

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης,
Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Ειδικότητα: Στέλεχος επιχειρήσεων
τυποποίησης, μεταποίησης και
εμπορίας αγροτικών προϊόντων

Κωδικός: 23-03-05-0

ΣΑΕΚ

Ημερομηνία Έκδοσης
Σεπτέμβριος 2024



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



**Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης
στην Ειδικότητα:**

**«Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης,
μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων»**

Συγγραφική ομάδα

Χατζής Ελευθέριος

Ζαφειροπούλου Ειρήνη-Ευρύκλεια

Γεωργόπουλος Θεοφάνης

**Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης
του οδηγού κατάρτισης**

Λιντζέρης Παρασκευάς σε συνεργασία με
τον Φασνάκη Κωνσταντίνο

Το περιεχόμενο του Οδηγού Κατάρτισης της ειδικότητας διαμορφώθηκε από τη συγγραφική ομάδα με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα που επεξεργάστηκε το ΚΑΝΕΠ-ΓΣΕΕ στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)» [κωδικός ΟΠΣ (ΜΙΣ) 5069281] του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020», που υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων και ειδικότερα από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρος της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ, καθώς και από τον ΕΟΠΠΕΠ και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ). Ο παρών Οδηγός αναπτύχθηκε με την ευθύνη του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, τα επιστημονικά στελέχη του οποίου Δέσποινα Μπεκρή και Κωνσταντίνος Φασνάκης παρακολούθησαν και υποστήριξαν τον συντονισμό του έργου σε όλες του τις φάσεις.

Περιεχόμενα

1. Πρόλογος	6
2. Εισαγωγή	7
Μέρος Α' – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	10
1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού	11
1.1 Τίτλος ειδικότητας	11
1.2 Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)	11
2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας	11
2.1 Ορισμός ειδικότητας	11
2.2 Αρμοδιότητες/Καθήκοντα	12
2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα	13
3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης	13
3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής	13
3.2 Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης	13
4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά	14
5. Κατατάξεις τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα	14
5.1 Κατάταξη στην ειδικότητα αποφοίτων άλλων ειδικοτήτων της ίδιας ομάδας προσανατολισμού	14
5.2 Κατάταξη αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης στην ειδικότητα	14
6. Πιστοποίηση αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων ΙΕΚ	15
7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων	15
8. Πιστωτικές μονάδες	16
9. Επαγγελματικά δικαιώματα	17
10. Σχετική νομοθεσία	17
11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης	18
Μέρος Β' – ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	19
1. Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας	20
2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης	20
Μέρος Γ' – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	24
Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	25

1. Ωρολόγιο πρόγραμμα	25
2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης	27
2.1 ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄	27
2.1.Α ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	27
2.1.Β ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	28
2.1.Γ ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	29
2.1.Δ ΑΡΧΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	30
2.1.Ε ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	31
2.1.ΣΤ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ	32
2.1.Ζ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	33
2.2 ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄	34
2.2.Α ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	34
2.2.Β ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	34
2.2.Γ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	35
2.2.Δ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	36
2.2.Ε ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	37
2.2.ΣΤ ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ	38
2.3 ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄	39
2.3.Α ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ	39
2.3.Β ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	40
2.3.Γ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	41
2.3.Δ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	42
2.3.Ε ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ	43
2.3.ΣΤ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ – ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ	44
2.4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄	45
2.4.Α ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	45
2.4.Β ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ	46
2.4.Γ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	47
2.4.Δ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ	48
2.4.Ε ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ	49
2.4.ΣΤ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ	50

Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	52
1. Αναγκαίος και επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας	53
2. Διδακτική μεθοδολογία	55
3. Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης	56
3.1 Βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας	57
3.2 Μέσα ατομικής προστασίας	60
Μέρος Δ' – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	61
1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης	61
2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/η	64
2.1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης	64
2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου/ης	64
2.3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης	66
3. Οδηγίες για τους εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης	66
4. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας της πρακτικής άσκησης	68
5. Ενόητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης	68
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α': Προφίλ εκπαιδευτών/τριών	72
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	79
Α. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα	79
Β. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη μεθοδολογία ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης	84
Γ. Σχετική εθνική νομοθεσία	85

1. Πρόλογος

Ο Οδηγός Κατάρτισης της ειδικότητας «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)¹» [κωδικός ΟΠΣ (MIS) 5069281] του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020», που υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων και ειδικότερα από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρος της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ, καθώς και από τον ΕΟΠΠΕΠ, και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ).

Το έργο αυτό αποτέλεσε μια ολοκληρωμένη παρέμβαση για τη βελτίωση και ενίσχυση του θεσμού της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης σε μια περίοδο κατά την οποία, περισσότερο από ποτέ, το αίτημα της διασύνδεσής του με την αγορά εργασίας είναι επιτακτικό και επίκαιρο. Ιδιαίτερα, μετά τη μακρά περίοδο οικονομικής κρίσης και ύφεσης την οποία αντιμετώπισε η ελληνική κοινωνία αλλά και τις συνέπειες από την πανδημική κρίση Covid-19, οι αναδυόμενες προκλήσεις καθιστούν αναγκαία στοχευμένα μέτρα εκσυγχρονισμού του. Το συγκεκριμένο έργο αποτέλεσε συστηματική προσπάθεια αντιμετώπισης χρόνιων αδυναμιών του πεδίου, αναβάθμισης του επιπέδου των παρεχόμενων γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων, καθώς και βελτίωσης των μαθησιακών αποτελεσμάτων που απορρέουν από την επαγγελματική κατάρτιση σε συγκεκριμένες ειδικότητες.

Καθώς εμπερικλείει μια καινοτομική δέσμη αλληλοσυμπληρούμενων δράσεων, μεθόδων και πρακτικών, επιδίωξε να συμβάλει με πολλαπλασιαστικό τρόπο στην ενίσχυση της ποιότητας και της αποτελεσματικότητας του πεδίου της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης. Ειδικότερα, στο πλαίσιο του έργου:

- Διεξήχθη ποιοτική έρευνα με στόχο τη διερεύνηση των χαρακτηριστικών και της δυναμικής που διέπει το πεδίο της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης στη χώρα μας και στον ευρωπαϊκό χώρο, με στόχο τη διαμόρφωση σχετικών προτάσεων πολιτικής.
- Αναπτύχθηκαν:
 - Επικαιροποιημένοι «Οδηγοί Κατάρτισης» για 130 ειδικότητες αρχικής κατάρτισης.
 - Αντίστοιχα «Εκπαιδευτικά Εγχειρίδια», για την υποστήριξη της κατάρτισης/εκπαίδευσης των σπουδαστών.
 - Συναφείς «Τράπεζες Θεμάτων» για κάθε ειδικότητα.
- Το σύνολο των παραπάνω στηρίχθηκε σε ένα ενιαίο μεθοδολογικό πλαίσιο, μέσω του οποίου επιδιώχθηκε η σύνδεση της κοινωνικής εμπειρίας της εργασίας, της εκπαίδευσης και της πιστοποίησής της, λαμβάνοντας υπόψη

¹ Όπου αναφέρεται ο όρος «Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης» ή το αρκτικόλεξο «ΙΕΚ», νοούνται οι Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης ή το αρκτικόλεξο «Σ.Α.Ε.Κ», αντίστοιχα, παρ. 2 άρθρο 3 του ν. 5082/2024(Α'9)

του το ισχύον θεσμικό πλαίσιο, καθώς και τις ιδιαιτερότητες του πεδίου της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης.

- Τέλος, με γνώμονα την ενίσχυση της θετικής επενέργειας του έργου σε θεσμικό επίπεδο, αναπτύχθηκε μια μεθοδολογία ευέλικτης τακτικής περιοδικής επανεξέτασης και επικαιροποίησης των περιεχομένων των Οδηγών Κατάρτισης, των Εγχειριδίων και των Τραπεζών Θεμάτων, έτσι ώστε αυτά να βρίσκονται –κατά το δυνατόν– σε αντιστοιχία με τα νέα τεχνολογικά, οργανωσιακά, εργασιακά, περιβαλλοντικά, κοινωνικά και οικονομικά δεδομένα και τις ανάγκες της αγοράς εργασίας και των εκπαιδευομένων.

2. 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 ιδιαιτερότητές της, καθώς και τους ισχύοντες θεσμικούς περιορισμούς στο πεδίο.

Απευθύνεται κυρίως στα στελέχη σχεδιασμού, στους/στις εκπαιδευτές/τριες των προγραμμάτων, καθώς και στους σχετικούς φορείς υλοποίησής τους – στα Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης. Επιπλέον, αποτελεί ένα χρήσιμο εγχειρίδιο για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες, αλλά και για το σύνολο των υπόλοιπων δυνάμει συντελεστών ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης, ιδιαίτερα για όσους/ες συμμετέχουν στην υλοποίηση της πρακτικής άσκησης/μαθητείας.

Ο Οδηγός αυτός αποτελεί μια 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 που στοχεύει στην ποιοτική και αποτελεσματική κατάρτιση μιας ομάδας εκπαιδευομένων.

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 Μέρος Α' παρέχει όλες τις πληροφορίες που αφορούν την περιγραφή της ειδικότητας, τόσο ως ενεργό πεδίο εργασιακής εμπειρίας όσο και ως πεδίο υλοποίησης σχετικών προγραμμάτων αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης.

Περιλαμβάνει την περιγραφή της ειδικότητας, των βασικών εργασιακών καθηκόντων της, των προοπτικών απασχόλησης σε αυτήν, τη σχετική νομοθεσία και τα αναγνωρισμένα επαγγελματικά της δικαιώματα, τις ισχύουσες αντιστοιχίσεις της, τις

προϋποθέσεις εγγραφής και τη διάρκεια κατάρτισης των υλοποιούμενων προγραμμάτων, τις κατατάξεις εγγραφής άλλων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα, καθώς και την κατάταξη του προγράμματος στο Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων, συνοδευόμενα από την παράθεση προτεινόμενων πηγών πληροφόρησης για την ειδικότητα.

- Το Μέρος Β' επικεντρώνεται στον καθορισμό των ευρύτερων αλλά και των επιμέρους Ενοτήτων προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος κατάρτισης.

Αναφέρεται στις δραστηριότητες που θα είναι σε θέση να επιτελέσουν οι εκπαιδευόμενοι/ες μετά το πέρας της συνολικής κατάρτισής τους στη συγκεκριμένη ειδικότητα.

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

Περιλαμβάνει το ωρολόγιο πρόγραμμα, καθώς και την περίληψη, τους εκπαιδευτικούς στόχους και τις ώρες διδασκαλίας ανά εβδομάδα της κάθε μαθησιακής ενότητας. Επιπλέον, αναφέρεται σε μια σειρά άλλων προδιαγραφών, όπως στον αναγκαίο εξοπλισμό, στους απαραίτητους κανόνες υγείας και ασφάλειας, στην προτεινόμενη διδακτική μεθοδολογία.

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

Περιλαμβάνεται η περιγραφή του θεσμού της πρακτικής άσκησης και παρέχονται χρήσιμες οδηγίες για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες, τους εργοδότες και τους/τις εκπαιδευτές/τριες στον χώρο εργασίας. Στα περιεχόμενα συγκαταλέγονται, επίσης, οι ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης.

Τέλος, στο παράρτημα του Οδηγού Κατάρτισης περιλαμβάνεται το προσήκον, ανά μαθησιακή ενότητα, προφίλ εκπαιδευτών.

Οι Οδηγοί Κατάρτισης ολοκληρώθηκαν σε συνεργασία με τη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης και ιδιαίτερα με τους κ.κ. Όλγα Καφετζοπούλου, Δημήτρη Σουλιώτη και Αθανάσιο Τσαγκατάκη. Στηρίχθηκαν σε ένα σύνολο πηγών και κειμένων αναφοράς, συμπεριλαμβανομένων των προηγούμενων Οδηγών Κατάρτισης (σπουδών) των ειδικοτήτων, καθώς και σε μια ειδικά προσαρμοσμένη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης. Για τη σύνταξή τους συνεργάστηκαν οι κ.κ. Ρένα Βαρβιτσιώτη, Χρήστος Γούλας, Ελένη Θεοδωρή, Ιάκωβος Καρατράσογλου, Κωνσταντίνος Μαρκίδης, Δέσποινα Μπαμπανέλου και Παναγιώτης Νάτσης.



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Μέρος Α' – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού

1.1 Τίτλος ειδικότητας

«Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων»¹

1.2 Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)

Η ειδικότητα «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» ανήκει στην ομάδα προσανατολισμού «Γεωπονίας, τεχνολογίας τροφίμων και διατροφής» και στον τομέα «Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών».

2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

2.1 Ορισμός ειδικότητας

Το Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την επιτυχή ενασχόλησή του σε επιχειρήσεις του δευτερογενούς και πρωτογενούς τομέα παραγωγής αγροτικών προϊόντων. Ομοίως διαθέτει τις γνώσεις και δεξιότητες για απασχόληση σε καθετοποιημένες μονάδες παραγωγής και τυποποίησης αγροτικών προϊόντων.

Συμμετέχει σε όλο το φάσμα των λειτουργιών της διακίνησης αγροτικών προϊόντων, από την παραλαβή των νωπών προϊόντων μέχρι την αποθήκευση και μεταφορά του τελικού συσκευασμένου προϊόντος.

Συμμετέχει στη διαδικασία τιμολόγησης των προϊόντων και εύρεσης λύσεων για τη μείωση του κόστους παραγωγής. Υποστηρίζει ή και συμμετέχει στη διοικητική λειτουργία της επιχείρησης.

Ενσωματώνει διαδικασίες καινοτομίας και χρήσης νέων τεχνολογιών στον χειρισμό αγροτικών προϊόντων. Εξασφαλίζει την εφαρμογή διαδικασιών φιλικών προς το περιβάλλον. Έχει βασικές γνώσεις για τη συμμετοχή σε ομάδα ασφάλειας τροφίμων όπως απαιτείται από τα πρότυπα πιστοποίησης. Διαθέτει τη γνώση παρακολούθησης εφαρμογής διαδικασιών χειρισμού προϊόντων, της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας σε συνεργασία με ειδικούς επιστήμονες.

¹ ΦΕΚ 2661/Β'/30-5-2022

2.2 Αρμοδιότητες/Καθήκοντα

Ο/Η «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τις παρακάτω αρμοδιότητες/καθήκοντα:

- Συμμετέχει στη διαχείριση του προσωπικού παραγωγής της επιχείρησης,
- Υποστηρίζει τη διοικητική λειτουργία και υποστηρίζει την απαραίτητη επικοινωνία της επιχείρησης με την αγορά,
- Συσχετίζει τα παραγόμενα νωπά προϊόντα με τις απαιτήσεις πελατών και της νομοθεσίας,
- Συνεργάζεται με άλλα στελέχη της επιχείρησης για την ορθή εφαρμογή διαδικασιών χειρισμού των προϊόντων,
- Διεκπεραιώνει εργασίες σχετικές με την προμήθεια, τυποποίηση, συσκευασία, εμπορία και προώθηση των αγροτικών προϊόντων,
- Καταδεικνύει και προτείνει λύσεις για τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της επιχείρησης,
- Χρησιμοποιεί σύμφωνα με τις οδηγίες ασφάλειας τα μηχανήματα παραγωγής και επεξεργασίας,
- Γράφει και συμπληρώνει τεκμηριωμένες πληροφορίες για την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων,
- Γράφει και συμπληρώνει τεκμηριωμένες πληροφορίες για την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων,
- Εφαρμόζει τις διαδικασίες διαχείρισης συστημάτων διαχείρισης τροφίμων,
- Αναγνωρίζει και καταγράφει προβλήματα ποιότητας των προϊόντων,
- Εντοπίζει και συμβάλλει στην ανάλυση αιτιών δημιουργίας προβλημάτων στα προϊόντα,
- Συνεργάζεται με εξειδικευμένους επιστήμονες (γεωπόνους, επιστήμονες τροφίμων, χημικούς, τεχνολόγους τροφίμων κ.λπ.) για την εφαρμογή και τήρηση διαδικασιών σε συστήματα διαχείρισης ποιότητας και συστήματα διαχείρισης ασφάλειας,
- Αναγνωρίζει κινδύνους για την ασφάλεια των προϊόντων κατά τη λειτουργία,
- Αντιλαμβάνεται τη σημασία και φροντίζει για τη διασφάλιση της ποιότητας των τυποποιημένων, μεταποιημένων και εμπορικά διαθέσιμων αγροτικών προϊόντων,
- Προσαρμόζει διαδικασίες χειρισμού προϊόντων σε νέες απαιτήσεις,
- Συνεισφέρει στην καλύτερη διαχείριση του προσωπικού της επιχείρησης.

2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Ο/Η κάτοχος του διπλώματος της ειδικότητας «Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων» γενικότερα έχει ευρεία ζήτηση στον κλάδο των τροφίμων. Ο κλάδος τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων στην Ελλάδα θεωρείται από τους πλέον αναπτυσσόμενους και δυναμικούς κλάδους στην Ελληνική οικονομία.

Οι μονάδες παραγωγής τροφίμων και υπηρεσιών στις οποίες μπορεί να απασχοληθεί ο/η κάτοχος της ειδικότητας «Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων» συνήθως είναι:

- Συσκευαστήρια νωπών αγροτικών προϊόντων,
- Επιχειρήσεις μεταποίησης αγροτικών προϊόντων,
- Συνεταιριστικά νομικά πρόσωπα τυποποίησης και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων,
- Επιχειρήσεις τυποποίησης αγροτικών προϊόντων,
- Επιχειρήσεις κατασκευής και εμπορίας εξοπλισμού μεταποίησης και τυποποίησης αγροτικών προϊόντων,
- Επιχειρήσεις παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών,
- Catering παραγωγής προσυσκευασμένων ετοίμων για κατανάλωση τροφίμων,
- Υπηρεσίες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης (π.χ. ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ) και εποπτευόμενους φορείς ή άλλων Υπουργείων με συναφές αντικείμενο, Νομικά Πρόσωπα Δημοσίου Δικαίου, Ινστιτούτα ΕΘΙΑΓΕ.

3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής

Προϋπόθεση εγγραφής των ενδιαφερομένων είναι να είναι κάτοχοι απολυτήριων τίτλων, εκπαιδευτικών μονάδων της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ως ακολούθως: Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, καθώς και οι ισότιμοι προς τους προαναφερόμενους τίτλους.

Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στα ΙΕΚ ρυθμίζονται στον εκάστοτε ισχύοντα «Κανονισμό Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)».

3.2 Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

Η επαγγελματική κατάρτιση στα ΙΕΚ ξεκινά κατά το χειμερινό ή το εαρινό εξάμηνο, διαρκεί κατ' ελάχιστον τέσσερα (4) εξάμηνα και δεν δύναται να υπερβαίνει τα πέντε

(5) συνολικά εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης, συμπεριλαμβανομένης σε αυτά της περιόδου πρακτικής άσκησης.

Η συνολική διάρκεια της κατάρτισης που υλοποιείται στο ΙΕΚ είναι 1200 ώρες, ενώ της πρακτικής άσκησης είναι 960 ώρες.

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 Ειδικότητας της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου πέντε (5). Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ, οι οποίοι πέτυχαν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ, λαμβάνουν μέχρι την έκδοση του διπλώματος Βεβαίωση Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

5. Κατατάξεις τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα

5.1 Κατάταξη στην ειδικότητα αποφοίτων άλλων ειδικοτήτων της ίδιας ομάδας προσανατολισμού

Η κατάταξη της συγκεκριμένης περίπτωσης πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α΄) και του άρθρου 8 της με Αριθμ. Κ5/160259/15-12-2021 (ΦΕΚ 5837/Β΄) απόφασης του Γενικού Γραμματέα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης.

Ειδικότερα: α) Οι κάτοχοι ΒΕΚ των ΙΕΚ και του Μεταλυκειακού Έτους-Τάξη Μαθητείας δύνανται να κατατάσσονται σε συναφείς ειδικότητες των ΙΕΚ με απαλλαγή από τα μαθήματα τα οποία ήδη έχουν διδαχθεί ή κατατάσσονται σε εξάμηνο πέραν του Α΄ και σε συναφείς ειδικότητες ΙΕΚ σύμφωνα με τους Οδηγούς Κατάρτισης και ύστερα από έγκριση του Προϊσταμένου της Διεύθυνσης Εφαρμογής Επαγγελματικής Κατάρτισης της ΓΓΕΕΚΔΒΜ. Για τον λόγο αυτόν, υποβάλλουν σχετική αίτηση στο ΙΕΚ στο οποίο επιθυμούν να φοιτήσουν από την 1η έως την 15η Σεπτεμβρίου κάθε έτους, συνοδευόμενη από έγγραφο ταυτοποίησης και τη Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης που κατέχουν. β) Σε περίπτωση που ο υποψήφιος κατατάσσεται σε εξάμηνο που δεν λειτουργεί την τρέχουσα περίοδο κατάρτισης, διατηρεί το δικαίωμα εγγραφής στο εξάμηνο της ειδικότητας στην οποία κατατάχθηκε.

5.2 Κατάταξη αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης στην ειδικότητα

Η κατάταξη αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α΄).

Ειδικότερα: α) Η κατάρτιση των αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης (ΕΠΑΛ), καθώς και των κατόχων ισότιμων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης διαρκεί σε ΙΕΚ από δύο (2) μέχρι τρία (3) εξάμηνα, συμπεριλαμβανομένης σε αυτά περιόδου πρακτικής άσκησης ή μαθητείας, εφόσον πρόκειται για τίτλο σε ειδικότητα του επαγγελματικού τομέα από τον οποίο αποφοίτησαν από το ΕΠΑΛ ή ισότιμη δομή δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης. β) Με απόφαση του Γενικού Γραμματέα ΕΕΚΔΒΜ (σύμφωνα με την παρ. 18, άρθρο 34 του Ν. 4763/2020) καθορίζονται οι αντιστοιχίες ανά ειδικότητα για την εγγραφή σε ΙΕΚ από ΕΠΑΛ και κάθε άλλο ειδικότερο θέμα¹.

6. Πιστοποίηση αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων ΙΕΚ

Η διαδικασία πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) της ειδικότητας «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» διενεργείται από τον ΕΟΠΠΕΠ σύμφωνα με το Ν.4763/20 (254 Α΄). Το εξεταστικό σύστημα καθώς και η Τράπεζα Θεμάτων δύνανται να υιοθετούν τις αρχές του διεθνούς προτύπου EN ISO/IEC 17024 ως προς την εγκυρότητα, την αξιοπιστία και την αντικειμενικότητα.

7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

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

Τα επίπεδα των τίτλων σπουδών που χορηγούν τα ελληνικά εκπαιδευτικά ιδρύματα και η αντιστοιχισή τους με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων είναι τα παρακάτω:

Πίνακας 1. Τύποι προσόντων

¹ Η υπάρχουσα απόφαση για την κατάταξη των αποφοίτων δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης στα ΙΕΚ είναι η με Αριθμ. πρωτ.: Κ1/149167/23-09-2015 του Γενικού Γραμματέα Διά Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς, όπως αυτή συμπληρώθηκε με τις Κ1/47016/18-03-2016, Κ1/157361/26-09-2016 και Κ1/160215/ 26-9-2018, και όπως αυτή μπορεί να τροποποιηθεί σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α΄) και θα ισχύει.

Αντιστοίχιση Ευρωπαϊκού & Ελληνικού Πλαισίου Προσόντων



Η δράση υλοποιείται με συγχρηματοδότηση της Ε.Ε. Πρόγραμμα ERASMUS+
(Δράσεις 2018-2020 του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. για το Εθνικό Σημείο Συντονισμού του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων, EQF-NCP).

<https://www.eoppep.gr/index.php/el/qualification-certificate/national-qualification-framework>.

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



**Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση**
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



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. Επαγγελματικά δικαιώματα

Για την ειδικότητα «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» δεν έχει μέχρι σήμερα αναπτυχθεί θεσμικό πλαίσιο καθορισμού επαγγελματικών δικαιωμάτων.

Η ειδικότητα «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» συνδέεται με το επάγγελμα του «Τεχνολόγου τροφίμων» για το οποίο δεν απαιτείται/δεν προβλέπεται άδεια άσκησης επαγγέλματος των φυσικών προσώπων που επιθυμούν να το ασκήσουν.

Παρότι δεν υπάρχει θεσμικό πλαίσιο για την τυπική και καθολικά υποχρεωτική αδειοδότηση των ασκούντων το επάγγελμα, στην αγορά υπάρχουν κύκλοι σεμιναρίων εξειδικευμένης εκπαίδευσης με αντίστοιχα πιστοποιητικά που παρέχονται μετά από εξετάσεις από ιδιωτικούς φορείς. Τα πιστοποιητικά αυτά είναι εθελοντικά και δεν υποκαθιστούν την έλλειψη άδειας άσκησης επαγγέλματος.

Άλλες προϋποθέσεις άσκησης του ανωτέρω επαγγέλματος δεν υφίστανται, ωστόσο υπάρχει δυνατότητα μετεκπαίδευσης με παρακολούθηση πιστοποιημένων ή άλλων σεμιναρίων εφαρμογής προτύπων πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων όπως π.χ ISO22000.

10. Σχετική νομοθεσία

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

- Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΕΕΚΔΒΜ), όπως εκάστοτε ισχύει.
- ΦΕΚ Β' 4146/09-09-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3. Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας.
- ΦΕΚ Β' 3938/26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

- ΦΕΚ Α΄254/21-12-2020. Νόμος υπ’ αριθμ. 4763/2020. Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματών (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.

Σε κάθε περίπτωση, ανατρέχετε στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού (<http://www.minedu.gov.gr>), καθώς και της Γενικής Γραμματείας Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης (<https://gsvetlly.minedu.gov.gr/>).

11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

- Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων: <https://www.sevt.gr/>
- Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιόλαδου: <https://sevitel.gr/>
- Σύνδεσμος Ελληνικών βιομηχανιών γαλακτοκομικών προϊόντων: <https://sevgap.org/>
- Σύνδεσμος βιομηχανιών παραγωγής υλικών & συσκευασίας <https://www.pac.gr/>
- Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης: www.elot.gr
- Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης: www.esyd.gr
- Ελληνική Ένωση Διαπιστευμένων Φορέων Επιθεώρησης και Πιστοποίησης: <https://www.hellascert.gr/>
- Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας (Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε.) <https://www.gsevee.gr>
- Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων <http://www.efet.gr>
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων: www.minagric.gr
- Food and Agriculture Organization of the United Nations <http://www.fao.org>
- Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός www.elgo.gr
- 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-programcertification/workings/katalogos-ep>

- Οργανισμός Πληρωμών και Ελέγχου Κοινοτικών Ενισχύσεων Προσανατολισμού και Εγγυήσεων <https://www.opেকেpe.gr/el/>

**Μέρος Β' – ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ
ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**

1. Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας είναι να προετοιμάσει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες για την επαγγελματική τους σταδιοδρομία στην ειδικότητα «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων». Επιδιώκεται, μέσω της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης αλλά και της πρακτικής άσκησης ή της μαθητείας, να αποκτήσουν τις αναγκαίες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την άσκηση της ειδικότητας «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων».

2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης

Οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες που θα αποκτήσουν οι εκπαιδευόμενοι/ες κατά τη διάρκεια της κατάρτισής τους οργανώνονται σε ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων που καλύπτουν το σύνολο του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας.

Πιο συγκεκριμένα, για την ειδικότητα «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» διακρίνουμε τις παρακάτω ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων:

- (α) «Management επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων»
- (β) «Εφαρμογή διεργασιών ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων κατά την παραγωγική διαδικασία»
- (γ) «Διεκπεραίωση εργασιών σχετικών με την αναζήτηση, την προμήθεια, και τη διακίνηση προϊόντων»
- (δ) «Εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων επεξεργασίας και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων»
- (ε) «Οικονομική διαχείριση και marketing επιχειρήσεων μεταποίησης τυποποίησης αγροτικών προϊόντων»

Στον πίνακα που ακολουθεί παρουσιάζονται τα επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα ανά ενότητα, που προσδιορίζουν με σαφήνεια όσα οι εκπαιδευόμενοι/ες θα γνωρίζουν ή/και θα είναι ικανοί/ές να πράττουν, αφού ολοκληρώσουν το πρόγραμμα κατάρτισης της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Πίνακας 2. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:
<p>A. «Management επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζουν τα βασικά προαπαιτούμενα λειτουργίας, μελετώντας περιβαλλοντική νομοθεσία και νομοθεσία υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία, • Αναγνωρίζουν βασικά τμήματα των επιχειρήσεων τυποποίησης και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων, • Αναγνωρίζουν τις βασικές λειτουργίες της επιχείρησης, • Επιλέγουν καλές πρακτικές διοίκησης, • Διαχειρίζονται τον σχεδιασμό, τον προγραμματισμό και την οργάνωση της παραγωγής, • Διαχειρίζονται την λειτουργία και τον έλεγχο της παραγωγής των προϊόντων της επιχείρησης, • Εξηγούν στο προσωπικό διαδικασίες και οδηγίες ορθών πρακτικών χειρισμού των προϊόντων, • Ελέγχουν την εφαρμογή των προαπαιτούμενων μέτρων υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία, • Διαχειρίζονται λογισμικά σχετικά με τη λειτουργία επιχειρήσεων τυποποίησης μεταποίησης αγροτικών προϊόντων, • Ερμηνεύουν τη βασική νομοθεσία λειτουργίας του οργανισμού, • Υποστηρίζουν την τήρηση σύγχρονων μεθόδων διοίκησης.
<p>B. «Εφαρμογή διεργασιών ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων κατά την παραγωγική διαδικασία»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζουν κινδύνους για την ασφάλεια, ελέγχοντας τις διαδικασίες χειρισμού των προϊόντων, • Περιγράφουν προτεινόμενα προληπτικά μέτρα προστασίας, μελετώντας σχετικές οδηγίες και εγχειρίδια, • Καταγράφουν τα απαραίτητα δεδομένα που απαιτούνται από τη νομοθεσία και τα πρότυπα πιστοποίησης. μελετώντας τις σχετικές τεκμηριωμένες πληροφορίες των συστημάτων διαχείρισης, • Εφαρμόζουν τις διαδικασίες συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων, • Ελέγχουν την ορθή τήρηση διαδικασιών διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων, • Συνεισφέρουν στη βελτίωση των διαδικασιών ασφάλειας τροφίμων με προτάσεις βελτίωσης, • Συμμετέχουν ως μέλη σε ομάδες ασφάλειας τροφίμων,

	<ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποιούν εξοπλισμό επαλήθευσης ορθής εφαρμογής συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων, • Ενημερώνουν το προσωπικό παραγωγής για τις απαιτήσεις που προκύπτουν από τις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων, • Συνεισφέρουν στη βελτίωση των παραγωγικών διαδικασιών, • Ελέγχουν την τήρηση κανόνων ορθού χειρισμού των προϊόντων από την παραλαβή έως την παράδοση, • Ελέγχουν την εφαρμογή της βασικής νομοθεσίας ποιότητας και ασφάλειας προϊόντων, • Εφαρμόζουν τις οδηγίες καλών πρακτικών υγιεινής κατά την άσκηση των καθηκόντων τους, • Υποστηρίζουν την τήρηση διαδικασιών αξιολόγησης του προσωπικού.
<p>Γ. «Διεκπεραίωση εργασιών σχετικών με την αναζήτηση, την προμήθεια, και τη διακίνηση προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζουν προβλήματα σε προμηθευτές μελετώντας τη σχετική διαδικασία αξιολόγησης και τη νομοθεσία, • Επιλέγουν προμηθευτές, μελετώντας τη διαδικασία αξιολόγησης αυτών, • Επιλέγουν προμηθευτές, μελετώντας τα πρότυπα πιστοποίησης, • Διαβάζει ετικέτες και τεχνικές προδιαγραφές τροφίμων μελετώντας τη σχετική νομοθεσία και τις σχετικές οδηγίες, • Συμμετέχει στις διαδικασίες διαμόρφωσης των τιμών των προϊόντων και τις βασικές πρακτικές αγοράς και πώλησης, • Ελέγχουν ποιοτικά τα παραλαμβανόμενα προϊόντα σύμφωνα με τις καθορισμένες διαδικασίες, • Ελέγχουν την τήρηση διαδικασιών παραλαβής από το αρμόδιο προσωπικό, • Συνεισφέρουν στην ομάδα ασφάλειας τροφίμων με προτάσεις βελτίωσης των αποθηκευτικών πρακτικών, • Εφαρμόζουν κανόνες ορθής αποθηκευτικής πρακτικής, • Ελέγχουν την τήρηση κανόνων ορθής αποθηκευτικής πρακτικής, • Ενημερώνουν τον επικεφαλής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων για μη αναγνωρισμένους κινδύνους, • Εφαρμόζουν διαδικασίες ιχνηλασιμότητας, • Εφαρμόζουν τις διαδικασίες αξιολόγησης των προμηθευτών.

<p>Δ. «Εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων επεξεργασίας και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους επεξεργασίας και συντήρησης για τα τρόφιμα, κάνοντας χρήση του αντίστοιχου εξοπλισμού μελετώντας σχετικές οδηγίες, ● Αναγνωρίζουν τις βασικές νομικές απαιτήσεις επεξεργασίας και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων, ● Αναγνωρίζουν τις βασικές αρχές ανάπτυξης και σχεδιασμού νέων προϊόντων, ● Αναγνωρίζουν τη σημασία τήρησης των οδηγιών υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία, ● Αντιλαμβάνονται τους λόγους που οδηγούν στην επεξεργασία των τροφίμων είτε ως μέθοδοι συντήρησης είτε ως μέθοδοι παρασκευής προϊόντων, ● Αντιλαμβάνονται τις αρχές που εφαρμόζονται κατά τη συντήρηση των αγροτικών προϊόντων, ● Διακρίνουν λάθη στη σήμανση τελικών προϊόντων, ● Συνεργάζονται με το υπόλοιπο προσωπικό στα πλαίσια των παραγωγικών διαδικασιών, ● Αποφασίζουν τις συνθήκες συντήρησης προϊόντων με βάση αναγνωρισμένες οδηγίες, ● Κρίνουν τις διορθώσεις και τις διορθωτικές ενέργειες για βασικά προβλήματα στην παραγωγική διαδικασία, ● Διαχειρίζονται παραγωγικές διαδικασίες σε συνεργασία με ειδικούς επιστήμονες και εξειδικευμένο προσωπικό.
<p>Ε. «Οικονομική διαχείριση και marketing επιχειρήσεων μεταποίησης τυποποίησης αγροτικών προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Επιλέγουν το όνομα της επιχείρησης και ονόματα προϊόντων, μελετώντας τις σχετικές νομικές οδηγίες ειδικών, ● Επιλέγουν σχέδια ετικετών σήμανσης τροφίμων, μελετώντας βασικές αρχές νομοθεσίας, ● Επιλέγουν σύγχρονα συστήματα λογιστικής διαχείρισης, μελετώντας τις ανάγκες της επιχείρησης, ● Περιγράφουν βασικά οικονομικά μεγέθη, ● Εκτιμούν τη βιωσιμότητα της επιχείρησης, μελετώντας επιχειρηματικά σχέδια, ● Διαχειρίζονται μεθόδους διαχείρισης επιχειρηματικών κινδύνων, ● Αναλύουν οικονομικά δεδομένα σε συνεργασία με ειδικούς, ● Εκμεταλλεύονται ορθολογικά αναπτυξιακές επιδοτήσεις, ● Διακρίνουν επιχειρηματικούς κινδύνους ● Αναλύουν οικονομικά στοιχεία και κοστολογούν προϊόντα.

***Μέρος Γ' – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ &
ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ***

Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

1. Ωρολόγιο πρόγραμμα

Παρατίθεται το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων», με παρουσίαση των εβδομαδιαίων ωρών θεωρίας (Θ) και εργαστηρίων (Ε), καθώς και του συνόλου (Σ) αυτών ανά μάθημα και ανά εξάμηνο:

Πίνακας 3. Ωρολόγιο πρόγραμμα

ΕΞΑΜΗΝΟ		Α			Β			Γ			Δ		
A/A	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	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						
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	2	4			
17	Παραγωγή και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων							2	2	4			
18	Ηλεκτρονικό εμπόριο							1	2	3			
19	Πρωώθηση πωλήσεων – διαφήμιση							1	2	3			
20	Τυποποίηση και συσκευασία										2	2	4

	αγροτικών προϊόντων												
21	Διεθνές εξαγωγικό εμπόριο και μάρκετινγκ										2	1	3
22	Βιοτεχνολογία τροφίμων – γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα										2	2	4
23	Οργάνωση προμηθειών και μεταφορών										1	2	3
24	Εισαγωγή στις λειτουργίες εφοδιαστικής αλυσίδας										2	2	4
25	Συμπεριφορά καταναλωτών										1	1	2
ΣΥΝΟΛΟ		10	10	20	9	11	20	10	10	20	10	10	20

2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης

2.1 ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

2.1.Α ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στον ρόλο και τις διάφορες λειτουργίες του μάνατζμεντ, οι οποίες είναι απαραίτητες για την οργάνωση και τη διοίκηση επιχειρήσεων στον αγροδιατροφικό τομέα. Ειδικότερα, περιλαμβάνει μια εισαγωγή στις τεχνικές διοίκησης μέσω στόχων. Επιπλέον, περιγράφεται η συμβολή κάθε εταιρικής λειτουργίας και ο συντονισμός τους για την επίτευξη ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος. Αναλύονται διαδικασίες που αφορούν τον προγραμματισμό, την οργάνωση, την καθοδήγηση και τον έλεγχο λειτουργίας όπως και πρακτικές οργάνωσης διαδικασιών marketing. Τέλος, περιγράφεται η βασική νομοθεσία λειτουργίας των επιχειρήσεων του αγροδιατροφικού τομέα.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν πώς επηρεάζει το μακροοικονομικό περιβάλλον τη δραστηριότητα και την απόδοση των επιχειρήσεων,
- Εφαρμόζουν κατάλληλες πρακτικές διοίκησης ανθρώπινου δυναμικού,
- Αξιολογούν τη σπουδαιότητα και το περιεχόμενο της οργάνωσης και διοίκησης και τις διοικητικές λειτουργίες,
- Ερμηνεύουν την αξιολόγηση των ικανοτήτων της επιχείρησης,
- Σχεδιάζουν την επιλογή των κατάλληλων στρατηγικών μάρκετινγκ για την επίτευξη των εταιρικών στόχων,
- Ερμηνεύουν λογιστικά αποτελέσματα,
- Διακρίνουν τον ρόλο της επιχειρηματικότητας για τις σύγχρονες οικονομίες,
- Εφαρμόζουν τις τεχνικές της οικονομικής ανάλυσης στον αγροδιατροφικό τομέα,
- Εφαρμόζουν σχέδια διαδικασίες marketing,
- Ερμηνεύουν αποτελέσματα μέτρησης στόχων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (1), Σύνολο (3).

2.1.B ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες σε βασικές οικονομικές έννοιες που διέπουν τη λειτουργία, με στόχο την επίτευξη βιωσιμότητας, τη διαμόρφωση των τιμών αγροτικών προϊόντων και των τροφίμων και την αξιοποίηση του μάρκετινγκ στην προώθηση των παραγόμενων προϊόντων. Περιλαμβάνει έννοιες και κανόνες για την αγροτική οικονομία, πληροφορίες για τους τομείς αγροτικής παραγωγής, τους συντελεστές παραγωγής γεωργικών προϊόντων. Αναλύονται τα δεδομένα για την επιχείρηση μεταποίησης στην Ελλάδα, την οικονομία της παραγωγής γεωργικών προϊόντων και τις συναρτήσεις παραγωγής. Δίνονται παραδείγματα για τη λογιστική παρακολούθηση της αγροτικής εκμετάλλευσης, τις δαπάνες και το κόστος παραγωγής αγροτικών προϊόντων, τα οικονομικά αποτελέσματα των αγροτικών εκμεταλλεύσεων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Διακρίνουν τους συντελεστές παραγωγής,
- Ερμηνεύουν τους μηχανισμούς διαμόρφωσης των τιμών γεωργικών προϊόντων,
- Ερμηνεύουν το ισχύον θεσμικό πλαίσιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ),
- Ερμηνεύουν τις βασικές οικονομικές δομές της αγροτικής εκμετάλλευσης,
- Αντιλαμβάνονται τις βασικές έννοιες οργάνωσης και λειτουργίας των αγορών γεωργικών προϊόντων στο πλαίσιο της ΚΑΠ,
- Χρησιμοποιούν τους συντελεστές παραγωγής και τη συνάρτηση παραγωγής,
- Εφαρμόζουν τον υπολογισμό της ελαστικότητας της ζήτησης και προσφοράς αγροτικών προϊόντων,
- Διαχειρίζονται τη λογιστική οργάνωση και παρακολούθηση μιας αγροτικής εκμετάλλευσης,
- Εκτιμούν ζητήματα που αφορούν την αγροτική οικονομία και την οργάνωση εκμεταλλεύσεων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.1.Γ ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις έννοιες της σύστασης, της δομής, των ιδιοτήτων των τροφίμων και των μεταβολών που υφίστανται αυτά υφίστανται κατά τη διάρκεια των διάφορων επεξεργασιών. Η μαθησιακή αυτή ενότητα περιλαμβάνει τις χημικές μεταβολές που πραγματοποιούνται στα τρόφιμα, σε όλη τη διατροφική αλυσίδα, από την παραγωγή έως την κατανάλωση των τροφίμων. Δίνονται πληροφορίες για τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων (νερό, υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, λιπίδια, ανόργανα άλατα, βιταμίνες), για τις φυσικές και χημικές ιδιότητες των συστατικών και τον ρόλο των συστατικών στις λειτουργίες του οργανισμού. Συγκρίνονται τα συμβατικά με τα βιολογικά τρόφιμα και οι μέθοδοι της επεξεργασίας στην επίδραση των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι

ικανοί/ές να:

- Αναγνωρίζουν τα βασικά συστατικά των τροφίμων,
- Εκτιμούν τη χημική ασφάλεια των τροφίμων,
- Ερμηνεύουν τα αποτελέσματα των χημικών αναλύσεων,
- Εκτιμούν την καταλληλότητα των χημικών προσθέτων,
- Αξιολογούν τη διατροφική αξία των τροφίμων,
- Αναγνωρίζουν τις αλλαγές που υφίστανται τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους,
- Διακρίνουν τις βασικές τεχνολογίες παραγωγής φυτικών και ζωικών προϊόντων,
- Εφαρμόζουν ορθές πρακτικές παραγωγής τροφίμων,
- Ευαισθητοποιούν ως προς την παραγωγή ασφαλών τροφίμων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.1.Δ ΑΡΧΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στην ποιότητα των αγροτικών προϊόντων και των παραμέτρων που την επηρεάζουν. Περιλαμβάνει τον ορισμό της ποιότητας όπως και τις μεθόδους εκτίμησης και μέτρησης αυτής. Προσεγγίζονται οι σύγχρονες τάσεις ποιότητας στον τομέα των αγροτικών προϊόντων και των τροφίμων, οι αρχές και τα πρότυπα. Παρουσιάζονται οι βασικές μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου σε συγκριμένες κατηγορίες αγροτικών προϊόντων. Αναφέρονται οι αρχές οργάνωσης και ο βασικός εξοπλισμός του εργαστηρίου ποιοτικού ελέγχου, οι βασικοί εργαστηριακοί έλεγχοι ποιότητας αγροτικών προϊόντων κατά την παραλαβή από μια αγροδιατροφική επιχείρηση. Επιπρόσθετα, δίνονται παραδείγματα οργανοληπτικού και εργαστηριακού ελέγχου.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Επιλέγουν ορθά κριτήρια ποιοτικού ελέγχου αγροτικών προϊόντων,
- Κατηγοριοποιούν τα προϊόντα σε ποιοτικές κατηγορίες όπου απαιτείται,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές παραμέτρους ποιότητας,
- Εφαρμόζουν βασικές μεθόδους εκτίμησης της ποιότητας,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές παραμέτρους των προϊόντων που σχετίζονται με την ποιότητά τους,
- Ερμηνεύουν τα αποτελέσματα ποιοτικού ελέγχου,

- Σχεδιάζουν τη διαδικασία συλλογής δειγμάτων για ποιοτικό έλεγχο,
- Εφαρμόζουν την ειδική νομοθεσία για την ποιότητα αγροτικών προϊόντων,
- Εφαρμόζουν τις διαδικασίες διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων,
- Ευαισθητοποιούν ως προς την παραγωγή ποιοτικών τροφίμων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.1.Ε ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές αρχές της μικροβιολογίας τροφίμων και στην εκτέλεση βασικών μικροβιολογικών αναλύσεων. Ειδικότερα, περιλαμβάνει τις μεταβολικές διαδικασίες που οδηγούν στην παραγωγή προϊόντων ζυμώσεως και την αξιοποίηση ωφέλιμης χρήσης των μικροοργανισμών. Επιπρόσθετα, περιλαμβάνει τη σημασία των μικροοργανισμών για την ασφάλεια των τροφίμων. Αναφέρονται οι κύριες κατηγορίες μικροοργανισμών που απαντώνται στα τρόφιμα και οι βασικοί τρόποι επιμόλυνσης των τροφίμων με μικροοργανισμούς. Παρουσιάζονται οι μέθοδοι εντοπισμού και μέτρησης διαφόρων μικροοργανισμών στα τρόφιμα και τα χαρακτηριστικά της μικροβιακής ανάπτυξης στα τρόφιμα. Τέλος, αναφέρονται οι ενδογενείς και εξωγενείς παράγοντες που επηρεάζουν τον ρυθμό ανάπτυξης και τη μικροβιακή ανάπτυξη στα τρόφιμα.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Κατονομάζουν τους βασικούς αλλοιογόνους και παθογόνους μικροοργανισμούς,
- Αναγνωρίζουν τη μορφολογία και τις βασικές λειτουργίες των μικροοργανισμών,
- Ερμηνεύουν τις αιτίες μικροβιακών αλλοιώσεων των τροφίμων,
- Διακρίνουν την ποιοτική από την ποσοτική μικροβιολογική αξιολόγηση,
- Αναγνωρίζουν τους ωφέλιμους μικροοργανισμούς για τη μεταποίηση των τροφίμων,
- Εφαρμόζουν διαδικασίες παρασκευής υποστρωμάτων,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές μεθόδους καταστροφής των μικροοργανισμών,
- Ελέγχουν τη μικροβιακή υγιεινή με χρήση γρήγορων τεστ,
- Εκτελούν βασικές μικροβιολογικές αναλύσεις,

- Ευαισθητοποιούν ως προς την τήρηση κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.1.ΣΤ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στην αντίληψη του ρόλου της επιχειρηματικότητας και της καινοτομίας ως ενός ουσιαστικού εργαλείου στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον για αυξημένη παραγωγικότητα, προστιθέμενη αξία και βιώσιμη ανάπτυξη. Η συγκεκριμένη μαθησιακή ενότητα περιλαμβάνει την εισαγωγή στην καινοτομία και την επιχειρηματικότητα. Επιπλέον, περιλαμβάνει τους τύπους καινοτομίας και επιχειρηματιών, τη διαδικασία της καινοτομίας και της επιχειρηματικότητας, καθώς και τεχνολογικές αλλαγές που τις διέπουν. Αναλύονται οι θεωρίες, η στρατηγική και η χρηματοδότηση στα πλαίσια της καινοτομίας και της επιχειρηματικότητας. Αναφέρεται η δημιουργία ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος μέσω της καινοτομίας και η διατήρησή της.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναλύουν τις διαφορετικές στρατηγικές για τον σχεδιασμό και την υλοποίηση μιας καινοτόμου ιδέας,
- Σχεδιάζουν τις διαδικασίες χρηματοδότησης και νομικής κατοχύρωσης,
- Εφαρμόζουν ένα επιχειρηματικό σχέδιο,
- Αντιλαμβάνονται βασικές έννοιες σε θέματα διοίκησης, καινοτομίας, σχεδίασης και ανάπτυξης νέων τεχνολογικών προϊόντων,
- Σχεδιάζουν καινοτόμες προτάσεις επιχειρηματικών ιδεών,
- Κρίνουν επιχειρηματικές προτάσεις καινοτομίας,
- Προβλέπουν τις συνέπειες των συνθήκων επιχειρηματικού περιβάλλοντος,
- Ενσωματώνουν καινοτόμα εργαλεία διαχείρισης της πληροφορίας στον αγροδιατροφικό τομέα,
- Αξιολογούν τις συνέπειες εφαρμογής των καινοτομιών στον αγροδιατροφικό τομέα.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (3), Εργαστήριο (0), Σύνολο (3).

2.1.Ζ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/νες στην ειδικότητα κατάρτισης για την εξοικείωσή τους με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον. Η μαθησιακή ενότητα «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» λειτουργεί ως πεδίο εφαρμογής των γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων που αποκτούν οι εκπαιδευόμενοι από το σύνολο των μαθημάτων, θεωρητικών και εργαστηριακών. Η μαθησιακή ενότητα περιλαμβάνει μελέτη περιπτώσεων, π.χ. παρασκευή αλλαντικών, παρασκευή τυριών, κονσερβοποίηση ροδάκινων, επεξεργασία επιτραπέζιας ελιάς, επεξεργασία ιχθυρών κ.ά. Διεξάγεται παράλληλα με άλλα εργαστηριακά σε χώρους οι οποίοι θα αποτελέσουν μελλοντικό πεδίο επαγγελματικής δραστηριοποίησης των εκπαιδευομένων στον αγροδιατροφικό τομέα.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Εφαρμόζουν οδηγίες υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία,
- Αναγνωρίζουν τις παραγωγικές διαδικασίες,
- Ερμηνεύουν αιτίες πρακτικών προβλημάτων,
- Ελέγχουν την παραγωγική διαδικασία σύμφωνα με τις απαιτήσεις του HACCP,
- Συνεργάζονται σε συναντήσεις της ομάδας ασφάλειας τροφίμων,
- Βλέπουν την πρακτική εφαρμογή απαιτήσεων νομοθεσίας και προτύπων πιστοποίησης,
- Συμμετέχουν σε διοικητικές διαδικασίες ως μέλη ομάδων ασφάλειας τροφίμων,
- Αποφασίζουν για διορθωτικές ενέργειες προβλημάτων,
- Συμμετέχουν σε διαδικασίες χειρισμού προϊόντων από την προμήθεια έως και την πώληση,
- Επικοινωνούν στη διοίκηση προτάσεις βελτίωσης.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (0), Εργαστήριο (3), Σύνολο (3).

2.2 ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

2.2.A ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στα συστήματα διαχείρισης ποιότητας και σε βασικά θέματα νομοθεσίας για τη λειτουργία των επιχειρήσεων. Ειδικότερα, περιλαμβάνει μια εισαγωγή στα πρότυπα ποιότητας ISO, αναλύοντας τις διαδικασίες και τον ρόλο των οργανισμών πιστοποίησης. Επιπλέον, παρουσιάζεται η βασική ορολογία που χρησιμοποιείται από το πρότυπο ISO9001 και γίνεται αναφορά στον τρόπο λειτουργίας του διεθνούς οργανισμού τυποποίησης (International Organization for Standardization). Αναλύονται οι απαιτήσεις του προτύπου ISO9001, οι πρακτικές επιθεώρησης συστημάτων ποιότητας και οι βασικές αρχές διαχείρισης ποιότητας. Επιπρόσθετα, παρουσιάζεται ο τρόπος σύνταξης μη συμμορφώσεων και αναφοράς επιθεώρησης.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν την έννοια του μοντέλου plan, do, check, act,
- Εφαρμόζουν τις διαδικασίες που προβλέπονται από ένα σύστημα διαχείρισης ποιότητας,
- Εκτιμούν καταγεγραμμένες μη συμμορφώσεις επιθεωρήσεων,
- Σχεδιάζουν διαδικασίες σύμφωνα με τις προβλεπόμενες απαιτήσεις,
- Κρίνουν μετρήσιμα αποτελέσματα αξιολόγησης εφαρμογής διαδικασιών,
- Συνεργάζονται ως μέλη ομάδων διασφάλισης ποιότητας,
- Κατηγοριοποιούν μη συμμορφώσεις εσωτερικών επιθεωρήσεων,
- Σχεδιάζουν διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες μη συμμορφώσεων,
- Ευαισθητοποιούν ως προς την εφαρμογή τεκμηριωμένων πληροφοριών.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.2.B ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων και στη βασική νομοθεσία η οποία εφαρμόζεται. Ειδικότερα, περιλαμβάνει μια εισαγωγή στο πρότυπο ISO22000 αναλύοντας τις διαδικασίες και τον ρόλο των οργανισμών πιστοποίησης. Επιπλέον, παρουσιάζεται η βασική ορολογία που χρησιμοποιείται από το πρότυπο ISO22000

και οι βασικές έννοιες. Αναλύονται τα προαπαιτούμενα εφαρμογής, οι βασικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων, οι βασικές μέθοδοι αξιολόγησης κινδύνων και ο χαρακτηρισμός των προληπτικών μέτρων ελέγχου. Επιπρόσθετα, γίνεται αναφορά και σε άλλα πρότυπα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων των οργανισμών BRCGS και IFS. Τέλος, παρουσιάζεται ο τρόπος σύνταξης μη συμμορφώσεων και αναφοράς επιθεώρησης, καθώς και πώς καθορίζονται διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν την βασική νομοθεσία ασφάλειας τροφίμων,
- Εφαρμόζουν τις διαδικασίες που προβλέπονται από ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων,
- Συμμετέχουν ως μέλη σε ομάδες ασφάλειας των τροφίμων,
- Αναγνωρίζουν τα βασικά προαπαιτούμενα εφαρμογής συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων,
- Κρίνουν μετρήσιμα αποτελέσματα αξιολόγησης εφαρμογής διαδικασιών,
- Αποφασίζουν διορθωτικές ενέργειες καταγεγραμμένων μη συμμορφώσεων,
- Εκτιμούν καταγεγραμμένες μη συμμορφώσεις επιθεωρήσεων,
- Εκτελούν επιθεωρήσεις τήρησης οδηγιών υγιεινής,
- Σχεδιάζουν διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες μη συμμορφώσεων,
- Ευαισθητοποιούν ως προς την τήρηση κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.2.Γ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες σε θέματα που αφορούν τον σχεδιασμό, την ανάλυση, τον ανασχεδιασμό, τη βελτιστοποίηση και τη λειτουργική διοίκηση παραγωγής μιας επιχείρησης του αγροδιατροφικού τομέα. Περιλαμβάνει την οργανωτική δομή και τα ουσιαστικά στοιχεία-υποσυστήματα και λειτουργίες ενός συστήματος παραγωγής. Αναπτύσσονται θέματα όπως οι προβλέψεις ζήτησης, η ανάλυση και η επιλογή θέσης εγκατάστασης, η σχεδίαση προϊόντων, η σχεδίαση παραγωγικής δυναμικότητας, η ανάλυση νεκρού σημείου, ο προγραμματισμός παραγωγής, η διαχείριση και ο

έλεγχος αποθεμάτων. Επιπλέον θέματα που παρουσιάζονται στη συγκεκριμένη μαθησιακή ενότητα είναι ο Στατιστικός έλεγχος ποιότητας και το ολικό μανάτζμεντ ποιότητας – TQM, η παραγωγικότητα και ο ανταγωνισμός, η βελτίωση ποιότητας, ο συντονισμός των οργανωτικών λειτουργιών και ειδικά θέματα διεθνής παραγωγής.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν τη σημασία των γενικών αρχών σχεδιασμού και λειτουργίας των παραγωγικών συστημάτων,
- Αναγνωρίζουν μεθοδολογίες που αφορούν στη λήψη αποφάσεων στη διοίκηση παραγωγής,
- Επιλύουν προβλήματα που αφορούν στην αποτελεσματική λειτουργία μιας επιχείρησης,
- Ερμηνεύουν τις σύγχρονες τάσεις διοίκησης παραγωγής,
- Σχεδιάζουν το οργανόγραμμα λειτουργίας,
- Αναγνωρίζουν τις υπευθυνότητες στην παραγωγή,
- Υπολογίζουν τη δυναμικότητα παραγωγικών διαδικασιών,
- Καταγράφουν τα προβλήματα της παραγωγικής διαδικασίας μιας αγροδιαφοφικής μονάδας,
- Επιλύουν προβλήματα χωροθέτησης εγκαταστάσεων και δυναμικότητας με τη χρήση γνωστών τεχνικών.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (3), Εργαστήριο (0), Σύνολο (3).

2.2.Δ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις αρχές και μεθόδους που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία και συντήρηση των αγροτικών προϊόντων. Ειδικότερα παρουσιάζονται οι βασικές μέθοδοι επεξεργασίας, οι οποίες είναι το ζεμάτισμα, η ξήρανση, η συμπύκνωση, η παστερίωση, η αποστείρωση, η κονσερβοποίηση, η ασηπτική επεξεργασία, η ψύξη και η κατάψυξη. Περιγράφονται, εκτός των άλλων, μέθοδοι χειρισμού φρούτων και λαχανικών, η παρασκευή μαρμελάδας και πηκτής και η παρασκευή κονσέρβας φρούτων. Αναλύονται οι παράγοντες που επηρεάζουν τη μετασυλλεκτική συμπεριφορά φρούτων και λαχανικών. Τέλος, παρουσιάζονται οι τεχνικές συντήρησης των αγροτικών προϊόντων καθώς και οι μέθοδοι συσκευασίας (έξυπνη συσκευασία κ.ά.).

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους επεξεργασίας και συντήρησης αγροτικών προϊόντων,
- Αναγνωρίζουν τους κινδύνους που προκύπτουν από κακές πρακτικές επεξεργασίας και συντήρησης,
- Χρησιμοποιούν τα πρόσθετα συστατικά σύμφωνα με τις οδηγίες,
- Ερμηνεύουν προβλήματα που προκαλούνται κατά την επεξεργασία και συντήρηση,
- Ελέγχουν ποιοτικά τα προϊόντα κατά τη συντήρησή τους,
- Αντιμετωπίζουν προβλήματα επεξεργασίας και συντήρησης,
- Αναγνωρίζουν τη νομοθεσία χρήσης προσθέτων συστατικών,
- Εφαρμόζουν τους κανόνες μέτρων υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία κατά την επεξεργασία και συντήρηση,
- Επιλέγουν τα σωστά πρωτόκολλα επεξεργασίας και συντήρησης,
- Εφαρμόζουν τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής HACCP κατά την επεξεργασία και συντήρηση.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.2.Ε ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές κατηγορίες τοξικών ουσιών που συναντώνται στα τρόφιμα. Στα πλαίσια της εισαγωγής αυτής γίνεται αναφορά της επίδρασης των τοξικών ουσιών στον ανθρώπινο οργανισμό. Περιλαμβάνει τα βασικά είδη τοξικών ουσιών και περιγραφή μεθόδων αξιολόγησης της τοξικότητας αυτών. Αναλύονται οι φυσικές τοξίνες των ζώντων οργανισμών (π.χ βακτηριακές τοξίνες και μυκοτοξίνες), οι περιβαλλοντικοί ρύποι που εισέρχονται στην τροφική αλυσίδα (π.χ βαρέα μέταλλα και πολυαρωματικοί υδρογονάνθρακες) και οι τοξικές ουσίες που υπάρχει πιθανότητα να προέλθουν από τη μεταποίηση των τροφίμων. Τέλος, περιγράφονται τα βασικά προληπτικά μέτρα προστασίας από τοξικές ουσίες καθώς και η σχετική νομοθεσία που τις διέπουν.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν τους κινδύνους που προέρχονται από τοξικές ουσίες,

- Διακρίνουν τις κατηγορίες τοξικών ουσιών που απαντώνται στα τρόφιμα,
- Αναγνωρίζουν τις επιπτώσεις των τοξικών ουσιών στον άνθρωπο,
- Εφαρμόζουν τη νομοθεσία και τις οδηγίες που διέπουν τις τοξικές ουσίες τροφίμων,
- Συμμετέχουν στον σχεδιασμό πλάνου εργαστηριακών αναλύσεων,
- Καταδεικνύουν αιτίες παραγωγής ρύπων με τοξικές ουσίες για τα τρόφιμα,
- Χρησιμοποιούν σύμφωνα με τη νομοθεσία τα πρόσθετα χημικά τροφίμων,
- Εφαρμόζουν προληπτικά μέτρα προστασίας από τοξικές ουσίες,
- Ερμηνεύουν αποτελέσματα εργαστηριακών αναλύσεων,
- Ευαισθητοποιούν ως προς την ορθολογική χρήση φυτοπροστατευτικών χημικών ουσιών.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.2.ΣΤ ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/ τις εκπαιδευόμενους/ες στις αρχές λειτουργίας, στη δομή καθώς και στις εναλλακτικές μορφές οργάνωσης των συνεταιρισμών. Περιλαμβάνει την έννοια και το περιεχόμενο του συνεταιριστικού θεσμού, καθώς και τη νομοθεσία λειτουργίας. Επίσης, περιλαμβάνει το πλαίσιο συνεταιριστικής ανάπτυξης, τις συνεταιριστικές αξίες και αρχές, την ιστορική εξέλιξη του συνεργατισμού και συνεταιριστικού θεσμού διεθνώς. Αναφέρονται οι αιτίες αναγκαιότητας ύπαρξης της συνεταιριστικής δράσης και οι ωφέλειές της για την εθνική οικονομία. Παρουσιάζονται οι διαφορές λειτουργίας μεταξύ συνεταιρισμών και εταιρειών. Ακόμη, παρουσιάζεται η δομή και τα πλεονεκτήματα του συνεταιριστικού κινήματος στην Ελλάδα, στην Ευρωπαϊκή Ένωση και στη διεθνή οικονομία. Τέλος, αναφέρεται στη συνεταιριστική δράση και τις σύγχρονες προκλήσεις στον αγροδιατροφικό τομέα.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν τα οφέλη ανταγωνιστικότητας τα οποία αποκομίζουν οι μικροί παραγωγοί μέσα από τον συνεργατισμό,
- Ερμηνεύουν την έννοια του συνεργατισμού και του συνεταιρισμού,

- Συμμετέχουν ενεργά σε συνεταιριστικές και συνεργατικές επιχειρήσεις,
- Εφαρμόζουν επιχειρηματικά σχέδια οργάνωσης συνεταιρισμών,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές δομές συνεργατισμού όπως αυτές προβλέπονται από τη νομοθεσία,
- Επιλέγουν το σωστό σχήμα συνεργατισμού ανάλογα την περίπτωση,
- Ευαισθητοποιούν ως προς την οργάνωση συνεταιρισμών μικρών παραγωγών,
- Ενημερώνονται για τις εξελίξεις γύρω από τη συνεταιριστική επιχειρηματικότητα,
- Λύνουν λειτουργικά προβλήματα συνεταιριστικών επιχειρήσεων,
- Συγκρίνουν πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα συνεταιριστικών επιχειρήσεων από τις υπόλοιπες.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.3 ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄

2.3.A ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις πρακτικές οργάνωσης και διοίκηση πωλήσεων. Περιλαμβάνει τις σημαντικότερες λειτουργίες μιας επιχείρησης όπως είναι αυτή των πωλήσεων, καθώς αποτελεί τον συνδεδεμένο κρίκο μεταξύ επιχείρησης και αγοράς και επηρεάζει άμεσα τόσο τα έσοδα όσο και το κόστος της επιχείρησης. Αναλύεται ο καταλυτικός ρόλος της επιχειρησιακής στρατηγικής ο οποίος συνδέεται άμεσα με την επίτευξη των στόχων της επιχείρησης. Παρουσιάζονται σύγχρονες πρακτικές και τεχνικές οργάνωσης και διοίκησης πωλήσεων οι οποίες χρησιμοποιούνται, τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό. Αναφέρονται οι τεχνικές για την ανάλυση, τον σχεδιασμό και την εφαρμογή προγραμμάτων επικοινωνίας με τον πελάτη. Δίνονται παραδείγματα για τον χειρισμό αντιρρήσεων και παραπόνων των πελατών, την έννοια του Στρατηγικού Σχεδιασμού, τη διοίκηση Πωλήσεων και Στρατηγική Μάρκετινγκ, καθώς και το μοντέλο Οργάνωσης και Διοίκησης Πωλήσεων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Εφαρμόζουν τις βασικές πρακτικές διοίκησης και πώλησης που χρησιμοποιούνται διεθνώς στην αγορά στον αγροδιατροφικό τομέα,
- Σχεδιάζουν τη σύνδεση του πλάνου πωλήσεων μιας εταιρείας με την στρατηγική μάρκετινγκ,
- Αναγνωρίζουν τους παράγοντες-κλειδιά για τον σχεδιασμό του ανθρώπινου δυναμικού των πωλήσεων,
- Συμμετέχουν σε διαπραγματεύσεις πωλήσεων,
- Αξιολογούν την απόδοση ενός πλάνου πωλήσεων,
- Εκτιμούν την αποτελεσματικότητα ενός σχεδίου πωλήσεων,
- Αναγνωρίζουν τους κινδύνους που έχει η εξαγωγική δραστηριότητα,
- Κρίνουν τα αποτελέσματα στόχων marketing και πωλήσεων,
- Ευαισθητοποιούν το εμπλεκόμενο προσωπικό ως προς την ορθή υλοποίηση καλών πρακτικών.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (1), Σύνολο (3).

2.3.B ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες σε ολοκληρωμένη και συστηματική προσέγγιση για τον χώρο του μάρκετινγκ σε μια επιχείρηση. Ειδικότερα περιλαμβάνει τις βασικές αρχές του marketing αγροτικών προϊόντων και τροφίμων, όπως είναι η φύση του marketing και η χρήση των εργαλείων του, οι διανομές, η προώθηση και οι τιμές. Αναλύονται η διαδικασία διαχείρισης του marketing, τα συστήματα πληροφοριών αγοράς και έρευνα αγοράς, η λιανική πώληση και διανομή. Παρουσιάζονται μέθοδοι εστιάζοντας στην στρατηγική του marketing, στον κύκλο ζωής του προϊόντος, τα νέα προϊόντα, το εμπορικό σήμα και τη συσκευασία. Τέλος θα παρουσιαστούν η τεχνολογική υποδομή για το ηλεκτρονικό εμπόριο και η έννοια του συνδυασμού marketing με την επιχειρηματική ανάπτυξη.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναλύουν το εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης,
- Αποφασίζουν την πιο κατάλληλη πρόταση marketing σχετικά με τα προϊόντα,
- Αποφασίζουν την τιμή των προϊόντων, καθώς και τον τρόπο

προώθησής τους,

- Αναγνωρίζουν τις ιδιαιτερότητες του αγροτικού προϊόντος ως πρώτης ύλης,
- Διακρίνουν την υψηλή ποιότητα του ελληνικού αγροτικού προϊόντος και του ελληνικού τυποποιημένου τροφίμου.
- Ερμηνεύουν τις διατροφικές ανάγκες των καταναλωτών σε σχέση με διαφορετικά κοινωνικά επίπεδα,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές έννοιες και αρχές της επιστήμης του marketing,
- Προσαρμόζουν τον σχεδιασμό του marketing ανάλογα με τις ανάγκες,
- Αναγνωρίζουν τις έννοιες πολιτικής εμπορίου, ασφάλειας τροφίμων, διατροφής και περιβάλλοντος,
- Εκμεταλλεύονται ιδιαιτερότητες που έχει το marketing αγροτικών προϊόντων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (1), Σύνολο (3).

2.3.Γ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες σε πρακτικές κοστολόγησης και λογιστικής κόστους των αγροτικών προϊόντων. Περιλαμβάνει την εξέλιξη της αγροτικής λογιστικής, διεθνώς και στην Ελλάδα, τη διάκριση και αναλυτική εξέτασή της. Περιγράφονται οι βασικές έννοιες και τα αντικείμενα όλων των κλάδων της λογιστικής των αγροτικών εκμεταλλεύσεων, οι μέθοδοι και τα συστήματα αγροτικής λογιστικής και η απογραφή. Αναλύεται ο ισολογισμός των αγροδιατροφικών επιχειρήσεων, η αναλυτική λογιστική των γεωργικών μονάδων και η κοστολόγηση γεωργικών προϊόντων. Επίσης, περιλαμβάνει ειδικότερη ανάλυση με εξέταση πραγματικών περιπτώσεων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Εκτιμούν τις δαπάνες λειτουργίας της επιχείρησης,
- Διακρίνουν τη διαφορά των παγίων από τις μεταβλητές δαπάνες,
- Κρίνουν τους όρους συνεργασιών προμήθειας και πώλησης προϊόντων,

- Κρίνουν τα αποτελέσματα υπολογισμού κόστους παραγωγής,
- Εκτιμούν τις λογιστικές πληροφορίες στη διαδικασία λήψης αποφάσεων,
- Αποφασίζουν την τιμή πώλησης των τελικών προϊόντων,
- Επιλύουν προβλήματα σχετικά με τα γενικά επιχειρηματικά έξοδα,
- Κρίνουν το κόστος με βάση και με την ποιότητα των προϊόντων,
- Ευαισθητοποιούν ως προς την τήρηση των κανόνων υγιούς ανταγωνιστικότητας.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (2), Σύνολο (4).

2.3.Δ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις πρακτικές μεταποίησης αγροτικών προϊόντων. Ειδικότερα, περιλαμβάνει μια εισαγωγή στις τεχνικές μεταποίησης συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας του καπνίσματος, του αλατίσματος, της ωρίμανσης της αποξήρανσης, του μαριναρίσματος, της εκχύλισης, της εξώθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων. Επιπλέον, περιλαμβάνει μεθόδους αξιολόγησης της ποιότητας των γεωργικών προϊόντων καθώς και την επίδραση των μεθόδων παραγωγής σε αυτή. Παρουσιάζεται ο ρόλος της μεταποίησης για τη δημιουργία νέων προϊόντων, τη διατήρηση των προϊόντων καθώς και η επίπτωση αυτής στη μείωση του βάρους και του όγκου. Τέλος, αναλύονται τα οφέλη από την μεταποίηση.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν τις μεθόδους μεταποίησης αγροτικών προϊόντων,
- Ερμηνεύουν τη νομοθεσία χρήσης πρόσθετων υλών,
- Εφαρμόζουν ορθά τα προληπτικά μέτρα ελέγχου για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων μεταποίησης,
- Καταγράφουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα της μεταποίησης,
- Αναγνωρίζουν τα οφέλη της μεταποίησης για τους παραγωγούς,
- Αξιολογούν τις οικονομικές επιδράσεις της μεταποίησης των

αγροτικών προϊόντων,

- Ελέγχουν τις παραγωγικές διαδικασίες μεταποίησης,
- Ευαισθητοποιούν ως προς το όφελος που έχει η μεταποίηση στην μείωση φύρας των προϊόντων,
- Ερμηνεύουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την επιλογή του τόπου εγκατάστασης των μονάδων μεταποίησης,
- Αποφασίζουν διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες επίλυσης προβλημάτων στις διαδικασίες μεταποίησης.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (2), Σύνολο (4).

2.3.Ε ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στην ανάλυση της στρατηγικής και εφαρμογής του ηλεκτρονικού εμπορίου και ηλεκτρονικού επιχειρείν από άποψη επιχειρησιακή, τεχνολογική, συνθηκών αγοράς και περιβάλλοντος. Περιλαμβάνει την ανάλυση των ηλεκτρονικών επιχειρηματικών μοντέλων, των εργαλείων ανάπτυξης των διαδικτυακών μοντέλων και των τεχνικών digital marketing που μπορούν να εφαρμοστούν για την υλοποίησή τους. Επίσης, περιλαμβάνει τις βασικές έννοιες και ορισμούς του Ηλεκτρονικού Εμπορίου. Στη συγκεκριμένη μαθησιακή ενότητα περιγράφεται η στρατηγική υλοποίησης ηλεκτρονικού εμπορίου και τα επιχειρηματικά μοντέλα με τη βοήθεια του διαδικτύου (e-business models). Αναλύεται το ηλεκτρονικό λιανεμπόριο, η ηλεκτρονική εκπαίδευση, το συνεργατικό ηλεκτρονικό εμπόριο και η διοίκηση εφοδιαστικής αλυσίδας (e-supply chains). Αναφέρονται τα διαδικτυακά Συστήματα Διαχείρισης Περιεχομένου (Content Management Systems) και οι τεχνολογίες υποδομής και λογισμικού για την υλοποίηση επιχειρησιακών εφαρμογών ηλεκτρονικού εμπορίου.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Περιγράφουν την έννοια και τα συστατικά στοιχεία του ηλεκτρονικού εμπορίου,
- Διακρίνουν τα διάφορα είδη και τις λειτουργίες των συστημάτων ηλεκτρονικού εμπορίου,

- Σχεδιάζουν αποτελεσματικές και καινοτόμες επιχειρηματικές εφαρμογές ηλεκτρονικού εμπορίου,
- Χρησιμοποιούν το αντίστοιχο λογισμικό εφαρμογών για την υλοποίηση του ηλεκτρονικού εμπορίου,
- Περιγράφουν τις διαφορετικές κατηγορίες πληροφοριακών συστημάτων ηλεκτρονικού εμπορίου,
- Επιλέγουν το κατάλληλο πληροφοριακό σύστημα για την επίλυση συγκεκριμένων επιχειρηματικών προκλήσεων,
- Ερμηνεύουν πώς οι νέες τεχνολογίες αλλάζουν τον τρόπο με τον οποίο λειτουργούν οι σύγχρονες επιχειρήσεις με το ηλεκτρονικό εμπόριο,
- Περιγράφουν σύγχρονα μοντέλα και στρατηγικές του ηλεκτρονικού εμπορίου,
- Σχεδιάζουν το δικό τους ηλεκτρονικό κατάστημα με χρήση υποδομών υπολογιστικής νέφους,
- Ευαισθητοποιούν ως προς την τήρηση των καλών πρακτικών ανταγωνιστικότητας.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.3.ΣΤ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ – ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να παρουσιάσει στους/στις εκπαιδευόμενους/ες, τα απαραίτητα βήματα που ακολουθεί μία επιχείρηση και τα εργαλεία διαφήμισης και προώθησης πωλήσεων που χρησιμοποιούνται για την αποδοτικότερη προώθηση των προϊόντων ή των υπηρεσιών της. Η ενότητα παρουσιάζει το γενικό όφελος της επικοινωνίας για μια επιχείρηση μεταποίησης και τυποποίησης αγροδιατροφικών προϊόντων. Εξετάζεται η πρακτική σημασία των θεωρητικών εννοιών της διαφήμισης, της προώθησης πωλήσεων, των δημοσίων σχέσεων, της δημιουργίας επώνυμου προϊόντος. Περιγράφεται η προσωπική πώληση ως μέσο βελτίωσης της οργανωτικής επικοινωνίας προς τους πελάτες, τους μεσάζοντες, τους καταναλωτές σε εθνικό επίπεδο και σε επίπεδο εξαγωγών.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν σε θεωρητικό επίπεδο τις έννοιες πώλησης και

διαφήμισης,

- Προσδιορίζουν τις απαραίτητες παραμέτρους για τον σχεδιασμό μιας αποτελεσματικής διαφημιστικής στρατηγικής,
- Κρίνουν την αποτελεσματικότητα της διαφήμισης σύμφωνα με τους εκάστοτε στόχους,
- Εκτιμούν τον τρόπο με τον οποίο η ολοκληρωμένη επικοινωνιακή στρατηγική βοηθάει στο χτίσιμο ισχυρών επωνυμιών,
- Αναγνωρίζουν τις ενέργειες προώθησης πωλήσεων,
- Αναγνωρίζουν τη μεθοδολογία και τα στάδια ανάπτυξης μίας διαφημιστικής εκστρατείας,
- Αναγνωρίζουν τις τεχνικές άμεσου και διαδραστικού μάρκετινγκ,
- Αποφασίζουν στρατηγικές πώλησης με αντικειμενικά κριτήρια,
- Χειρίζονται αποτελεσματικά τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται στη διαφήμιση για την προώθηση ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας,
- Εκτιμούν την κοινωνική διάσταση της διαφήμισης.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄

2.4.A ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις πρακτικές τυποποίησης και συσκευασίας αγροτικών προϊόντων. Ειδικότερα, περιλαμβάνει τις πρακτικές οι οποίες επιφέρουν σημαντική προστιθέμενη αξία στην πρωτογενή γεωργική παραγωγή. Παρουσιάζονται οι νομικές απαιτήσεις εμπορικών προδιαγραφών καθώς και μέθοδοι για την τυποποίηση και συσκευασία βασικών αγροτικών προϊόντων. Επιπλέον, παρουσιάζονται τεχνικές εκτίμησης της ποιότητας η οποία γίνεται άμεσα με υποκειμενικούς και έμμεσα με αντικειμενικούς τρόπους. Οι υποκειμενικοί τρόποι στηρίζονται σε άμεση εκτίμηση της ποιότητας με δοκιμές από τους καταναλωτές η δοκιμαστές. Τέλος, περιγράφονται τα οφέλη της τυποποίησης, τα οποία εκτός των άλλων ωφελούν το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα των επιχειρήσεων του αγροδιατροφικού τομέα.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**



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

- Αναγνωρίζουν τα οφέλη της τυποποίησης των αγροτικών προϊόντων,
- Κρίνουν την εφαρμογή των νομικών απαιτήσεων σήμανσης,
- Οργανώνουν τις διαδικασίες διαλογής, συσκευασίας και σήμανσης των αγροτικών προϊόντων,
- Ερμηνεύουν τα αποτελέσματα υποκειμενικών και αντικειμενικών ποιοτικών ελέγχων,
- Κατηγοριοποιούν τα αγροτικά προϊόντα σε ποιοτικές κατηγορίες σύμφωνα με τη νομοθεσία ή και τις απαιτήσεις πελατών,
- Σχεδιάζουν πλάνα ποιοτικών ελέγχων,
- Εφαρμόζουν οδηγίες τυποποίησης προϊόντων,
- Αποφασίζουν τον τρόπο διαχείρισης των προϊόντων τα οποία δεν καλύπτουν τις απαιτήσεις τυποποίησης,
- Ελέγχουν την τήρηση οδηγιών τυποποίησης,
- Ευαισθητοποιούν ως προς την ορθολογική εφαρμογή των κανόνων τυποποίησης μειώνοντας την φύρα των αγροτικών προϊόντων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (2), Σύνολο (4).

2.4.B ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές αποφάσεις του διεθνούς εξαγωγικού εμπορίου και μάρκετινγκ. Σε μια εποχή που οι επιχειρήσεις δρουν σε ένα παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον, η λήψη αποφάσεων για τη διεθνοποίηση των δραστηριοτήτων τους πρέπει να γίνεται με τον πιο ορθό τρόπο. Η συγκεκριμένη μαθησιακή ενότητα περιλαμβάνει τη μελέτη των παγκόσμιων αγορών και τη συγκριτική ανάλυσή τους, καθώς και των υποδομών των διεθνών και πολυεθνικών οργανισμών. Η μαθησιακή ενότητα εστιάζει στον σχεδιασμό του προγραμματισμού μάρκετινγκ και τον έλεγχό του για τις διεθνείς/πολυεθνικές διαδικασίες. Αναλύεται η τυποποίηση και η 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/ες θα είναι ικανοί/ές να:



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



- Προσδιορίζουν τα στοιχεία του μείγματος προϊόντων στις ξένες αγορές σε αντιδιαστολή με τις εγχώριες αγορές,
- Κρίνουν το εξαγωγικό, το διεθνές και πολυεθνικό μάρκετινγκ και τις παγκόσμιες πρακτικές μάρκετινγκ,
- Προσδιορίζουν τις πηγές πληροφοριών, συλλογής δεδομένων και μεθόδων ανάλυσης πληροφοριών σωστών για τις διαδικασίες διεθνούς μάρκετινγκ,
- Περιγράφουν τις μεθόδους παρακολούθησης και ελέγχου πωλήσεων και διανομής στο εξωτερικό,
- Σχεδιάζουν πλάνο εξαγωγικής ανάπτυξης,
- Ερμηνεύουν τα οφέλη του εξαγωγικού εμπορίου,
- Χρησιμοποιούν τα εργαλεία marketing για την προώθηση των εξαγωγών,
- Ερμηνεύουν τις διεθνείς τάσεις στην παγκόσμια αγορά αγροτικών προϊόντων και τροφίμων,
- Διακρίνουν τις τάσεις και τις κοινωνικοοικονομικές εξελίξεις ενός παγκοσμιοποιημένου εξωτερικού περιβάλλοντος.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (1), Σύνολο (3).

2.4.Γ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις τεχνικές και διαδικασίες απομόνωσης και μετατροπής βιολογικού υλικού. Περιλαμβάνει την εκμετάλλευση βιολογικών διαδικασιών για βιομηχανικούς σκοπούς, τον γενετικό χειρισμό μικροοργανισμών, φυτών και ζώων για την παραγωγή ειδών διατροφής. Περιγράφονται οι βασικές αρχές της τεχνολογίας του ανασυνδυασμένου DNA (γενετικής μηχανικής), της βιοτεχνολογίας φυτών και των γενετικών τροποποιημένων φυτών στην παραγωγή των τροφίμων. Επιπρόσθετα, παρουσιάζονται οι επιπτώσεις στο περιβάλλον και οι μέθοδοι ανίχνευσης γενετικών τροποποιήσεων σε τρόφιμα. Τέλος αναφέρονται η νομοθεσία που διέπει τη χρήση των γενετικά τροποποιημένων τροφίμων, θέματα βιοασφάλειας και θέματα βιοηθικής.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για προϊόντα που παράγονται με χρήση της βιοτεχνολογίας,

- Εκτιμούν την καταλληλότητα χρήσης τροφίμων βιοτεχνολογίας ως πρώτες ύλες,
- Εφαρμόζουν οδηγίες τεχνικών παραγωγής τροφίμων βιοτεχνολογίας,
- Αναγνωρίζουν την επισήμανση γενετικά τροποποιημένων συστατικών τροφίμων,
- Ερμηνεύουν εργαστηριακές αναλύσεις τροφίμων βιοτεχνολογίας,
- Αναγνωρίζουν τις εφαρμογές της τεχνολογίας του ανασυνδυασμένου DNA στην παραγωγή τροφίμων,
- Σχεδιάζουν πλάνο επαλήθευσης για την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων οργανισμών,
- Ελέγχουν την παραγωγική διαδικασία τροφίμων βιοτεχνολογίας,
- Ευαισθητοποιούν ως προς την ορθολογική παραγωγή και χρήση προϊόντων βιοτεχνολογίας.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (2), Σύνολο (4).

2.4.Δ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στην αποτελεσματική οργάνωση και διοίκηση των προμηθειών και μεταφορών και την διασύνδεσή τους με την εφοδιαστική αλυσίδα. Περιλαμβάνει ανάλυση του ποιοτικού εφοδιασμού της οικονομικής οντότητας και της ορθής αντιμετώπισης προβλημάτων που προκύπτουν κατά την εκτέλεση της προμηθευτικής λειτουργίας. Περιγράφεται το είδος των μεταφορικών μέσων και σχεδίασης της βέλτιστης διαδρομής, για την εξοικονόμηση πόρων και χρόνου, εξυπηρέτηση ολόκληρου του φάσματος της εφοδιαστικής αλυσίδας. Παρουσιάζονται επιτυχημένες πρακτικές προμηθειών που βοηθούν στην καθιέρωση ενός αποτελεσματικού και λειτουργικού τμήματος προμηθειών. Τέλος παρουσιάζονται συστήματα τεχνολογίας για την παρακολούθηση οχημάτων και συνθηκών μεταφοράς προϊόντων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Διαμορφώνουν τις σχέσεις μεταξύ της επιχείρησης και των προμηθευτών,
- Αναγνωρίζουν συστήματα τεχνολογίας ελέγχου προμήθειας και μεταφοράς,
- Σχεδιάζουν τις διαδικασίες και το πλάνο αγοράς,

- Συγκρίνουν και να επιλέγουν το μέσο μεταφοράς, ανάλογα με το προϊόν,
- Ερμηνεύουν τους παράγοντες που επηρεάζουν το κόστος των υπηρεσιών μεταφοράς,
- Ερμηνεύουν τα βασικά στοιχεία των συμβάσεων μεταφορών,
- Σχεδιάζουν την εφαρμογή της τηλεματικής στις μεταφορές,
- Καταγράφουν τον στρατηγικό ρόλο των προμηθειών στις δραστηριότητες της επιχείρησης,
- Προσδιορίζουν τις προδιαγραφές των προϊόντων,
- Χρησιμοποιούν τις θεμελιώδεις αρχές, πολιτικές, τεχνικές και κανόνες που διέπουν τις προμήθειες και τα αποθέματα της αποθήκης,
- Αποφασίζουν διορθωτικές ενέργειες για προβλήματα στις προμήθειες,
- Διαχειρίζονται κατάλληλα τις προμήθειες.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.4.Ε ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές λειτουργίες μιας εφοδιαστικής αλυσίδας στον αγροδιατροφικό τομέα. Αναλύονται οι βασικές έννοιες της εφοδιαστικής διαχείρισης. Η μαθησιακή ενότητα περιλαμβάνει τα κρίσιμα ζητήματα της εφοδιαστικής αλυσίδας, όπως η διαχείριση προμηθειών και αποθεμάτων και οι επιλογές αποθήκευσης, μεταφορών, δικτύων διανομής, παρουσιάζοντας τις σύγχρονες τάσεις και τεχνολογίες. Περιγράφεται η διοίκηση εφοδιαστικής αλυσίδας και παρουσιάζεται η σημασία της για την αποτελεσματική λειτουργία μιας επιχείρησης. Δίνεται έμφαση στη δομή της αλυσίδας εφοδιασμού, στη ροή υλικών και πληροφοριών. Παρουσιάζονται βασικά προβλήματα που αναφύονται κατά τη διαχείριση μιας εφοδιαστικής αλυσίδας από το αρχικό στάδιο της προμήθειας των πρώτων υλών μέχρι τη δημιουργία των τελικών προϊόντων και τη διανομή τους στους πελάτες.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Σχεδιάζουν τις κύριες και υποστηρικτικές λειτουργίες της Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (ΔΕΑ),
- Επιλέγουν τον κατάλληλο τύπο λειτουργίας της ΔΕΑ,

- Αναγνωρίζουν μια συστημική και ολιστική προσέγγιση στη λειτουργία της ΔΕΑ,
- Εφαρμόζουν κατάλληλες μεθόδους και εργαλεία για τη βελτιστοποίηση του σχεδιασμού και της λειτουργίας της ΔΕΑ,
- Σχεδιάζουν τη διαχείριση αποθεμάτων και αποθήκευσης,
- Εφαρμόζουν τις βασικές αρχές και δραστηριότητες που διέπουν τα Logistics ,
- Διαχειρίζονται τις λειτουργίες της Εφοδιαστικής Αλυσίδας,
- Ερμηνεύουν το σύγχρονο επιχειρησιακό περιβάλλον της εφοδιαστικής αλυσίδας,
- Χρησιμοποιούν την πολιτική εξυπηρέτησης πελατών και πελατοκεντρικές εφοδιαστικές αλυσίδες,
- Αναγνωρίζουν τα μέλη μιας εφοδιαστικής αλυσίδας στον αγροδιατροφικό τομέα.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (2), Σύνολο (4).

2.4.ΣΤ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές αρχές της συμπεριφοράς του καταναλωτή και στη διαδικασία λήψης αποφάσεων. Παρουσιάζονται τα δημογραφικά χαρακτηριστικά του καταναλωτή, τα ψυχογραφικά χαρακτηριστικά αλλά και οι ομάδες αναφοράς του καταναλωτή και πώς αυτά επηρεάζουν την αγοραστική του απόφαση. Τονίζεται ο κρίσιμος ρόλος που παίζει στη λειτουργία μιας αγροδιατροφικής επιχείρησης, ο καταναλωτής και η συμπεριφορά του. Αναλύεται η αξιολόγηση της συμπεριφοράς του καταναλωτή ως έννοια, οι παράγοντες που την επηρεάζουν, καθώς και η αγοραστική συμπεριφορά που προκύπτει. Αναλύονται, επίσης, βασικές καταναλωτικές συμπεριφορές, όπως η αποδοχή της καινοτομίας, οι διαδικασίες διαχείρισης παραπόνων και η πιστότητα των καταναλωτών.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Χρησιμοποιούν τις στάσεις του καταναλωτή σε αποφάσεις προτίμησης προϊόντων,

- Αναγνωρίζουν την έννοια και σημαντικότητα των δημογραφικών χαρακτηριστικών του καταναλωτή στον σχεδιασμό στρατηγικής μάρκετινγκ,
- Αναπτύσσουν μια εκτίμηση του θεωρητικού πλαισίου της συμπεριφοράς του καταναλωτή,
- Αναλύουν τις επιδράσεις που δέχονται οι καταναλωτές από τον κοινωνικό τους περίγυρο,
- Σχεδιάζουν τα στάδια της διαδικασίας λήψης αποφάσεων της καταναλωτικής συμπεριφοράς,
- Ερμηνεύουν τη διαδικασία που ακολουθούν οι καταναλωτές προκειμένου να πάρουν μία αγοραστική απόφαση,
- Αναγνωρίζουν τον ρόλο της κουλτούρας στην αγοραστική συμπεριφορά,
- Αναγνωρίζουν τα στάδια αποδοχής μιας καινοτομίας,
- Αναγνωρίζουν τις ενέργειες των καταναλωτών μετά την ολοκλήρωση μιας αγοράς.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (1), Σύνολο (2).

**Γ2 - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



1. Αναγκαίος και επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

1.1 Θεωρητική κατάρτιση

Αναγκαίος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

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

- Πίνακας κιμωλίας ή μαρκαδόρου για γραφή ασκήσεων, εργασιών, κύρια σημεία του μαθήματος,
- Projector σύγχρονης τεχνολογίας για απεικόνιση εικόνων, video,
- Πλήρες ηχητικό σύστημα,
- Ηλεκτρονικός υπολογιστής desktop, tablet ή laptop.

Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

- Κάμερα και λοιπός εξοπλισμός για τηλεδιάσκεψη ή σύνδεση με skype, zoom, webex, msteams,
- Διαδραστικός πίνακας για online συνδεση με άλλα ΙΕΚ, Ιδρύματα, χώρους εργασίας.

1.2 Εργαστήρια

Αναγκαίος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

- Ζυγοί,
- Αναλυτικοί ζυγοί,
- Ξηραντήριο,

- Υδατόλουτρο,
- Φούρνος μικροκυμάτων,
- Επιτραπέζιες εστίες ή γκαζάκια,
- Φούρνος ηλεκτρικός για θερμική επεξεργασία,
- Μίξερ 1500 W,
- Μπλέντερ 500 W,
- Ειδικά ψηφιακά θερμομέτρα (εύρος μέτρησης -40 °C έως 300 °C),
- Διαφορά σκευή κουζίνας (μπολ, μαχαιριά, πιρουνιά, κουταλιά, κουταλάκια),
- Άδειες και πλυμένες συσκευασίες τυποποιημένων τροφίμων,
- Διάφορες συσκευασίες με τις ετικέτες τους,
- Μετρητής υγρασίας (θερμοζυγός),
- Διαθασιμετρο για μέτρηση διαλυτών στέρεων,
- Συσκευή παρασκευής ζυμαρικών,
- Αποστειρωτήρας (αυτόκαυστο) για παρασκευή κονσερβών,
- Μέσα ατομικής προστασίας για την υγιεινή και την ασφάλεια των εκπαιδευόμενων,
- Μικροσκόπιο,
- Ζυγός ακριβείας,
- Ξηραντήριο,
- Υδατόλουτρο,
- Φούρνος μικροκυμάτων,
- Επιτραπέζιες εστίες και θερμομέτρα,
- Ογκομετρικές φιάλες,
- Δοκιμαστικοί σωλήνες,
- Διηθητικό χαρτί,
- Εξοπλισμός αποστείρωσης,
- Επωαστικοί κλίβανοι,
- Stomacher,
- Βαμβακοφόροι στυλεοί,
- Θρεπτικά και εκλεκτικά υποστρώματα,
- Πεχάμετρο και ογκομετρικοί κύλινδροι,
- Αυτόματες πιπέτες,
- Κρίκοι εμβολιασμού,
- Σύστημα πλυσίματος και αποστείρωσης υλικών και μικροσυσκευών,
- Συστήματα συντήρησης θρεπτικών υλικών, αντιδραστηρίων και μικροοργανισμών, όπως ψυγεία, καταψύκτες και συστήματα ανάπτυξης μικροοργανισμών, όπως επωαστήρες,
- Συστήματα δημιουργίας ασηπτικών συνθηκών εργασίας, όπως ειδικές εστίες εργασίας, θάλαμος νηματικής ροής,
- Συστήματα θέρμανσης και καύσης, όπως λύχνος Bunsen,
- Εργαστηριακός εξοπλισμός για την παρασκευή θρεπτικών υποστρωμάτων και καλλιέργεια μικροοργανισμών,

- Εργαστηριακός εξοπλισμός για τη διεξαγωγή εργασιών ζυμώσιμων προϊόντων (φυτικών και ζωικών),
- Επωαστήρας στους 30-50 °C.

Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας:

- Ηλεκτρονικοί υπολογιστές,
- Πίνακες,
- Βιντεοπροβολείς.

2. Διδακτική 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/Η εκπαιδευτής/ρια οργανώνει και καθοδηγεί την εκπαιδευτική πράξη, επιλύει τυχόν ανακύπτοντα προβλήματα, υποστηρίζει, ανατροφοδοτεί και ενδυναμώνει τους/τις εκπαιδευομένους/ες. Διαμεσολαβεί, διευκολύνει και ενισχύει τη διαδικασία μάθησης, σε ομαδικό και σε ατομικό επίπεδο, συνδέοντας την κατάρτιση με τον κόσμο της εργασίας.

Η συμμετοχική και βιωματική εκπαίδευση διαμορφώνει ένα δημιουργικό περιβάλλον μάθησης και ενισχύει την αλληλεπίδραση εκπαιδευτή/τριας 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 καταρτιζομένων. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν πρακτικές και ρεαλιστικές συνδέσεις με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Ένα αλληλεπιδραστικό περιβάλλον μάθησης υποστηρίζουν η χρήση σύντομων εμπλουτισμένων εισηγήσεων και η συχνή εφαρμογή συμμετοχικών εκπαιδευτικών τεχνικών και μέσων. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι η ενίσχυση της συμμετοχής των καταρτιζομένων 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, καθώς και από 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 τα μέλη της ομάδας 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 ενοτήτων 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/τριών ή ακόμη και δημιουργία ομάδων εκπαιδευομένων με στόχο την αμοιβαία άσκηση, μελέτη και αλληλοδιδασκαλία. Οι παραπάνω δραστηριότητες μπορούν να αξιοποιηθούν και αυτόνομα – ανεξάρτητα δηλαδή από την υλοποίηση ενός συνολικότερου project.

3. 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 άσκηση/μαθητείας, τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις για τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην ειδικότητα και στο επάγγελμα αλλά και ευρύτερα όπως προβλέπονται ιδίως από:

- Τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ. ΦΕΚ Α΄ 84/02-06-2010, Ν. 3850/2010), όπως ισχύει.
- Τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ Δ΄ 59/03-02-1989), όπως ισχύει.
- Τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ Β΄ 1318/2015), όπως ισχύει.
- Το ΦΕΚ Β΄ 3938/26-08-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ΄ αριθμ. Κ5/97484 με θέμα την *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού*, όπως ισχύει.
- Το ΦΕΚ Β΄ 4146/9-9-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ΄ αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3, με θέμα το *Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας*, όπως ισχύει.
- Το Προεδρικό Διάταγμα 41/2018 - ΦΕΚ Α΄ 80/07-05-2018 με θέμα *Κανονισμός Πυροπροστασίας Κτιρίων* όπως ισχύει.

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

3.1 Βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας

Οι εργαστηριακοί χώροι πρέπει να έχουν όλες τις προδιαγραφές που εξασφαλίζουν την ασφάλεια και την υγιεινή των εκπαιδευομένων 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 γνώση παροχής πρώτων βοηθειών σε περίπτωση ατυχήματος.

Στα κτίρια των αιθουσών διδασκαλίας, καθώς και των εργαστηρίων, απαιτείται η κατάρτιση σχεδίου διαφυγής και διάσωσης από τους χώρους σε περίπτωση κινδύνου.

Τα σχέδια 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.

Ανάφλεξη αντιδραστηρίων:

Οι Καταρτιζόμενοι και ο υπεύθυνος εκπαίδευσης εφαρμόζουν τα οριζόμενα από την μελέτη πυροπροστασίας της εγκατάστασης. Σημειώνεται ότι είναι υποχρεωτική η ύπαρξη των προβλεπόμενων μέσων καθώς και η σχετική εκπαίδευση. Η κατάσβεση γίνεται λαμβάνοντας υπόψη τα προβλεπόμενα από τα δελτία δεδομένων ασφαλείας. Η εκπαίδευση στη χρήση μέσω πυρόσβεσης είναι υποχρεωτική για το προσωπικό.

Γενικοί κανόνες για την ασφάλεια στα εργαστήρια

Οι εκπαιδευόμενοι 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 εκπαιδευόμενοι 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. Το εργαστήριο είναι χώρος υπεύθυνης εργασίας.

Οι εκπαιδευόμενοι 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.

Επιπλέον οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να ακολουθούν τους παρακάτω κανόνες:

- Η χρήση των χημικών γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης των δελτίων δεδομένων ασφαλείας,
- Για κάθε εκπαιδευμένο είναι απαραίτητη η εργαστηριακή μπλούζα,
- Για λόγους ασφαλείας απαγορεύεται αυστηρά το κάπνισμα στην αίθουσα των ασκήσεων,
- Η αντικατάσταση των σπασμένων γυαλικών γίνεται μετά από επίδειξη των σπασμένων στον υπεύθυνο της άσκησης. Ο σπασμένος εξοπλισμός πρέπει καταγράφεται,
- Μετά το τέλος των ασκήσεων, οι φοιτητές ελέγχουν τις αποχετεύσεις του νερού, τις βρύσες, τους ηλεκτρικούς διακόπτες, τα όργανα των ασκήσεων και απαραίτητως καθαρίζουν τις θέσεις τους,
- Απαγορεύεται να εργάζεται κανείς μόνος του στο εργαστήριο. Για λόγους ασφαλείας επιβάλλεται και η παρουσία δεύτερου προσώπου,
- Απαγορεύεται το κάπνισμα κατά τη διάρκεια πειράματος,
- Απαγορεύεται η απευθείας θέρμανση με γυμνή φλόγα εύφλεκτων υγρών (αλκοόλη, αιθέρας, ακετόνη, βενζόλιο). Θέρμανση τέτοιων υγρών πρέπει να γίνεται σε μανδύα ή υδρόλουτρο,
- Απαγορεύεται η αναρρόφηση με το στόμα σε σιφώνιο πυκνών οξέων βάσεων, δηλητηρίων κ.λπ. Για τον σκοπό αυτό γίνεται χρήση πουάρ,
- Απαγορεύεται η όσφρηση του περιεχομένου υπόπτου φιάλης κατ'ευθείαν από το στόμιό της, επειδή υπάρχει κίνδυνος λιποθυμίας,
- Απαγορεύεται η διατήρηση τροφής σε εργαστηριακές θέσεις και η χρησιμοποίηση χημικών σκευών για παρασκευή καφέ, πόση ύδατος,
- Κατά τη θέρμανση δοκιμαστικού σωλήνα είναι δυνατόν το περιεχόμενό του να εκτιναχθεί. Για τον λόγο αυτό θερμαίνουμε φροντίζοντας ώστε το ανοικτό στόμιο να μην κατευθύνεται σε ανθρώπινο στόχο,
- Περιστρεφόμενα και κινούμενα τμήματα μηχανημάτων πρέπει να χειρίζονται με προσοχή από τους εκπαιδευόμενους. Ξεκούμπωτες εργαστηριακές μπλούζες και λυτά μαλλιά ενέχουν τον κίνδυνο εμπλοκής με τη συσκευή με λυπηρές συνέπειες,
- Απαγορεύεται η αφαίρεση προστατευτικών μερών εξοπλισμού,
- Γυμνές ή αμφίβολα μονωμένες ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να μην χρησιμοποιούνται πριν επιδιορθωθούν, για οποιοδήποτε απορία ή επιφύλαξη σχετικά με τη λειτουργία τους. Με κανένα τρόπο δεν επιτρέπεται να ανοίγονται διακόπτες ή στρόφιγγες χωρίς να είναι ακριβώς γνωστό το αποτέλεσμα που θα προκύψει.

Για την εργασία με ασφάλεια στον χώρο του εργαστηρίου, οι εκπαιδευόμενοι πρέπει:

- Να βρίσκονται σε αυτόν μόνο παρουσία του υπεύθυνου εκπαιδευτή,
- Να χρησιμοποιούν μόνο όσα αντιδραστήρια έχουν ετικέτα στη συσκευασία τους, να μην τα δοκιμάζουν με τη γλώσσα και να μην τα μυρίζουν,
- Να κάνουν πάντα με τη βοήθεια πλαστικού αναρροφητήρα (πουάρ) την αναρρόφηση με οποιονδήποτε τύπο πιπέτας (σιφωνίου),

- Να καλύπτουν με επίδεσμο οποιαδήποτε πληγή μπορεί να υπάρχει στο δέρμα τους, πριν ξεκινήσουν την εργασία τους στο εργαστήριο,
- Να φοράνε καθαρή μπλούζα εργαστηρίου, να είναι καθαρά τα χέρια τους και, αν χρειάζεται, να δένουν πίσω τα μαλλιά,
- 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,
- Να σβήνουν το γκαζάκι και να αποσυνδέουν όργανα και συσκευές που χρησιμοποιήθηκαν,
- Πριν από την αποχώρηση από το εργαστήριο, να βεβαιωθούν ότι αφήνουν τον χώρο καθαρό και ό,τι χρησιμοποίησαν το τοποθέτησαν στη σωστή του θέση.

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 εκπαιδευμένοι 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 μην χυθεί το περιεχόμενό τους.

Για τη χρήση των χημικών απαιτείται η χρήση μέσων ατομικής προστασίας, σύμφωνα με τα δελτία δεδομένων ασφαλείας αυτών.

Προστασία από ατμούς, σκόνης και νέφη

Κατά τη χρήση ορισμένων χημικών παρασκευασμάτων απαιτείται η χρήση μάσκας με προδιαγραφές σύμφωνες με τα δελτία δεδομένων ασφαλείας των χημικών. Επαληθεύουμε την ημερομηνία λήξης των φίλτρων. Αν τα φίλτρα ή οι μάσκες έχουν φθαρεί, αντικαθίστανται.

Οι μάσκες αντικαθίστανται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης αυτών. Επιπλέον, αντικαθίστανται όταν οι καταρτιζόμενοι ή το προσωπικό:

- Αντιληφθούν την παραμικρή οσμή, γεύση ή άλλη ενόχληση,
- Αν αισθανθούν δυσκολία στην αναπνοή,
- Αν δεν εφαρμόζουν καλά στο πρόσωπο.

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 εκπαιδευόμενοι είναι υποχρεωτικό να 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.

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.).

Πρώτες βοήθειες

Στο Ι.Ε.Κ πρέπει να υπάρχει η ύπαρξη προσωπικού με πιστοποιημένη εκπαίδευση στην παροχή πρώτων βοηθειών. Σε εμφανή σημεία απαιτείται η ύπαρξη τηλεφώνων έκτακτης ανάγκης. Σε κάθε περίπτωση, θα πρέπει να υπάρχει γνώση των αρμοδίων για τα προβλεπόμενα πρώτων βοηθειών από τα δελτία δεδομένων ασφαλείας.

Χρήση χημικών

Οι εκπαιδευτές πρέπει να διασφαλίζουν ότι λαμβάνονται στους χώρους διδασκαλίας όλα τα αναγκαία προληπτικά και προστατευτικά μέτρα. Αυτά μπορεί να περιλαμβάνουν τη χρήση κατάλληλων μέσων ατομικής προστασίας (στολές, γάντια, υποδήματα, προστατευτικά γυαλιά κ.ά.). Πληροφορίες για τα μέσα ατομικής προστασίας λαμβάνονται από τα δελτία δεδομένων ασφαλείας εξοπλισμού και αναλωσίμων χημικών.

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. Για τις χημικές ουσίες πρέπει να τηρείται αρχείο δελτίων δεδομένων ασφαλείας και να υπάρχει γνώση παροχής πρώτων βοηθειών. Είναι υποχρεωτική η χρήση κατάλληλης ποδιάς εργαστηρίου και προστατευτικά γυαλιά, όπου απαιτείται σύμφωνα με τα δελτία δεδομένων ασφαλείας.

3.2 Μέσα ατομικής προστασίας

Για την εργασία-εκπαίδευση στο εργαστήριο οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να κάνουν χρήση όλων των απαραίτητων μέτρων προστασίας, ήτοι:

- Γάντια σύμφωνα με δελτία δεδομένων ασφαλείας των χημικών,
- Μάσκες για προστασία από σωματίδια και χημικά σύμφωνα με τα δελτία δεδομένων ασφαλείας,
- Ατομικές μπλούζες εργαστηρίου.

Τα μέσα ατομικής προστασίας απαιτείται να έχουν προδιαγραφές σύμφωνες με τα δελτία δεδομένων ασφαλείας καθώς και την γραπτή εκτίμηση επαγγελματικού κινδύνου.

Μέρος Δ' – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ

1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση συνδέεται άρρηκτα με τη θεωρητική κατάρτιση, αφού κατά τη διάρκειά της οι πρακτικά ασκούμενοι/ες ανακαλούν τη θεωρητική και εργαστηριακή



**Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση**
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



γνώση για να την εφαρμόσουν στην πράξη και να αντεπεξέλθουν στις εργασίες που τους ανατίθενται. Καλούνται να αναλάβουν συγκεκριμένα καθήκοντα και να δώσουν λύση σε πρακτικά προβλήματα που ανακύπτουν, υπό την εποπτεία των εκπαιδευτών/τριών. Έτσι, ο θεσμός της πρακτικής άσκησης στοχεύει στην ανάπτυξη επαγγελματικών ικανοτήτων/δεξιοτήτων σχετικών με την ειδικότητα, στην ενίσχυση της επαφής με τον εργασιακό χώρο και στην προετοιμασία των εκπαιδευομένων για την παραγωγική διαδικασία – μέσω της απόκτησης εμπειριών ιδιαίτερα χρήσιμων για τη μετέπειτα επαγγελματική τους πορεία.

Αναλυτικότερα, η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική για τους εκπαιδευομένους των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Άρθρο 27 του Ν. 4763/2020 για το Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης).

Στη συνέχεια αναφέρονται χρήσιμες πληροφορίες για τον θεσμό της πρακτικής άσκησης, όπως περιγράφονται στη σχετική νομοθεσία και που αφορούν τις βασικές προϋποθέσεις, τον τρόπο και τους όρους υλοποίησής της.

Διάρκεια πρακτικής άσκησης

Η συνολική διάρκεια της περιόδου πρακτικής άσκησης είναι εννιακόσιες εξήντα (960) ώρες. Οι ώρες πρακτικής ανά ημέρα καθορίζονται σε τέσσερις (4) έως οκτώ (8) ανάλογα με τη φύση και το αντικείμενο της ειδικότητας κατάρτισης του/της ασκούμενου/ης. Δεν επιτρέπεται η υπέρβαση του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης.

Η περίοδος της πρακτικής άσκησης της ειδικότητας «Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων» μπορεί να είναι συνεχιζόμενη ή τμηματική, ύστερα από την επιτυχή ολοκλήρωση της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης του Β' εξαμήνου και πρέπει να ολοκληρωθεί εντός είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από τη λήξη του τελευταίου εξαμήνου θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης.

Όροι υλοποίησης πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση δύναται να πραγματοποιείται σε θέσεις που προσφέρονται από φυσικά πρόσωπα, ΝΠΔΔ, ΝΠΙΔ, δημόσιες υπηρεσίες, ΟΤΑ α' και β' βαθμού και επιχειρήσεις. Εξαιρούνται οι φορείς:

- α) προσωρινής απασχόλησης,
- β) τα νυχτερινά κέντρα,
- γ) παροχής καθαριότητας και φύλαξης,
- δ) τα πρακτορεία τυχερών παιχνιδιών,
- ε) κάθε επιχείρηση στην οποία δεν είναι εφικτός ο έλεγχος της εκπαίδευσης από τον αρμόδιο φορέα.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/η ΙΕΚ, προκειμένου να πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση, υπογράφει ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης με τον εργοδότη, η οποία υπογράφεται και από το ΙΕΚ φοίτησης. Η ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης δεν συνιστά σύμβαση εξαρτημένης εργασίας.

Βασικός συντελεστής για την επιτυχή υλοποίηση της πρακτικής άσκησης είναι και ο/η εκπαιδευτής/τρια της επιχείρησης ή υπηρεσίας ο/η οποίος/α αναλαμβάνει την παρακολούθηση και υποστήριξη των ασκούμενων. Σε αυτή την κατεύθυνση, ο/η εργοδότης/τρια ορίζει έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με τον/την πρακτικά ασκούμενο/η ως «Εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας», ο/η οποίος/α αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας και την παρακολούθηση της προόδου του/της πρακτικά ασκούμενου/ης.

Η παρακολούθηση της προόδου του/της πρακτικά ασκούμενου/ης γίνεται μέσω του βιβλίου πρακτικής άσκησης. Αναλυτικότερα, σε αυτό καταγράφει ο/η ίδιος/α πρακτικά ασκούμενος/η κατά εβδομάδα τις εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκε και περιγράφει συνοπτικά τα καθήκοντα που του/της ανατέθηκαν στον χώρο πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης. Κάθε εβδομαδιαία καταχώριση ελέγχεται και υπογράφεται από τον εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας.

2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/η

2.1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

Για την έναρξη της πρακτικής άσκησης στην ειδικότητα «Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων», οι εκπαιδευόμενοι/ες πρέπει να έχουν συμπληρώσει το (Β') εξάμηνο φοίτησης στα ΙΕΚ. Στην περίπτωση αυτή, μπορούν πια να τοποθετηθούν σε θέση πρακτικής της ειδικότητάς τους.

2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου/ης

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος πρακτικής άσκησης είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους όπως ορίζονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία¹.

Στη συνέχεια παρατίθενται κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των πρακτικά ασκούμενων.

Δικαιώματα πρακτικά ασκούμενων

- Τμηματική ή συνεχόμενη υλοποίηση της πρακτικής άσκησης,
- Δυνατότητα αποζημίωσης η οποία ορίζεται στο 80% του νόμιμου, νομοθετημένου, κατώτατου ορίου του ημερομίσθιου του ανειδίκευτου εργάτη ή όπως αυτό διαμορφώνεται από το Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων ή αναλογικά εάν η ημερήσια διάρκεια της πρακτικής είναι μικρότερη των οκτώ (8) ωρών. Η αποζημίωση καταβάλλεται στον/στην πρακτικά ασκούμενο/η μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης. Σε περίπτωση μη δυνατότητας χρηματοδότησης της αποζημίωσης της πρακτικής άσκησης, δεν υφίσταται η υποχρέωση αποζημίωσής της, παρά μόνο η υποχρέωση του εργοδότη να αποδίδει τις προβλεπόμενες ασφαλιστικές εισφορές,
- Υπαγωγή στην ασφάλιση του e-ΕΦΚΑ (πρώην ΙΚΑ-ΕΤΑΜ) για τον κλάδο του ατυχήματος. Για την ασφάλισή του/της, καταβάλλονται οι προβλεπόμενες από την παρ. 1 του άρθρου 10 του Ν. 2217/1994 (Α' 83) ασφαλιστικές

¹ ΦΕΚ Β' 3938/26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.

εισφορές, οι οποίες βαρύνουν το φυσικό ή νομικό πρόσωπο (εργοδότης) στο οποίο υλοποιείται η πρακτική άσκηση,

- Δικαίωμα αναφοράς στο ΙΕΚ της μη τήρησης των όρων πρακτικής άσκησης,
- Δικαίωμα διακοπής πρακτικής άσκησης βάσει τεκμηρίωσης και σχετική δήλωση στο ΙΕΚ εποπτείας,
- Αλλαγή εργοδότη, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος,
- Οι πρακτικά ασκούμενοι/ες δεν απασχολούνται την Κυριακή και τις επίσημες αργίες.

Υποχρεώσεις πρακτικά ασκούμενων

- Τήρηση του ημερήσιου ωραρίου πρακτικής άσκησης, όπως ορίζεται στην ειδική σύμβαση,
- Τήρηση των όρων υγείας και ασφάλειας του εργοδότη,
- Σεβασμός της κινητής και ακίνητης περιουσίας του εργοδότη,
- Αρμονική συνεργασία με τα στελέχη του εργοδότη,
- Προσκόμιση –όπου απαιτείται– όλων των απαραίτητων ιατρικών βεβαιώσεων για την εξάσκηση του επαγγέλματος,
- Προσκόμιση στο ΙΕΚ των απαραίτητων δικαιολογητικών, πριν από την έναρξη και μετά τη λήξη της πρακτικής άσκησης αλλά και σε περίπτωση διακοπής της,
- Ενημέρωση σε περίπτωση απουσίας του/της ασκούμενου/ης της επιχείρησης και του ΙΕΚ εποπτείας,
- Τήρηση βιβλίου πρακτικής άσκησης, το οποίο διατίθεται από το ΙΕΚ και στο οποίο αναγράφονται από τους/τις ασκούμενους/ες κατά εβδομάδα οι εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκαν και περιγράφονται συνοπτικά τα καθήκοντα που τους ανατέθηκαν στον χώρο πραγματοποίησης πρακτικής άσκησης,
- Προσκόμιση στο τέλος κάθε μήνα στο ΙΕΚ φοίτησης ή εποπτείας της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης για έλεγχο,
- Υποβολή μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης στο ΙΕΚ φοίτησης συμπληρωμένο με τις εβδομαδιαίες εκθέσεις, τον χρόνο και το αντικείμενο απασχόλησης, τις ημέρες απουσίας και την επίδοση του/της πρακτικά ασκούμενου/ης. Υποβολή του εντύπου λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) της πρακτικής άσκησης, συμπληρωμένο, υπογεγραμμένο και σφραγισμένο από τον εργοδότη-νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα απασχόλησης, στο οποίο βεβαιώνεται ότι ο/η εκπαιδευόμενος/η πραγματοποίησε την πρακτική άσκηση στην επιχείρηση/οργανισμό, καθώς και το χρονικό διάστημα αυτής,

- Άμεση ενημέρωση του ΙΕΚ φοίτησης από τον/την πρακτικά ασκούμενο/η σε περίπτωση διακοπής της πρακτικής άσκησης και προσκόμιση του βιβλίου πρακτικής και του εντύπου της λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) με τις ημέρες πρακτικής άσκησης που έχουν πραγματοποιηθεί. Για να συνεχίσει ο/η εκπαιδευόμενος/η την πρακτική άσκηση για το υπόλοιπο του προβλεπόμενου διαστήματος στον ίδιο ή σε άλλον φορέα απασχόλησης (εργοδότη), θα πρέπει να ακολουθηθεί εκ νέου η διαδικασία έναρξης πρακτικής. Αν η διακοπή της πρακτικής άσκησης γίνει από τον εργοδότη, τότε οφείλει ο τελευταίος να ενημερώσει άμεσα το ΙΕΚ φοίτησης του πρακτικά ασκούμενου/ης.

2.3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης

Κάθε πρακτικά ασκούμενος/η πραγματοποιεί την πρακτική άσκηση σε τμήματα των φορέων απασχόλησης αντίστοιχα με την ειδικότητά του/της, με την εποπτεία υπεύθυνου του φορέα, ειδικότητας αντίστοιχης με το αντικείμενο κατάρτισής του/της.

Ειδικότερα, στην ειδικότητα «Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων» οι εκπαιδευόμενοι/ες πραγματοποιούν πρακτική άσκηση σε **τομείς** που σχετίζονται με την παραγωγή, τη μεταποίηση, την πιστοποίηση και την εμπορία αγροτικών προϊόντων **σε φορείς/ επιχειρήσεις όπως:**

- Συσκευαστήρια νωπών αγροτικών προϊόντων,
- Επιχειρήσεις τυποποίησης, μεταποίησης αγροτικών προϊόντων,
- Αγροτικούς συνεταιρισμούς τυποποίησης και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων,
- Επιχειρήσεις κατασκευής και εμπορίας εξοπλισμού μεταποίησης και τυποποίησης αγροτικών προϊόντων,
- Εταιρείες παραγωγής προσυσκευασμένων ετοιμών γευμάτων για κατανάλωση,
- Επιχειρήσεις παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών,
- Υπηρεσίες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης (π.χ. ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ) και εποπτευόμενους φορείς ή άλλων Υπουργείων με συναφές αντικείμενο, Νομικά Πρόσωπα Δημοσίου Δικαίου, Ινστιτούτα ΕΘΙΑΓΕ.

και σε **θέσεις εργασίας** στα τμήματα προμηθειών, παραγωγής, ποιότητας και ασφάλειας αγροτικών προϊόντων, αποθήκευσης, πωλήσεων, λογιστηρίου και μάρκετινγκ ως:

- Τεχνικό προσωπικό και
- Βοηθητικό προσωπικό

3. Οδηγίες για τους εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης

Οι εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις και να λαμβάνουν υπόψη τους κάποια δεδομένα με

γνώμονα τη διασφάλιση της ποιότητας της πρακτικής άσκησης αλλά και τη διευκόλυνση του εκπαιδευτικού έργου. Ενδεικτικά αναφέρονται τα παρακάτω:

- Παροχή άρτιων συνθηκών για την εκπαίδευση στον χώρο εργασίας, διάθεση κατάλληλων εγκαταστάσεων, μέσων και εξοπλισμού, ορισμός υπεύθυνου εκπαιδευτή για τους εκπαιδευομένους,
- Τήρηση συνθηκών υγείας και ασφάλειας εργαζομένων και παροχή όλων των απαραίτητων ατομικών μέσων προστασίας κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης,
- Ενημέρωση των πρακτικά ασκούμενων για τις δραστηριότητες, τα αντικείμενα και τους τομείς της εργασίας και διευκόλυνση της ομαλής ένταξής τους στο εργασιακό περιβάλλον,
- Συμβολή στην απόκτηση προσωπικών δεξιοτήτων και στη διαμόρφωση εργασιακής κουλτούρας στους πρακτικά ασκούμενους,
- Τήρηση των όρων της σύμβασης πρακτικής άσκησης και στόχευση στα μαθησιακά αποτελέσματα της πρακτικής άσκησης όπως αυτά ορίζονται στον Οδηγό Κατάρτισης της ειδικότητας,
- Απαγόρευση υπέρβασης του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης,
- Απαγόρευση πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης νυχτερινές ώρες (22:00-06:00), την Κυριακή και στις επίσημες αργίες,
- Συμπλήρωση και καταχώριση του ειδικού εντύπου «Ε3.5 Αναγγελία Έναρξης/Μεταβολών Πρακτικής Άσκησης» σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του αρμόδιου Υπουργείου, την έναρξη της πρακτικής άσκησης και τη λήξη αυτής για κάθε πρακτικά ασκούμενο. Οι εργοδότες του Δημοσίου υποχρεούνται επιπλέον να καταχωρίζουν το απογραφικό δελτίο κάθε πρακτικά ασκούμενου/ης στο Μητρώο Μισθοδοτούμενων Ελληνικού Δημοσίου, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Τα ανωτέρω έγγραφα τηρούνται στο αρχείο εργοδότη, ώστε να είναι διαθέσιμα σε περίπτωση ελέγχου,
- Ο ανώτατος αριθμός πρακτικά ασκούμενων ανά εργοδότη εξαρτάται από τον αριθμό των εργαζομένων όπως αυτός παρουσιάζεται στην ετήσια κατάσταση προσωπικού προς την Επιθεώρηση Εργασίας. Ειδικότερα:
 - α) Οι ατομικές επιχειρήσεις, χωρίς κανέναν εργαζόμενο, μπορούν να δέχονται έναν (1) πρακτικά ασκούμενο,
 - β) Οι εργοδότες που απασχολούν 1-10 άτομα μπορούν να προσφέρουν θέσεις πρακτικής άσκησης που αντιστοιχούν στο 25% (1-2 άτομα) των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας. Ειδικότερα για εργοδότες που απασχολούν 1-5 άτομα, το αποτέλεσμα της ποσόστωσης στρογγυλοποιείται προς τα κάτω, ενώ για εργοδότες που

- απασχολούν από 6-10 άτομα τα αποτελέσματα της ποσόστωσης στρογγυλοποιούνται προς τα πάνω,
- γ) Οι εργοδότες που απασχολούν από 10 και πάνω εργαζομένους μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους που αντιστοιχούν στο 17% των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας, με ανώτατο όριο τα σαράντα (40) άτομα σε κάθε περίπτωση,
 - δ) Οι εργοδότες που απασχολούν πάνω 250 εργαζομένους μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους που αντιστοιχούν στο 17% των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας ανά υποκατάστημα, με ανώτατο όριο τα σαράντα (40) άτομα σε κάθε περίπτωση, αν ο αριθμός που προκύπτει από την ποσόστωση είναι μεγαλύτερος. Τα νομικά πρόσωπα δημοσίου δικαίου, τα οποία δεν διαθέτουν υποκαταστήματα, μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους/ες που αντιστοιχούν στο 17% των υπαλλήλων τους.
- Σε περίπτωση που ο εργοδότης παρέχει παράλληλα θέσεις μαθητείας ή πρακτικής άσκησης άλλων εκπαιδευτικών βαθμίδων τα ανωτέρω ποσοστά λειτουργούν σωρευτικά.

4. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας της πρακτικής άσκησης

Ο/Η εργοδότης/τρια της επιχείρησης που προσφέρει θέση πρακτικής άσκησης ορίζει ένα έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με τον/την πρακτικά ασκούμενο/η ως «εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας», ο οποίος αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας, την παρακολούθηση της προόδου των εκπαιδευομένων και την ανατροφοδότηση των υπεύθυνων εκπαιδευτών στην εκπαιδευτική δομή.

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

5. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης

Κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης επιδιώκεται η αναβάθμιση των γνώσεων, των επαγγελματικών δεξιοτήτων και των ικανοτήτων των σπουδαστών/τριων 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 πρακτικά ασκούμενοι/ες καλούνται να καλλιεργήσουν όχι μόνο επαγγελματικές δεξιότητες που αφορούν την ειδικότητα

και που 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 πρακτική άσκηση 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.

Αναλυτικότερα, κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης δίνεται η δυνατότητα στον/στην πρακτικά ασκούμενο/η να ασκηθεί στις εργασίες που απορρέουν από τα επιμέρους μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης στην ειδικότητα. Η άσκηση μπορεί να επιτευχθεί μέσω της παρατήρησης της εργασίας, της συμμετοχής σε ομάδα εκτέλεσης της εργασίας, της καθοδηγούμενης εργασίας ή της δοκιμής/αυτόνομης εκτέλεσης της εργασίας από τον/την πρακτικά ασκούμενο/η.

Στον πίνακα που ακολουθεί αποτυπώνονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης για την ειδικότητα «Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων» και οι αντίστοιχες ενδεικτικές εργασίες ανά ενότητα κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης. Επισημαίνεται ότι οι εν λόγω εργασίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν από τους/τις πρακτικά ασκούμενους/ες για τη συμπλήρωση του βιβλίου πρακτικής άσκησης.

Πίνακας 4. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
A. «Management επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων»	<ul style="list-style-type: none"> • Διαχείριση λειτουργίας και ελέγχου της παραγωγής των προϊόντων της επιχείρησης, • Εφαρμογή και καθοδήγηση σχετικά με διαδικασίες και οδηγίες ορθών πρακτικών χειρισμού των προϊόντων, • Έλεγχος εφαρμογής των προαπαιτούμενων μέτρων υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία, • Διαχείριση λογισμικών σχετικά με τη λειτουργία επιχειρήσεων τυποποίησης και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων, 	<ul style="list-style-type: none"> • Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή, • Μέσα ατομικής προστασίας, • Βασικός εξοπλισμός επιχειρήσεων τυποποίησης και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Διαχείριση ανθρώπινων πόρων στις διαδικασίες χειρισμού τροφίμων. 	
<p>Β. «Εφαρμογή διεργασιών ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων κατά την παραγωγική διαδικασία»</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Καταγραφή των δεδομένων που απαιτούνται από τη νομοθεσία και τα πρότυπα πιστοποίησης, ● Εφαρμογή των διαδικασιών συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων, ● Έλεγχος ορθής τήρησης διαδικασιών διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων, ● Συνεισφορά στη βελτίωση των διαδικασιών ασφάλειας τροφίμων, ● Συμμετοχή σε ομάδες ασφάλειας τροφίμων, ● Χρήση εξοπλισμού επαλήθευσης ορθής εφαρμογής συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων, ● Συνεισφορά στη βελτίωση των παραγωγικών διαδικασιών, ● Έλεγχος τήρησης κανόνων ορθού χειρισμού των προϊόντων από την παραλαβή έως την παράδοση, ● Έλεγχος εφαρμογής της βασικής νομοθεσίας ποιότητας και ασφάλειας προϊόντων. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή, ● Μέσα ατομικής προστασίας, ● Βασικός εξοπλισμός επιχειρήσεων τυποποίησης και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων.
<p>Γ. «Διεκπεραίωση εργασιών σχετικών με την αναζήτηση, την προμήθεια, και τη</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ανάγνωση ετικετών και τεχνικών προδιαγραφών τροφίμων, μελετώντας τη σχετική νομοθεσία και τις σχετικές οδηγίες, 	<ul style="list-style-type: none"> ● Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή, ● Βασικός εξοπλισμός επιχειρήσεων

<p>διακίνηση προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ποιοτικός έλεγχος των παραλαμβανόμενων προϊόντων, • Εφαρμογή κανόνων ορθής αποθηκευτικής πρακτικής, • Ενημέρωση του επικεφαλής της ομάδας ασφάλειας τροφίμων για μη αναγνωρισμένους κινδύνους, • Εφαρμογή διαδικασιών ιχνηλασιμότητας. 	<p>τυποποίησης και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξοπλισμός παρακολούθησης συνθηκών συντήρησης προϊόντων, • Μέσα ατομικής προστασίας.
<p>Δ. «Εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων επεξεργασίας και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμογή των κατάλληλων μεθόδων επεξεργασίας και συντήρησης για τα τρόφιμα, • Διάκριση λαθών στη σήμανση τελικών προϊόντων, • Συνεργασία με το υπόλοιπο προσωπικό στα πλαίσια των παραγωγικών διαδικασιών, • Διαχείριση παραγωγικών διαδικασιών σε συνεργασία με ειδικούς επιστήμονες και εξειδικευμένο προσωπικό. 	<ul style="list-style-type: none"> • Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή, • Μέσα ατομικής προστασίας, • Βασικός εξοπλισμός επιχειρήσεων τυποποίησης και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων.
<p>Ε. «Οικονομική διαχείριση και marketing επιχειρήσεων μεταποίησης, τυποποίησης αγροτικών προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Συμμετοχή στην επιλογή σχεδίων ετικετών σήμανσης τροφίμων βάσει νομοθεσίας, • Χρήση σύγχρονων συστημάτων λογιστικής διαχείρισης, • Εφαρμογή μεθόδων διαχείρισης επιχειρηματικών κινδύνων, • Ανάλυση οικονομικών δεδομένων σε συνεργασία με ειδικούς, • Ορθολογική εκμετάλλευση αναπτυξιακών επιδοτήσεων, • Διάκριση επιχειρηματικών κινδύνων, 	<ul style="list-style-type: none"> • Σύγχρονα συστήματα λογιστικής διαχείρισης και marketing, • Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή.

	<ul style="list-style-type: none"> • Ανάλυση οικονομικών στοιχείων και κοστολόγηση προϊόντων. 	
--	--	--

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄: Προφίλ εκπαιδευτών/τριών

Μαθησιακή ενότητα	Ειδικότητα εκπαιδευτή/τριας
Α΄ Εξάμηνο	
Αρχές Διοίκησης Επιχειρήσεων	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ
Αγροτική Οικονομία	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών

	<p>Προϊόντων και Τροφίμων, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.</p>
<p>Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων</p>	<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ.</p>
<p>Αρχές Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων</p>	<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ.</p>
<p>Μικροβιολογία Τροφίμων</p>	<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ</p>

Επιχειρηματική Καινοτομία και Ανταγωνιστικότητα	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων ελλείπει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ
Β' Εξάμηνο	
Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ
Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων ελλείπει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ
Διοίκηση Παραγωγής	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ,

	<p>ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.</p>
<p>Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Αγροτικών Προϊόντων</p>	<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ.</p>
<p>Τοξικολογία Τροφίμων</p>	<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ.</p>
<p>Συνεργατισμός και Συνεταιριστική Επιχειρηματικότητα</p>	<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ,</p>

	ελλείπει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.
Γ' Εξάμηνο	
Οργάνωση και Διοίκηση Πωλήσεων	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ
Μάρκετινγκ Αγροτικών Τροφίμων και Προϊόντων	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ
Κοστολόγηση και Λογιστική Κόστους Αγροτικών Προϊόντων	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ
Παραγωγή και Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων ελλείπει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ,

	ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ
Ηλεκτρονικό Εμπόριο	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ
Πρώθηση Πωλήσεων-Διαφήμιση	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ
Δ' Εξάμηνο	
Τυποποίηση και Συσκευασία Αγροτικών Προϊόντων	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ

<p>Διεθνές Εξαγωγικό Εμπόριο και Μάρκετινγκ</p>	<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων ελλείπει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ</p>
<p>Βιοτεχνολογία Τροφίμων – Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα</p>	<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων ελλείπει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ</p>
<p>Οργάνωση Προμηθειών και Μεταφορών</p>	<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Ανάπτυξης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ</p>
<p>Εισαγωγή στις λειτουργίες εφοδιαστικής αλυσίδας</p>	<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Διοίκησης Γεωργικών Επιχειρήσεων και Συστημάτων Εφοδιασμού, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης</p>

	Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Οργανισμών, Μάρκετινγκ και Τουρισμού ΑΕΙ/ΤΕΙ
Συμπεριφορά Καταναλωτή	Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΕ: Γεωπονίας Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογία Τροφίμων, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

A. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα

Αλεξανδρής, Κ. (2016). *Αρχές Μάνατζμεντ και Μάρκετινγκ*. ΑΦΟΙ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΥΡΙΑΚΙΔΗ Α.Ε.

- Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ., Βαρζάκας, Θ. Χ., & Τσίφα, Κ. Ν. (2008). *Έλεγχος ποιότητας τροφίμων: Εργαστηριακός οδηγός*. Εκδόσεις Σταμούλη.
- Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ., & Τζούρος, Ν. Η. (2004). *Οδηγός καταναλωτή για ασφαλή μεταχείριση τροφίμων ή εφαρμογή του HACCP σε οικιακό επίπεδο*. Εκδόσεις Σταμούλη.
- Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ., Ευστρατιάδης, Μ. Μ., & Μπουντουρόπουλος, Ι. Δ. (2000). *ISO 9000-ISO 14000: Παρουσίαση, ανάλυση προτύπων διασφάλισης ποιότητας & περιβαλλοντικής διαχείρισης: Προσαρμογή στη βιομηχανία τροφίμων & ποτών*. Εκδόσεις University Studio Press.
- Αττά-Πολίτου, Τ. (χ.χ.). *Εισαγωγή στην τοξικολογία, Πανεπιστημιακές σημειώσεις, εργαστήριο αναλυτικής χημείας*. Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- Αυλωνίτης, Γ., Λυμπερόπουλος, Κ., & Τζαναβάρας, Β. (2010). *Σύγχρονες στρατηγικές μάρκετινγκ για διεθνείς αγορές*. Εκδόσεις Rosili.
- Αυλωνίτης, Σ. Α. (2009). *Στοιχεία ελέγχου & διασφάλισης ποιότητας: Περιλαμβάνει πλήρες υπόδειγμα εφαρμογής προτύπου ISO 9001-2000 σε σύστημα παραγωγής, 2η έκδ.* Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην.
- Αυλωνίτης, Γ., & Σταθακόπουλος, Β. (2008). *Αποτελεσματική οργάνωση και διοίκηση πωλήσεων*. Εκδόσεις Σταμούλη.
- Aurier, P., & Sirieux, L. (2010). *Marketing αγροτικών προϊόντων και τροφίμων – Οι ιδιαιτερότητες του κλάδου – Στρατηγικές – Προγράμματα δράσης*. Εκδόσεις Προπομπός.
- Βαρζάκας, Θ., & Αρβανιτογιάννης, Ι. (2006). *Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα*. Εκδόσεις Σ. Βασιλειάδης.
- Belch, G. E., & Belch, M. A. (2010). *Διαφήμιση και προώθηση, Ολοκληρωμένη επικοινωνία μάρκετινγκ*. Εκδόσεις Τζιόλα.
- Βενιέρης, Γ. (2005). *Λογιστική κόστους, 2η έκδ.* Εκδόσεις INTERBOOKS.
- Βιδάλης, Μ. (2009). *Εφοδιαστική (Logistics): Μια ποσοτική προσέγγιση*. Εκδόσεις Κλειδάριθμος.
- Βλαχοπούλου, Μ., & Δημητριάδης, Σ. (2014). *Ηλεκτρονικό επιχειρείν και Μάρκετινγκ – Καινοτόμα μοντέλα σε ψηφιακό περιβάλλον*. E. Rosili Business Books.

- Βρόντος, Χ., & Φωλίνας, Δ. (2015). *Οργάνωση και διαχείριση μεταφορών, Σχολικό εγχειρίδιο του Τομέα Διοίκησης και Οικονομίας των ΕΠΑΛ*. Ινστιτούτο τεχνολογίας υπολογιστών και εκδόσεων «Διόφαντος».
- Γαρδέλη, Χ. (1999). *Αρχές επεξεργασίας τροφίμων*. ΟΕΔΒ.
- Γιαγκίνης, Κ., & Θεοχάρης, Σ. (2016). *Βασικές αρχές τοξικολογίας*. Εκδόσεις Ζήτη.
- Γιανναράκης, Γ. (2021). *Αρχές και εφαρμογές της διοίκησης επιχειρήσεων*. ΕΚΔΟΣΕΙΣ, ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ Σ. Ι.Κ.Ε.
- Δαουτόπουλος, Γ. Α. (2009). *Αγροτική κοινωνιολογία και συνεργατισμός*. Εκδόσεις Ζυγός.
- Δημοπούλου-Δημάκη, Ι. (2006). *Διοικητική λογιστική κοστολόγηση: Προυπολογισμοί/Λήψη αποφάσεων*. Εκδόσεις INTERBOOKS.
- Ζιωγάνας, Χ. Μ. (2003). *Γεωργική οικονομική ανάπτυξη: Αρχές, θεωρίες, εφαρμογές*. Εκδόσεις Ζήτη.
- Ζώτος, Γ. (2008). *Διαφήμιση, 6η έκδ.* Εκδόσεις UNIVERSITY STUDIO PRESS.
- Jobber, D., & Lancaster, G. (2005). *Οργάνωση και διοίκηση πωλήσεων*. Εκδόσεις Κλειδάριθμος.
- Ιωάννου, Γ. (2005). *Διοίκηση παραγωγής και υπηρεσιών*. Εκδόσεις Σταμούλη.
- Καμενίδης, Χ. (2010). *Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων*. Εκδόσεις Κυριακίδη.
- Καμενίδης, Χ. (2004). *Αγροτικό μάρκετινγκ*. Εκδόσεις Χάρης.
- Καμενίδης, Χ. Θ. (2001). *Συνεταιρισμοί: Αρχές, οικονομική, πολιτική, ανάπτυξη, οργάνωση, νομοθεσία, 2η έκδ.* Εκδόσεις Αφοί Κυριακίδη.
- Καραγιάννης, Η. Γ., & Μπακούρος, Ι. Λ. (2010). *Καινοτομία και επιχειρηματικότητα: Θεωρία, πράξη*. Εκδόσεις Σοφία.
- Καραουλάνης, Γ. Δ. (2005). *Εργαστηριακές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος στις βιομηχανίες τροφίμων, 2η έκδ.* Εκδόσεις Σταμούλη.
- Κιοσέογλου Β., & Μπλέκας, Γ. (2010). *Αρχές Τεχνολογίας Τροφίμων*. Εκδότης: ΓΑΡΤΑΓΑΝΗΣ ΑΓΙΣ-ΣΑΒΒΑΣ
- Κιτσοπανίδης, Γ. (2007). *Γεωργική λογιστική και εκτιμητική*. Εκδόσεις Ζήτη.

- Kohls, R. L., & Uhl, J. N. (2002). *Marketing of agricultural products, 9th edition*. Prentice Hall, Upper Saddle River.
- Κοτζεκίδου-Ρουκά, Π. (1993). *Μικροβιολογική ανάλυση τροφίμων*. Έκδοση: Υπηρεσία Δημοσιευμάτων ΑΠΘ.
- Κοτζεκίδου-Ρουκά, Π., (1993). *Μικροβιολογία τροφίμων*. Έκδοση: Υπηρεσία Δημοσιευμάτων ΑΠΘ.
- Κουτίνας, Α., & Κανελλάκη, Μ. (2019). *Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων*. Εκδότης: ΚΩΣΤΑΚΗΣ ΔΗΜ. ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ.
- Λαζαρίδης, Χ. Ν. (2000). *Τεχνολογία τροφίμων και αειφορία*. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας.
- Λάιος, Λ. (2010). *Διοίκηση εφοδιασμού*. Humantec ΜΕΡΕ.
- Λάιος, Λ. (1995). *Προμήθειες και διαχείριση υλικών: Το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον μιας κρίσιμης λειτουργίας*. Εκδόσεις Παπαζήση.
- Λαμπριανίδης, Λ. (επιμ.) (2005). *Η επιχειρηματικότητα στην ευρωπαϊκή ύπαιθρο: η περίπτωση της Ελλάδας*. Εκδόσεις Πατάκη.
- Λιανός, Θ. (2016). *Αγροτική οικονομική: Θεωρία και πολιτική*. Εκδόσεις Μπένου.
- Μάλλιαρη, Σ. (επιμ.) (1997). *Συντήρηση τροφίμων*. Μαλλιάρης Παιδεία.
- Μαρινάκης, Ι., & Μυγδαλάς, Α. (2008). *Σχεδιασμός και βελτιστοποίηση της εφοδιαστικής αλυσίδας*. Εκδόσεις Σοφία.
- Μπαλατσούρας, Γ. (2006). *Μικροβιολογία τροφίμων*. Εκδόσεις Έμβρυο.
- Μπάλας, Γ., & Παπασταθοπούλου, Π. (2013). *Συμπεριφορά καταναλωτή*. Εκδόσεις Rosili.
- Μπατρίνου, Α. (2010). *Σύγχρονη βιοτεχνολογία τροφίμων*. Εκδόσεις: Πασχαλίδης.
- Μπλούκας, Ι. Γ. (2004). *Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων*. Εκδόσεις Σταμούλη.
- Μπόσκου, Δ. (2021). *Χημεία Τροφίμων*. Εκδότης: ΓΑΡΤΑΓΑΝΗΣ ΑΓΙΣ-ΣΑΒΒΑΣ
- Νασοπούλου, Κ., Νικολάου, Σ., & Ζαμπετάκης, Γ. (2010). *Τεχνολογία τροφίμων*. Εκδόσεις ΑΘ. Σταμούλη.
- Πανηγυράκης, Γ. (1999). *Διεθνές εξαγωγικό μάρκετινγκ*. Εκδόσεις Σταμούλη.

- Παπαδάκης, Σ. (2018). *Συσκευασία τροφίμων, 2η έκδ.* Εκδόσεις Τζιόλα.
- Παπαχατζής, Α., Γκουγκουλιάς, Ν., & Καλορίζου, Ε. (2011). *Μεταποίηση αγροτικών προϊόντων.* Εκδόσεις Γραμμικό.
- Παππή, Κ. (1993). *Διοίκηση παραγωγής: Ο σχεδιασμός παραγωγικών συστημάτων.* Εκδόσεις Σταμούλη.
- Πολυχρονιάδου-Αληχανίδου, Α. (1996). *Ανάλυση τροφίμων: Αρχές και μέθοδοι, 5η έκδ.* Εκδόσεις Γαρταγάνης.
- Πολλάλης, Ι., & Γιαννακόπουλος, Δ. (2007). *Ηλεκτρονικό επιχειρείν.* Εκδόσεις Σταμούλη.
- Robbins, S.P., Decenzo, D. A., & Coulter, M. (2017). *Διοίκηση επιχειρήσεων.* ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΡΙΤΙΚΗ ΑΕ.
- Ρόδης, Π. Σ. (1995). *Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων.* Εκδόσεις Σταμούλη.
- Ρουκάς, Τ. (2009). *Βιοτεχνολογία τροφίμων.* Εκδόσεις Γιαχούδης & ΣΙΑ ΟΕ.
- Σέμος, Α. (2013). *Εισαγωγή στην αγροτική οικονομία: Έννοια και εφαρμογές.* Εκδόσεις Ζήτη.
- Σέμος, Α. Β. (2010). *Μεταποίηση αγροτικών προϊόντων: Οικονομική, οργάνωση, παραγωγή τροφίμων.* Εκδόσεις Ζήτη.
- Σιφνιώτης, Κ. Χ. (1997). *Logistics Management: Θεωρία και πράξη.* Εκδόσεις Παπαζήση.
- Σιώμκος, Γ. (2011). *Συμπεριφορά καταναλωτή και στρατηγική μάρκετινγκ.* Εκδόσεις Σταμούλη.
- Σιώμκος, Γ., & Τσιάμης, Ι. (2004). *Στρατηγικό ηλεκτρονικό μάρκετινγκ.* Εκδόσεις Σταμούλης.
- Σιώμκος, Γ. (2004). *Στρατηγικό μάρκετινγκ.* Εκδόσεις Σταμούλη.
- Solomon, M. R. (2016). *Συμπεριφορά καταναλωτή: Αγοράζοντας, έχοντας και ζώντας.* Εκδόσεις Τζιόλα.
- Τζωρτζάκης, Κ., & Τζωρτζάκη, Α. (2001). *Αρχές μάρκετινγκ: Η ελληνική προσέγγιση.* Εκδόσεις Rosili.
- Τσακίρης, Ι. (χ.χ.). *Σημειώσεις τοξικολογίας τροφίμων, Πανεπιστημιακές σημειώσεις.* ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας.
- Τσιότρα, Γ. Δ. (1996). *Διοίκηση παραγωγής, τόμος Β΄.* Εκδόσεις Μπένου Ευγ.

Τσιφόρος, Ι. (2018). *Η ελληνική γεωργία σε εγχώριο, ευρωπαϊκό & διεθνές περιβάλλον*. Gaia Επιχειρείν.

Woods, C. (2004). *Από το μηδέν...: Πώς θα δημιουργήσετε μια επιτυχημένη επιχείρηση ξεκινώντας από την αρχή*. Εκδόσεις Κέρκυρα.

Β. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη μεθοδολογία ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. (2013). *Γλωσσάρι*. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <https://gsvetlly.minedu.gov.gr/>

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. Τμήμα Σπουδών Προγραμμάτων και Οργάνωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. (2020). *Οδηγοί Σπουδών 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., & Λιντζέρης, Π. (2017). *Διά Βίου Μάθηση, Επαγγελματική Κατάρτιση, Απασχόληση και Οικονομία: Νέα δεδομένα, προτεραιότητες και προκλήσεις*. ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

Γούλας, Χ., Μαρκίδης, Κ., & Μπαμπανέλου, Δ. (2021). *Πρότυπο ανάπτυξης εκπαιδευτικών υλικών του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ*. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <https://protypoekpedeftikonylikon.gr>

Δημουλάς, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., & Σπηλιώτη, Χ. (2007). *Οδηγός ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων*. ΓΣΕΕ, ΣΕΒ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ.

Καραλής, Θ., Καρατράσογλου, Ι., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π., & Παπαευσταθίου, Κ. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Me8odologia_EP_Ebook.pdf

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*. Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

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

Korpon, V. A., Shmurygina, O. V., Shchipanova, D. E., Dremina, M. A., Papaloizou, L., Orphanidou, Y., & 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](https://doi.org/10.17853/1994-5639-2018-6-90-117)

Mansfield, B., & Schmidt, H. (2001). *Linking vocational education and training standards and employment requirements: An international manual*. European Training Foundation. Ανακτήθηκε 9 Ιουνίου, 2020, από https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B_NOTE6UAEET.pdf

Psfidou, 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, 183-188. Bureau for Educational Services.

Γ. Σχετική εθνική νομοθεσία

ΦΕΚ Β'4146/09-09-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3. *Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας*.

ΦΕΚ Β'3938/26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού*.

ΦΕΚ Α'254/21-12-2020. Νόμος υπ' αριθμ. 4763/2020. Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματιών (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.

ΦΕΚ Β'3520/19-09-2019. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 40331/Δ1.13521/2019. Επανακαθορισμός Όρων Ηλεκτρονικής Υποβολής Εντύπων Αρμοδιότητας Σώματος Επιθεώρησης Εργασίας (ΣΕΠΕ) και Οργανισμού Απασχολήσεως Εργατικού Δυναμικού (ΟΑΕΔ).

ΦΕΚ Β'2440/18-07-2017. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/118932/2017. Ρύθμιση Θεμάτων Επιδότησης και Ασφάλισης της Μαθητείας των Σπουδαστών των Δημόσιων και Ιδιωτικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ).

ΦΕΚ Β'1245/11-04-2017. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/54877/2017. Τροποποίηση του Κανονισμού Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ).

ΦΕΚ Β'1807/02-07-2014. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 5954/2014. Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που Υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ).

ΦΕΚ Β'566/08-05-2006. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 110998/8-5-2006. Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων.

Μεθοδολογία ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης

Συντακτική ομάδα

Γούλας Χρήστος

Βαρβιτσιώτη Ρένα

Θεοδωρή Ελένη

Καρατράσογλου Μάκης

Μαρκίδης Κωνσταντίνος

Μπαμπανέλου Δέσποινα

Νάτσης Παναγιώτης

Επιμέλεια σύνταξης:

Μπαμπανέλου Δέσποινα