

*Γενική Γραμματεία
Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης
Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας*

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Ειδικότητα: Τεχνικός Αγροτουρισμού

Κωδικός: 23-01-02-0

ΙΕΚ

2020-21

**Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης
στην Ειδικότητα:
«Τεχνικός Αγροτουρισμού»**

Συντακτική ομάδα

Αλεξίου Μιχαήλ

Ζελοβίτης Ιωάννης

Κούκιας Θεόδωρος

Μπαράτσας Βασίλειος

Επιμέλεια σύνταξης

Αλεξίου Μιχαήλ

Νάτσης Παναγιώτης

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

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	10
Μέρος Α΄	12
ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	12
1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού	13
1.1 Τίτλος ειδικότητας.....	13
1.2. Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)	13
2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας	13
2.1. Ορισμός και περιγραφή ειδικότητας.....	13
2.2 Αρμοδιότητες/καθήκοντα.....	14
2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα	15
3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών	15
3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής	15
3.2 Διάρκεια σπουδών	16
4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά	16
5. Αντιστοιχίες ειδικότητας	16
6. Κατατάξεις εγγραφής άλλων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα	17
7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων.....	17
8. Πιστωτικές μονάδες	17
9. Σχετική νομοθεσία.....	18
10. Επαγγελματικά δικαιώματα.....	18
11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης.....	18
Μέρος Β΄	20
ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	20
1. Βασικός σκοπός του προγράμματος σπουδών της ειδικότητας.....	21
2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος σπουδών	21
Μέρος Γ΄	25
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	25
& ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ.....	25
ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ.....	25
1. Ωρολόγιο πρόγραμμα	26

2. Αναλυτικό πρόγραμμα	27
2.1 ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄	27
2.1.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ.....	27
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	27
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	27
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	28
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	28
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	30
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	30
2.1.Β. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ	31
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	31
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	31
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	31
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	32
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα....	34
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	34
2.1.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ.....	35
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	35
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	35
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	36
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	36
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα....	37
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	37
2.1.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ.....	38
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	38
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	38
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	39
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	39
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	41
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	41
2.1.Ε. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ.....	42

• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	42
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	42
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	43
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	43
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	44
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	44
2.2 ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄	45
2.2.A. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ	45
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	45
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	45
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	46
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	46
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	48
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	48
2.2.B. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ.	49
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	49
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	49
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	50
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	50
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα....	52
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	52
2.2.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ	53
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	53
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	53
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	54
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	54
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	56
Θεωρία: 3 ώρες, Εργαστήριο: 2 ώρες, Σύνολο 5 ώρες.....	56
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	56
2.2.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ.....	57
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	57

• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	57
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	58
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	58
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα....	59
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	59
2.3. ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄	60
2.3.A. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ	60
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	60
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	61
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	61
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	61
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	64
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	64
2.3.B. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ	65
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	65
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	65
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	65
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	65
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	67
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	67
2.3.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ	68
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	68
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	68
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	68
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	69
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	70
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	70
2.3.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	71
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	71
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	71
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	72
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	72

•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	74
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	74
2.3.E.	ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ	75
•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	75
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	75
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	76
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες	76
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	78
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	78
2.3.ΣΤ.	ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	78
•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	78
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	79
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	79
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες	79
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα....	81
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	81
2.4.	ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄	82
2.4.A.	ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ	82
•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	82
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	82
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	83
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες	83
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	85
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	85
2.4.B.	ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ	85
•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	85
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	86
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	86
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες	86
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	87
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	87
2.4.Γ.	ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	88

•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	88
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	88
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	89
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	90
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	93
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	93
2.4.Δ.	ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ	94
•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	94
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	94
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	94
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	95
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα ...	96
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	96
2.4.Ε.	ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ.....	96
•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	96
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.....	97
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά	97
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	97
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα....	99
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης.....	99
3.	Απαραίτητος και επιθυμητός εξοπλισμός & μέσα διδασκαλίας	100
3.1	Θεωρητική κατάρτιση	100
•	Απαραίτητος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας.....	100
3.2	Εργαστήρια.....	100
•	Απαραίτητος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας.....	100
4.	Εκπαιδευτική μεθοδολογία.....	102
5.	Οδηγίες για τις εξετάσεις	103
5.1	Εξετάσεις προόδου	104
5.2	Τελικές εξετάσεις	104
5.3	Αξιολόγηση της συμμετοχής σε εργασίες ομαδικές και ατομικές	104
6.	Οδηγίες για τις εξετάσεις πιστοποίησης.....	104
7.	Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης.....	105

7.1 Βασικοί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.....	106
7.2 Βασικοί κανόνες υγιεινής.....	108
7.3 Βασικός εξοπλισμός	109
8. Προσόντα εκπαιδευτών	110
Μέρος Δ΄	112
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ & ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ	112
1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης/μαθητείας	113
2. Οδηγίες για τον πρακτικά ασκούμενο/μαθητευόμενο.....	116
2.1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης/ μαθητείας	116
2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του πρακτικά ασκούμενου/ μαθητευόμενου.....	117
2.3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης/μαθητείας	118
2.4 Έναρξη και υλοποίηση πρακτικής άσκησης/,αθητείας	119
3. Ο ρόλος του εκπαιδευτή του προγράμματος εκπαίδευσης στον χώρο εργασίας – Μαθητεία σε εργασιακό χώρο	120
4. Οδηγίες για τον εργοδότη που προσφέρει θέση πρακτικής άσκησης/μαθητείας.....	120
5. Αναλυτικό Πρόγραμμα Μαθητείας ΙΕΚ.....	121
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.....	123
Βιβλιογραφικές αναφορές	134

Εισαγωγή

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

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

Ο Οδηγός αυτός αποτελεί 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 το οποίο στοχεύει στην ποιοτική και αποτελεσματική κατάρτιση μιας ομάδας καταρτιζομένων.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Μέρος Α΄

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού

1.1 Τίτλος ειδικότητας

«Τεχνικός Αγροτουρισμού»

1.2. Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)

Η ειδικότητα ανήκει στην Ομάδα Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας».

2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

Ο αγροτουρισμός αποτελεί μια εναλλακτική μορφή ήπιου τουρισμού, η οποία αναπτύσσεται σε μη αστικό χώρο και αφορά δραστηριότητες υποδοχής και φιλοξενίας επισκεπτών που ενδιαφέρονται να μνηθούν και να συμμετάσχουν σε δραστηριότητες που σχετίζονται με την αγροτική παραγωγή και την ανάδειξη του φυσικού περιβάλλοντος.

Η ειδικότητα «Τεχνικός Αγροτουρισμού» αποσκοπεί στην προετοιμασία εκείνων των εξειδικευμένων στελεχών που θα διαθέτουν όλες τις απαιτούμενες γνώσεις και δεξιότητες ώστε να δραστηριοποιηθούν επαγγελματικά στον κλάδο του αγροτουρισμού, ενισχύοντας τόσο το ατομικό τους εισόδημα όσο και την τοπική οικονομική ανάπτυξη.

2.1. Ορισμός και περιγραφή ειδικότητας

Ο «Τεχνικός Αγροτουρισμού» είναι ο εξειδικευμένος επαγγελματίας ο οποίος δραστηριοποιείται σε όλο το φάσμα εργασιών του αγροτουριστικού τομέα (από την αγροτική παραγωγή μέχρι την τουριστική αξιοποίηση του προϊόντος) και ο οποίος χειρίζεται υπεύθυνα και αυτόνομα τα ακόλουθα θέματα:

- Ίδρυση και διοίκηση αμιγώς αγροτουριστικής μονάδας.
- Οργάνωση και διάθεση προγραμμάτων εναλλακτικού τουρισμού, περιηγήσεων, ορεινών και παραδοσιακών διαδρομών, επισκέψεων σε αγροκτήματα, οινοποιία, προγραμμάτων γευσιγνωσίας κ.ά.
- Δημιουργία τουριστικών πακέτων συμμετοχικού και βιωματικού χαρακτήρα τα οποία προϋποθέτουν την ενεργή εμπλοκή του επισκέπτη στο αγρόκτημα και στις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής.
- Ανάδειξη και ενίσχυση του γαστρονομικού τουρισμού μέσω της αξιοποίησης τοπικών προϊόντων.
- Ενίσχυση της γεωργικής παραγωγής με έμφαση στη βιολογική καλλιέργεια και στην τουριστική αξιοποίησή της.
- Διαχείριση αγροκτήματος και εκτέλεση βασικών αγροτικών εργασιών.

- Οργάνωση και διαχείριση τουριστικού καταλύματος.

2.2 Αρμοδιότητες/καθήκοντα

Ο τεχνικός αγροτουρισμού καλείται να συνδυάσει ορθολογικά και να επιτελέσει μια σειρά εξειδικευμένων επαγγελματικών λειτουργιών, που απορρέουν αφενός από τον κλάδο των τουριστικών επιχειρήσεων και αφετέρου από τον κλάδο της γεωργικής παραγωγής. Ο Τεχνικός Αγροτουρισμού ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τις παρακάτω αρμοδιότητες/καθήκοντα:

- Διαμορφώνει στρατηγικές επιχειρησιακής ανάπτυξης του αγροτουριστικού προϊόντος στην περιοχή.
- Σχεδιάζει το κατάλληλο επιχειρηματικό και χρηματοδοτικό πλάνο.
- Εντοπίζει συγχρηματοδοτούμενα επενδυτικά προγράμματα που αφορούν τον αγροτουρισμό και υποβάλλει πρόταση ένταξης σε αυτά.
- Επιβλέπει και συντονίζει τις διαδικασίες σύστασης της αγροτουριστικής μονάδας, εφαρμόζοντας το σχετικό νομοθετικό πλαίσιο που διέπει την αγροτουριστική δραστηριότητα και τηρώντας τις περιβαλλοντικές δικλίδες προστασίας.
- Επιμελείται σε συνεργασία με τους αρμόδιους τεχνικούς τη διαμόρφωση των εξωτερικών και εσωτερικών χώρων και τμημάτων της αγροτουριστικής μονάδας, ώστε να εξασφαλίζονται τόσο η διαμονή του επισκέπτη όσο και η συμμετοχή του στις εκάστοτε αγροτικές δραστηριότητες.
- Εντοπίζει και προμηθεύεται τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό, που σχετίζεται με τη μεταποίηση/τυποποίηση/συσκευασία αγροτικών προϊόντων ή με τη δημιουργία προϊόντων οικοτεχνίας και λαϊκής τέχνης.
- Στελεχώνει τη μονάδα με το κατάλληλο μόνιμο ή/και εποχιακό προσωπικό.
- Διευθετεί τις διοικητικές εργασίες που σχετίζονται με την άφιξη και την αναχώρηση των πελατών/περιηγητών και διαχειρίζεται τις κρατήσεις/αφίξεις/αναχωρήσεις των επισκεπτών, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα ηλεκτρονικά συστήματα.
- Σχεδιάζει προγράμματα αγροτουρισμού που σχετίζονται με τη δραστηριότητα της μονάδας και που εξασφαλίζουν την ενεργητική εμπλοκή των επισκεπτών, αξιοποιώντας ταυτόχρονα τους πολιτιστικούς κώδικες της περιοχής (π.χ. προγράμματα περιηγήσεων, γευσιγνωσίας, ιππασίας, περιπάτων ορεινών και παραδοσιακών διαδρομών, παρατήρησης οικοσυστήματος, αθλητικών δραστηριοτήτων συνυφασμένων με τα χαρακτηριστικά της κάθε περιοχής, επισκέψεων σε αγροκτήματα, οινοποιία, τυροκομεία κ.λπ.).
- Συμμετέχει στις αγροτικές εργασίες της εκμετάλλευσης και τις προσαρμόζει έτσι ώστε να είναι δυνατή η συμμετοχή των επισκεπτών.
- Προετοιμάζει και παρέχει γεύματα που αναδεικνύουν τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής.
- Μεριμνά για την καθαριότητα των κοινόχρηστων χώρων της μονάδας, των δωματίων και των επιμέρους τμημάτων.

- Προωθεί και πουλά τα προϊόντα που παράγονται στη μονάδα τηρώντας όλες τις νόμιμες προϋποθέσεις.
- Διευθετεί τις οικονομικές και φοροτεχνικές εργασίες της αγροτουριστικής μονάδας.
- Χαράσσει την επικοινωνιακή πολιτική της αγροτουριστικής μονάδας και συμμετέχει σε δίκτυα ομοειδών επιχειρήσεων (clusters).
- Παράγει τα δικά του γεωργικά προϊόντα ανάλογα με το είδος της εκμετάλλευσης και τα μορφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής, προσανατολίζοντας την αγροτική παραγωγή σε προϊόντα ΠΟΠ ή/και σε εκείνα που εντάσσονται στο «καλάθι αγροτικών προϊόντων» της εκάστοτε περιοχής.
- Εφαρμόζει διαφορετικές τεχνικές καλλιέργειας και αξιοποιεί αειφορικά συστήματα καλλιέργειας και προστασίας της αγροτικής παραγωγής.

2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Ο «Τεχνικός Αγροτουρισμού» διαθέτει όλες εκείνες τις γνώσεις και δεξιότητες που του επιτρέπουν να ιδρύσει και να διοικήσει μια αγροτουριστική μονάδα με τη μορφή ατομικής ή εταιρικής επιχείρησης. Επιπλέον, έχει τη δυνατότητα να εργαστεί τόσο στον ιδιωτικό όσο και στον δημόσιο τομέα σε μονάδες που ασχολούνται με τον εναλλακτικό τουρισμό και πρωτίστως τον αγροτουρισμό. Πιο συγκεκριμένα, μπορεί να απασχοληθεί σε:

- Ξενοδοχειακές επιχειρήσεις που προσφέρουν υπηρεσίες αγροτουρισμού.
- Αγροτικές μονάδες και αγροβιοτεχνίες.
- Αγροτικούς συνεταιρισμούς.
- Επισιτιστικές επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν και αναδεικνύουν τοπικά παραγόμενα παραδοσιακά προϊόντα.
- Επιχειρήσεις εναλλακτικού τουρισμού με έμφαση στον τουρισμό υπαίθρου ως διοικητικά στελέχη.
- Επιχειρήσεις μεταποίησης/πώλησης αγροτικών προϊόντων και παραγωγής προϊόντων λαϊκής τέχνης, τόσο στο κομμάτι της παραγωγής όσο και της διοίκησης.
- Κρατικές δομές, όπως Διευθύνσεις Τουριστικής προβολής, ΕΟΤ, Υπηρεσίες του Υπουργείου Τουρισμού, Υπηρεσίες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης.
- Φορείς διοργάνωσης δραστηριοτήτων υπαίθρου με έμφαση στον αγροτουρισμό.
- Φορείς προώθησης της τοπικής λαϊκής τέχνης.

3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών

3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής

Προϋπόθεση εγγραφής των ενδιαφερομένων στην ειδικότητα «Τεχνικός Αγροτουρισμού» είναι να είναι κάτοχοι απολυτηρίων τίτλων, δομών της μη υποχρεωτικής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ως ακολούθως: Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ),

Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ). Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στα ΙΕΚ ρυθμίζονται στην ΥΑ 5954 «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ)».

3.2 Διάρκεια σπουδών

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

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

4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά

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

5. Αντιστοιχίσεις ειδικότητας

Συναφείς ειδικότητες που λειτουργούν ή λειτούργησαν στις εκπαιδευτικές μονάδες του τυπικού συστήματος της επαγγελματικής εκπαίδευσης:

A/A	ΤΥΠΟΣ ΕΚΠ/ΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΤΟΜΕΑΣ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
1	ΤΕΕ	ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ

2	ΕΠΑΣ	-	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ
---	------	---	---

Συναφείς ειδικότητες που λειτουργούν ή λειτούργησαν στις εκπαιδευτικές μονάδες της αρχικής επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης:

A/A	ΤΥΠΟΣ ΕΚΠ/ΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΤΟΜΕΑΣ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
1	ΙΕΚ	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΙΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ

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

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

Δικαίωμα εγγραφής στο Γ' εξάμηνο της ειδικότητας Τεχνικός Αγροτουρισμού έχουν οι απόφοιτοι της ειδικότητας ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ του τομέα ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ των ΤΕΕ Β' κύκλου.

7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

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

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

8. Πιστωτικές μονάδες

Οι πιστωτικές μονάδες προσδιορίζονται με βάση το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ECVET) από τον φορέα που έχει το νόμιμο δικαίωμα σχεδιασμού και έγκρισης των προγραμμάτων εκπαίδευσης και

κατάρτισης. Το ECVET είναι ένα από τα ευρωπαϊκά εργαλεία που αναπτύχθηκαν για την αναγνώριση, συγκέντρωση και μεταφορά πιστωτικών μονάδων (credits) στον χώρο της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης. Με το σύστημα αυτό μπορούν να αξιολογηθούν και να πιστοποιηθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες (μαθησιακά αποτελέσματα) που απέκτησε ένα άτομο κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής του εκπαίδευσης και κατάρτισης, τόσο εντός των συνόρων της χώρας του όσο και σε άλλα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

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

9. Σχετική νομοθεσία

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

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

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

10. Επαγγελματικά δικαιώματα

Δεν έχουν καθοριστεί ακόμη επαγγελματικά δικαιώματα για τη συγκεκριμένη ειδικότητα. Ωστόσο, η άσκηση επιχειρηματικής δράσης στον αγροτουριστικό τομέα δεν περιορίζεται μόνο σε αγρότες, αλλά είναι ελεύθερη για κάθε επενδυτή.

11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

- Επαγγελματικό περίγραμμα του «Αγρότη-Υπεύθυνου Αγροτουριστικής μονάδας» του ΕΟΠΠΕΠ
<https://www.eoppep.gr/images/EP/EP86.pdf>

- Όροι και προϋποθέσεις χορήγησης Ειδικού Σήματος Αγροτουρισμού
http://www.et.gr/idoocs-nph/search/pdfViewerForm.html?args=5C7QrtC22wG3UHK-ZeQumndtvSoClrL8i7PTwEqwc3Vp6k5uE6xNduJlnJ48_97uHrMts-zFzeyCiBSQOpYnTy36MacmUFCx2ppFvBej56Mmc8Qdb8ZfRjgZnsIAdk8Lv_e6czmhEembNmZCMxLMtZCD0DLQS8mv624KFQf8ikJh5Fre2PGMJiRYL4k08v-4
- Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού (ΕΟΤ), <http://www.gnto.gr/>
- Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ) <http://www.sete.gr/>
- Ινστιτούτο Τουριστικών Ερευνών και Προβλέψεων (ΙΤΕΠ)
<http://www.itep.gr/gr/index.htm>

Μέρος Β΄

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

1. Βασικός σκοπός του προγράμματος σπουδών της ειδικότητας

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος σπουδών της ειδικότητας «Τεχνικός Αγροτουρισμού» είναι να παρουσιάσει και να αναλύσει τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα του Αγροτουρισμού αλλά και τις επιπτώσεις του για την τοπική κοινωνία, τον επισκέπτη, τον ιδιοκτήτη και τους εργαζομένους της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης. Το πρόγραμμα είναι έτσι δομημένο ώστε να καλύπτονται οι απαιτήσεις της διττής φύσης του αγροτουρισμού. Για τον λόγο αυτόν αξιοποιούνται γνώσεις από ένα ευρύ πεδίο επιστημών, από τη γεωπονία και την οικονομία του τουρισμού μέχρι το μάρκετινγκ και τον ελληνικό πολιτισμό. Βασική επιδίωξη του παρόντος προγράμματος σπουδών είναι να εξοπλίσει τους καταρτιζόμενους με όλες εκείνες τις γνώσεις και τις δεξιότητες οι οποίες θα τους επιτρέψουν να αντεπεξέλθουν σε οποιονδήποτε ρόλο του αγροτουριστικού επαγγέλματος. Πρόκειται άλλωστε για ένα επάγγελμα που συνδυάζει τις ιδιαιτερότητες της αγροτικής παραγωγής με τις υπηρεσίες της φιλοξενίας και της εστίασης. Για τον λόγο αυτόν τα στελέχη του αγροτουρισμού καλούνται να συγκεράσουν πολλά ετερόκλητα στοιχεία μεταξύ τους προκειμένου να μεγιστοποιήσουν την ικανοποίηση του επισκέπτη. Τη γεφύρωση αυτής της ανομοιογένειας έρχεται να καλύψει ο παρόν οδηγός σπουδών.

2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος σπουδών

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

- (α) «Οργάνωση και διοίκηση αγροτουριστικής μονάδας».
- (β) «Παροχή υπηρεσιών φιλοξενίας και εστίασης».
- (γ) «Καλλιέργεια αγροτικών προϊόντων».
- (δ) «Μεταποίηση και προώθηση ιδιοπαραγόμενων προϊόντων».

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

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
Ενότητα προσδοκώμενων αποτελεσμάτων	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ Με την ολοκλήρωση του προγράμματος σπουδών, ο απόφοιτος θα είναι ικανός να:
<p>A. «Οργάνωση και διοίκηση αγροτουριστικής μονάδας»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Επιβλέπει και να συντονίζει τις διαδικασίες σύστασης της αγροτουριστικής μονάδας, βάσει συγκεκριμένου επιχειρηματικού πλάνου, εφαρμόζοντας το σχετικό νομοθετικό πλαίσιο που διέπει την αγροτουριστική δραστηριότητα και τηρώντας τις περιβαλλοντικές δικλείδες προστασίας. • Εντοπίζει το κατάλληλο συγχρηματοδοτούμενο πρόγραμμα και να υποβάλλει ολοκληρωμένη πρόταση ένταξης σε αυτό. • Αναπτύσσει στρατηγικές επιχειρησιακής ανάπτυξης, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία στρατηγικού σχεδιασμού, όπως η ερευνά αγοράς, το επιχειρηματικό σχέδιο, η ανάλυση SWOT και PESTEL. • Χαράσσει την επικοινωνιακή πολιτική της αγροτουριστικής μονάδας και συμμετέχει σε δίκτυα ομοειδών επιχειρήσεων με στόχο την καλύτερη προώθηση και διανομή του αγροτουριστικού προϊόντος. • Διευθετεί τις οικονομικές και φοροτεχνικές εργασίες της αγροτουριστικής μονάδας, συντάσσοντας οικονομικές καταστάσεις, εκδίδοντας παραστατικά, διατηρώντας λογιστικά βιβλία κ.λπ., σε συνεργασία με τον αρμόδιο επαγγελματία. • Στελεχώνει τη μονάδα με το κατάλληλο μόνιμο ή/και εποχιακό προσωπικό, βάσει συγκεκριμένου επιχειρηματικού πλάνου. • Επιμελείται σε συνεργασία με τους αρμόδιους τεχνικούς τη διαμόρφωση των εξωτερικών και εσωτερικών χώρων και τμημάτων της αγροτουριστικής μονάδας, ώστε να εξασφαλίζονται τόσο η διαμονή του επισκέπτη όσο και η συμμετοχή του στις εκάστοτε αγροτικές δραστηριότητες.
<p>B. «Παροχή υπηρεσιών φιλοξενίας και εστίασης».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιάζει προγράμματα αγροτουρισμού που σχετίζονται με τη δραστηριότητα της μονάδας και τα οποία εξασφαλίζουν την ενεργητική εμπλοκή των επισκεπτών, αξιοποιώντας ταυτόχρονα τους πολιτιστικούς κώδικες της περιοχής. • Διαμορφώνει την τιμολογιακή πολιτική του καταλύματος ανά περίοδο και ανά πρόγραμμα εναλλακτικού τουρισμού.

	<ul style="list-style-type: none"> • Διαχειρίζεται κρατήσεις/αφίξεις/αναχωρήσεις επισκεπτών, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα ηλεκτρονικά συστήματα. • Διευθετεί τις διοικητικές εργασίες που σχετίζονται με την άφιξη και την αναχώρηση των πελατών/περιηγητών συμπληρώνοντας τα βιβλία πόρτας, τις καρτέλες πελατών, τη Main Courante. • Προετοιμάζει και να παρέχει γεύματα που αναδεικνύουν τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής, σε συνεργασία με chef, ακολουθώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας. • Μεριμνά για την καθαριότητα του καταλύματος και του χώρου εστίασης, ακολουθώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας.
<p>Γ. «Καλλιέργεια αγροτικών προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Επιλέγει και να εξοπλίζει την εκμετάλλευση με τα απαραίτητα γεωργικά εργαλεία και μηχανήματα. • Παράγει τα δικά του γεωργικά προϊόντα ανάλογα με το είδος της εκμετάλλευσης και τα μορφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής, προσανατολίζοντας την αγροτική παραγωγή σε προϊόντα ΠΟΠ ή/και σε εκείνα που εντάσσονται στο «καλάθι αγροτικών προϊόντων» της εκάστοτε περιοχής. • Συμμετέχει στις αγροτικές εργασίες της εκμετάλλευσης και τις προσαρμόζει έτσι ώστε να είναι δυνατή η συμμετοχή των επισκεπτών. • Εφαρμόζει τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας. • Εφαρμόζει τεχνικές κομποστοποίησης. • Επιμελείται τη διαμόρφωση και να διαχειρίζεται τους κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους, ακολουθώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας. • Οργανώνει τις αγροτικές εργασίες και να τις προσαρμόζει έτσι ώστε να είναι επιτρεπτή η ενεργή συμμετοχή του επισκέπτη. • Αξιοποιεί αιεφορικά συστήματα καλλιέργειας και προστασίας της αγροτικής παραγωγής.
<p>Δ. «Μεταποίηση και προώθηση ιδιοπαραγόμενων προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Εντοπίζει και να προμηθεύεται τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό, που σχετίζεται με τη μεταποίηση/τυποποίηση/συσκευασία αγροτικών προϊόντων ή με τη δημιουργία προϊόντων οικοτεχνίας και λαϊκής τέχνης. • Συμμετέχει στη μεταποιητική διαδικασία και να επιβλέπει όλες τις φάσεις της, ακολουθώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. • Ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών.

	<ul style="list-style-type: none">• Εφαρμόζει φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους μεταποίησης αποφεύγοντας την ένταση της τεχνολογίας.• Εφαρμόζει κατάλληλες τεχνικές κοστολόγησης ανάλογα με τη φύση των προϊόντων και το μέγεθος της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης.• Προωθεί και να διαθέτει τα ιδιοπαραγόμενα προϊόντα μέσω συγκεκριμένων καναλιών διανομής.• Διαμορφώνει εκθετήριο και σημείο πώλησης ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και άλλων προϊόντων λαϊκής τέχνης εντός της αγροτουριστικής μονάδας.• Συμμετέχει σε εκθέσεις προώθησης τοπικών προϊόντων.
--	---

Μέρος Γ΄

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

1. Ωρολόγιο πρόγραμμα

Α/Α	ΕΞΑΜΗΝΟ ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ / ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α			Β			Γ			Δ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	Αγροτουρισμός και ανάπτυξη	3	2	5									
2	Στοιχεία βιολογικής γεωργίας	3	2	5	3	3	6						
3	Γεωργικές εγκαταστάσεις	2	2	4	3	3	6						
4	Εμπορία (μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας	2	1	3	3	2	5						
5	Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα		3	3		3	3		3	3		3	3
6	Αγροτουριστικές επιχειρήσεις							2	1	3	2	2	4
7	Αγροβιοτεχνίες							2	2	4			
8	Εναλλακτικές μορφές τουρισμού υπαίθρου							2	1	3	2	2	4
9	Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα							2	2	4	3	2	5
10	Αγροτική παράδοση και λαϊκή τέχνη							2	1	3	3	1	4
ΣΥΝΟΛΟ		10	10	20	9	11	20	10	10	20	10	10	20

2. Αναλυτικό πρόγραμμα

2.1 ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

2.1.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η μαθησιακή ενότητα «Αγροτουρισμός και ανάπτυξη» επικεντρώνεται στη συμβολή του αγροτουρισμού στην ανάπτυξη της εγχώριας οικονομίας. Έμφαση δίνεται στα οφέλη αλλά και στις προκλήσεις που συνεπάγεται η άνθιση του αγροτουρισμού για την υπαίθρο αλλά και τις τοπικές κοινωνίες. Πρόκειται για μια πολυεπίπεδη συμβολή, η οποία αναφέρεται σε κοινωνικούς, οικονομικούς, περιβαλλοντικούς και πολιτιστικούς παράγοντες. Παράλληλα εξετάζεται η συνεισφορά του αγροτουρισμού στην αειφόρο ανάπτυξη αλλά και η συσχέτισή του με πολιτικές ανάδειξης της αγροτικής παραγωγής.

Στο θεωρητικό σκέλος αναπτύσσεται το εννοιολογικό πλαίσιο που αφορά την ανάπτυξη στον πρωτογενή τομέα, δίνοντας έμφαση στην περίπτωση του αγροτουρισμού. Αναλύονται τα χαρακτηριστικά του αλλά και οι παράγοντες που επηρεάζουν τη διαμόρφωση και την εξέλιξή του, αποτυπώνεται η υφιστάμενη κατάσταση στην Ελλάδα αλλά και στον ευρωπαϊκό χώρο. Παράλληλα εξετάζεται η συμβολή του αγροτουρισμού στην ελληνική οικονομία, σε θεωρητικό επίπεδο, η σύνδεσή του με την προστασία του περιβάλλοντος, αλλά και η συσχέτισή του με την πολιτιστική και κοινωνική ανάπτυξη των κοινωνιών της υπαίθρου.

Το πρακτικό σκέλος επικεντρώνεται σε πιο εξειδικευμένα ζητήματα που αφορούν τα χαρακτηριστικά του αγροτουρισμού ως μοχλού ανάπτυξης της υπαίθρου. Τέτοια είναι η αποτύπωση των ιδιαίτερων γνωρισμάτων της αγροτικής παραγωγής της εκάστοτε περιοχής, οι τρόποι σύνδεσης των τοπικών παραδόσεων με το τελικό αγροτουριστικό προϊόν, οι τρόποι μετεξέλιξης των αγροτικών εκμεταλλεύσεων σε αγροτουριστικές μονάδες ενισχύοντας το εισόδημα των αγροτών. Μέσω της ανάλυσης των οικονομικών στοιχείων που παραθέτουν οι αρμόδιοι δημόσιοι φορείς για την εξέλιξη του αγροτουρισμού ανά περιφέρεια, παρέχεται η δυνατότητα στους καταρτιζόμενους να μελετήσουν και να αντιληφθούν πρακτικά τη δυναμική αλλά και τους περιοριστικούς παράγοντες του φαινομένου.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν τα βασικά στάδια της αναπτυξιακής διαδικασίας.
- Εξηγούν τη συμβολή του αγροτουρισμού στην ανάπτυξη της εθνικής οικονομίας αλλά και των κατά τόπους οικονομιών.

- Εντοπίζουν τις ευκαιρίες και τα εμπόδια στην εξέλιξη της αγροτουριστικής ανάπτυξης.
 - Εκτιμούν τις αναπτυξιακές δυνατότητες του αγροτικού χώρου.
 - Διατυπώνουν προτάσεις για την περαιτέρω συσχέτιση της πολιτιστικής κουλτούρας μιας περιοχής με τις αγροτουριστικές δραστηριότητές της.
 - Ενθαρρύνουν την ενασχόληση των νέων αγροτών με τον αγροτουρισμό, αξιοποιώντας κατάλληλα την αγροτική τους εκμετάλλευση.
 - Εξηγούν την αμφίδρομη σχέση μεταξύ προστασίας του περιβάλλοντος και αγροτουριστικής ανάπτυξης.
 - Συνειδητοποιούν τη σημασία του τοπικού πληθυσμού στην αναπτυξιακή διαδικασία.
- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Ανάπτυξη
 - Βιώσιμη ανάπτυξη
 - Ανάπτυξη υπαίθρου
 - Αειφορία
 - Φυσικοί πόροι
 - Πράσινη οικονομία
 - Τοπικότητα
 - Οικοτουρισμός
 - Κοινή αγροτική πολιτική
 - Πολιτικές επενδύσεων
- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων (Θεωρία)	
1	Ανάπτυξη – Ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά της οικονομικής ανάπτυξης
2	Οικονομικά και κοινωνικά χαρακτηριστικά του πρωτογενούς τομέα παραγωγής
3	Εννοιολογικές προσεγγίσεις, εμφάνιση και εξέλιξη του αγροτουριστικού φαινομένου
4	Η αγροτουριστική ανάπτυξη στον ελλαδικό χώρο – Η εξελικτική πορεία των προτύπων ανάπτυξης και των τουριστικών υποδομών
5	Μορφές αγροτουρισμού και στάδια ανάπτυξης του αγροτουριστικού τομέα
6	Αγροτουριστικό προϊόν και δραστηριότητες που συνδέονται με τον αγροτουρισμό

7	Εμπόδια, ευκαιρίες και προκλήσεις που σχετίζονται με την αγροτουριστική ανάπτυξη
8	Η σημασία του τουρισμού για την οικονομική ζωή της χώρας – Η συνεισφορά του εναλλακτικού τουρισμού. Η περίπτωση της συμβολής του αγροτουρισμού στην ανάπτυξη της οικονομίας
9	Χαρακτηριστικά και προσδιοριστικοί παράγοντες προσφοράς και ζήτησης στον αγροτουριστικό τομέα
10	Κοινωνικές και πολιτιστικές επιπτώσεις της αγροτουριστικής ανάπτυξης
11	Αγροτουρισμός και αειφόρος ανάπτυξη – Διαστάσεις και βιώσιμοι αναπτυξιακοί στόχοι – Η πράσινη οικονομία
12	Κοινή αγροτική πολιτική και αγροτουρισμός
13	Η αλληλεπίδραση των πολιτικών προστασίας περιβάλλοντος και διαχείρισης φυσικών πόρων με την αγροτουριστική ανάπτυξη
14	Μορφές και χαρακτηριστικά απασχόλησης στον αγροτουριστικό τομέα
15	Πολιτικές επενδύσεων στον αγροτουριστικό τομέα: Αναπτυξιακές και χωροταξικές διαστάσεις
16	Φορείς αγροτουριστικής πολιτικής
17	Ο αγροτουρισμός ως μοχλός ανάπτυξης της ελληνικής υπαίθρου
18	Αγροτουρισμός σε προστατευόμενες περιοχές και εθνικά πάρκα
Σύνολο: 18	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Η συμβολή του εναλλακτικού τουρισμού και συγκεκριμένα του αγροτουρισμού στην ανάπτυξη της ελληνικής οικονομίας – Εντοπισμός και ερμηνεία στατιστικών δημόσιων αρχών (π.χ. ΕΛΣΤΑΤ, EUROSTAT)
2	Η χωρική διάρθρωση της τουριστικής προσφοράς στον αγροτουριστικό τομέα – Περιήγηση στον ηλεκτρονικό ιστό, συζήτηση και αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης
3	Εντοπισμός και καταγραφή των ιδιαίτερων αγροτικών γνωρισμάτων της περιοχής όπου εδρεύει το ΙΕΚ. Συζήτηση και προτάσεις για την αξιοποίησή τους μέσω της αγροτουριστικής δραστηριότητας – Ανάθεση ομαδοσυνεργατικής εργασίας
4	Σύγκριση των διάφορων μορφών ήπιας τουριστικής ανάπτυξης
5	Υπολογισμός και διαγραμματική απεικόνιση των δυνάμεων προσφοράς και ζήτησης στον αγροτουριστικό τομέα

6	Τρόποι υπολογισμού σχέσης κόστους/οφέλους από τις επενδύσεις στον αγροτουρισμό για την τοπική και εθνική οικονομία – Η συμβολή στο ΑΕΠ
7	Μελέτη περίπτωσης: Οι επιπτώσεις του αγροτουρισμού στις τοπικές οικονομίες – Έμφαση στην απασχόληση και στον πολιτισμό
8	Προς μια τυπολογία του προφίλ του αγροτουρίστα
9	Τρόποι και παραδείγματα διαμόρφωσης τιμολογιακής πολιτικής στον αγροτουριστικό τομέα
10	Μελέτη περίπτωσης: Η αγροτική οικογένεια ως κινητήριος δύναμη του αγροτουρισμού
11	Κίνητρα ενασχόλησης με τον αγροτουριστικό τομέα – Ανασκόπηση της υφιστάμενης κατάστασης, συζήτηση, προτάσεις – Η απασχόληση των νέων στην αγροτική περιφέρεια
12	Μελέτη περίπτωσης: Τα εγκαταλειμμένα οικιστικά αποθέματα της υπαίθρου – Προτάσεις για την αξιοποίησή τους μέσω της σύνδεσης με το αγροτουριστικό προϊόν
13	Οικοτεχνία: Προϋποθέσεις άσκησης οικοτεχνικής δραστηριότητας – Φορολόγηση και ασφάλιση – Παραδείγματα
14	«Το καλάθι αγροτικών προϊόντων» ανά περιφέρεια και η συσχέτισή του με τον αγροτουρισμό – Καταγραφή, συζήτηση, προτάσεις
15	Ανασκόπηση συγχρηματοδοτούμενων προγραμμάτων ενίσχυσης της αγροτουριστικής δραστηριότητας
16	Εκπαιδευτική επίσκεψη σε φορέα της περιφέρειας που ασχολείται με αναπτυξιακά προγράμματα και επενδύσεις στον χώρο του αγροτουρισμού
17	Μελέτη περίπτωσης: Ο αγροτουρισμός στον ευρωπαϊκό χώρο
18	Μελέτη περίπτωσης: Ο αγροτουρισμός στον παγκόσμιο χώρο – Η βιομηχανία τουρισμού της φάρμας
Σύνολο: 18	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
Θεωρία: 3 ώρες, Εργαστήριο: 2 ώρες, Σύνολο 5 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Καλδής, Π., Θεοδωροπούλου, Ε., Αλεξόπουλος, Γ. και Γιαννουζάκου, Α. (2000). *Αγροτουρισμός και ανάπτυξη*, Αθήνα: Παιδαγωγικό Ινστιτούτο.
2. Τσάρτας, Π. και Λύτρας, Π. (2007). *Τουρισμός, τουριστική ανάπτυξη: Συμβολές ελλήνων επιστημόνων*, Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.
3. Έξαρχος, Γ. και Καραγιάννης, Στ. (2004). *Ο αγροτουρισμός ως μοχλός για την ανάπτυξη της υπαίθρου*, Θεσσαλονίκη: Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας Κρήτης.

Συμπληρωματικές

1. Κομίλης, Π. (2007). *Οικοτουρισμός: Η εναλλακτική προοπτική αιεφόρου τουριστικής ανάπτυξης*, Αθήνα: Προπομπός.
2. Κοκκώσης, Χ. και Τσάρτας, Π. (2003). *Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη και περιβάλλον*, Αθήνα: Κριτική.

2.1.B. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να διδάξει στους καταρτιζόμενους τις βασικές αρχές της βιολογικής γεωργίας, καθώς και τα μέσα που αυτή διαθέτει για την παραγωγή αγροτικών προϊόντων χωρίς τη χρήση χημικών σκευασμάτων και ανόργανων λιπασμάτων.

Επίσης, σκοπός της ενότητας είναι να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι την αναγκαιότητα, την έννοια και τη σημασία του βιολογικού τρόπου παραγωγής αγροτικών προϊόντων, καθώς και τις μεθόδους και τα επιτρεπόμενα υλικά και καλλιεργητικά μέσα που χρησιμοποιούνται, όταν εφαρμόζεται στην πράξη ο βιολογικός τρόπος παραγωγής, με στόχο να είναι σε θέση να προκρίνουν και να εφαρμόζουν μέσα και τεχνικές που θα εξασφαλίζουν την προστασία των καλλιεργειών και ταυτόχρονα θα σέβονται το περιβάλλον και τον καταναλωτή.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Γνωρίζουν τις βασικές αρχές που διέπουν τη βιολογική γεωργία και να κατανοούν τις διαφορές της από τις άλλες μορφές άσκησης της γεωργίας.
 - Σχεδιάζουν και να οργανώνουν τις αγροτικές εκμεταλλεύσεις στο πλαίσιο που ορίζει η βιολογική γεωργία, εφαρμόζοντας μέσα και τεχνικές που επιτρέπονται.
 - Εκτιμούν και να προτείνουν σύγχρονες και βελτιωμένες τεχνικές καλλιέργειας στο πνεύμα του περιορισμού των εισροών στα αγροοικοσυστήματα, σεβόμενοι τις απαιτήσεις του περιβάλλοντος.
 - Ελέγχουν αν τηρούνται οι αρχές της βιολογικής γεωργίας από τους βιοκαλλιεργητές.
- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**
 - Αειφορία

- Βιολογικά προϊόντα
- Εναλλακτικές μορφές γεωργίας
- Βιολογική καταπολέμηση
- Compost
- Χλωρή λίπανση
- Αμειψισπορά
- Συγκαλλιέργεια

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	Ιστορική αναδρομή – Τα αίτια και οι συνθήκες που οδήγησαν στη δημιουργία και εξέλιξη του βιολογικού τρόπου παραγωγής αγροτικών προϊόντων στον ευρωπαϊκό και διεθνή χώρο αλλά και στην Ελλάδα – Η IFOAM και οι προδιαγραφές της.
2	Ορισμοί και χαρακτηριστικά των διάφορων κατηγοριών γεωργίας – Φυσική, συμβατική, αειφόρος, βιοδυναμική γεωργία – Επιδράσεις των διάφορων μορφών καλλιέργειας στην ποιότητα ζωής των ανθρώπων
3	Νομοθεσία για τη βιολογική γεωργία <ul style="list-style-type: none"> • Εθνική Νομοθεσία • Ο Κανονισμός 2092/91 • Ο Κανονισμός 834/07 • Ο Κανονισμός 889/08 • Κοινοτική Νομοθεσία • Πρόγραμμα μετάβασης από τη συμβατική στη βιολογική γεωργία
4	Η βιολογική γεωργία στην Ελλάδα και σε όλο τον κόσμο, σήμερα
5	Βασικές αρχές της βιολογικής γεωργίας – Ορισμοί, ολιστική προσέγγιση, διαχρονική αντιμετώπιση, σύνδεση παραγωγού-καταναλωτή
6	Το έδαφος και η θρέψη των φυτών στη βιολογική γεωργία <ul style="list-style-type: none"> • Η γονιμότητα του εδάφους • Η βιολογική δραστηριότητα του εδάφους • Η οργανική ουσία • Τρόποι διατήρησης και βελτίωσης της γονιμότητας των εδαφών • Ο χειρισμός του εδάφους στη βιολογική καλλιέργεια • Το Compost (είδη και αναλογίες υλικών, διαδικασία και χρόνος παρασκευής) • Η χλωρή λίπανση (καλλιέργεια των ψυχανθών)

	<ul style="list-style-type: none"> • Η αντιμετώπιση των ζιζανίων στη βιολογική καλλιέργεια
7	Σημαντικές τεχνικές στη βιολογική γεωργία – Η αμειψισπορά, η συγκαλλιέργεια στη βιολογική γεωργία
8	<p>Αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών στη βιολογική γεωργία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το αδιέξοδο της χημικής φυτοπροστασίας • Αίτια που οδηγούν σε εξασθένηση του φυτικού οργανισμού • Εκδήλωση της ασθένειας (συμπτωματολογία – Είδη ασθενειών και προσβολών) • Άμεση αντιμετώπιση (μηχανικά – φυσικά – βιολογικά – βιοτεχνολογικά μέσα – διάφορα σκευάσματα άμεσης αντιμετώπισης) • Η αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών στη βιολογική γεωργία με ήπια μέσα • Πρόληψη στην αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών (η σημασία της βιοποικιλότητας και του πολλαπλασιαστικού υλικού – καλλιεργητικά μέτρα) • Παραδείγματα βιολογικών φυτοπροστατευτικών σκευασμάτων
Σύνολο: 8	

	Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)
1	Έδαφος και επιπτώσεις της σύγχρονης γεωργίας – Έδαφος – Συστατικά του εδάφους – Οργανική ουσία και συστήματα διαχείρισης του εδάφους
2	Τρόποι διαχείρισης του εδάφους και επιπτώσεις στην οργανική ουσία και στη σταθερότητα των εδαφών – Εδαφοπανίδα – Γονιμότητα εδαφών
3	Υποβάθμιση του εδάφους – Παράγοντες υποβάθμισης, η σημασία της προστασίας του εδάφους, η διάβρωση
4	Έδαφος και βιολογική γεωργία – Η λίπανση στη βιολογική γεωργία – Οργανικά λιπάσματα, κοπριά
5	Η χλωρή λίπανση και πώς εφαρμόζεται – Φυτά που χρησιμοποιούμε
6	Τι είναι η κομποστοποίηση, ποια η σημασία της και τι υλικά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε – Μέθοδοι της κομποστοποίησης
7	Παραδείγματα προγραμμάτων αμειψισποράς, συγκαλλιέργειών και εναλλαγής καλλιεργειών
8	Μηχανισμοί άμυνας των φυτών
9	Φυτοφάρμακα και περιβάλλον – Επιπτώσεις υπερβολικής χρήσης λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων
10	Καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών με βιολογικά μέσα – Καταπολέμηση

	εχθρών και ασθενειών με φυσικούς τρόπους
11	Βιολογικά φυτοπροστατευτικά σκευάσματα
12	Ζιζάνια και ζιζανιοκτονία στη βιολογική γεωργία
Σύνολο: 12	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 3 ώρες, Εργαστήριο: 2 ώρες, Σύνολο 5 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Άλκιμος, Αν. (1990). *Βιοκαλλιέργειες*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.
2. Βλοντάκης, Γ., Δεσύλλας, Μ. και Μπίστη, Μ. (2003). *Στοιχεία βιολογικής γεωργίας*, ΥΠΕΘ, Γ' ΕΠΑΛ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
3. Καλδής, Π., Θεοδωροπούλου, Ε., Αλεξόπουλος, Γ. και Γιαννουζάκου, Α. (2000). *Αγροτουρισμός και ανάπτυξη*. Αθήνα: Παιδαγωγικό Ινστιτούτο.
4. Μηλιάδου, Δ., Παπαναγιώτου, Ε. και Φωτόπουλος, Χ. (2001). *Βιολογική γεωργία*, Αθήνα: Σταμούλης.
5. Πολυράκης, Ι. (2003). *Περιβαλλοντική γεωργία*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.
6. Σιδηράς, Ν. (2002). *Χλωρές λιπάνσεις & Αμειψισπορές*, Αθήνα: ΔΗΩ
7. Σιδηράς, Ν. (2005). *Βιολογική γεωργία – Φυτική παραγωγή*, Αθήνα: ΔΗΩ.
8. Fukuoaka, Μ. (1995). *Η φυσική καλλιέργεια: Η θεωρία και η πρακτική της πράσινης επανάστασης*, Θεσσαλονίκη: Εκδοτική Αιγινίου.

Συμπληρωματικές

1. Alloway, B. J. (1993). *Chemical Principles of Environmental Pollution*, London: Chapman & Hall.
2. Colls, J. (1997). *Air Pollution: An Introduction*, London: Chapman & Hall.
3. Denckla, T. (2002). *Εφαρμοσμένες βιοκαλλιέργειες*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.
4. Kristiansen, P., Taji, A. and Reganold, J. (2006). *Organic Agriculture. A global perspective*, Walingford, UK: CABI and CSIRO Publishing.
5. Lampkin, N. (1997). *Organic Farming*, Ipswich: Farming Press.

2.1.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να διδάξει στους καταρτιζόμενους την προετοιμασία και τον χειρισμό των διάφορων υλικών κατασκευής, την επιλογή και χρήση του ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού και, τέλος, τον χειρισμό των διάφορων εργαλείων και συσκευών.

Με τα στοιχεία αυτά οι καταρτιζόμενοι θα αποκτήσουν μια καλή εικόνα και προσωπική εμπειρία με τη χρήση και λειτουργία των εργαλείων και των διάφορων συσκευών σε διάφορες μικροεφαρμογές. Επίσης θα έρθουν σε επαφή με εξειδικευμένες τεχνικές, όπως οι συγκολλήσεις μετάλλων, οι ξυλουργικές τεχνικές, τα υδραυλικά, οι μηχανουργικές εργασίες, οι χρωματισμοί, τα κονιάματα και οι περιφράξεις.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Χρησιμοποιούν τη γνώση και την κατανόηση που απέκτησαν με τρόπο που να δείχνει επαγγελματική προσέγγιση της εργασίας ή του επαγγέλματός τους και να διαθέτουν ικανότητες που κατά κανόνα αποδεικνύονται με την ανάπτυξη και υποστήριξη επιχειρημάτων και την επίλυση προβλημάτων μελέτης, επίβλεψης και κατασκευής διάφορων γεωργικών κατασκευών.
- Γνωρίζουν τις τεχνικές που αναφέρονται στις τέχνες του ξυλουργού, του μηχανουργού, του υδραυλικού, των οικοδομικών κατασκευών και των γεωργικών εγκαταστάσεων.
- Απασχολούνται σε όλες τις εργασίες που έχουν σχέση με τις προαναφερόμενες τέχνες, ώστε να εντρυφήσουν στον υπολογισμό των υλικών, για μικρές αγροτικές κατασκευές, ώστε με τη συνεισφορά της πρακτικής εξάσκησης να καταστούν ικανοί να εκτελούν μόνοι τους τέτοιες κατασκευές.
- Γνωρίζουν πλήθος εργαλείων, καθώς και τα μυστικά της καλής χρήσης τους.
- Συγκεντρώνουν και να ερμηνεύουν συναφή στοιχεία για να διαμορφώνουν κρίσεις που περιλαμβάνουν προβληματισμό σε συναφή ζητήματα γεωργικών κατασκευών.
- Αναπτύσσουν εκείνες τις δεξιότητες απόκτησης γνώσεων που τους χρειάζονται για να συνεχίσουν σε περαιτέρω σπουδές με μεγάλο βαθμό εξειδίκευσης στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Γεωργικές κατασκευές
- Ξυλουργικές εργασίες
- Μετρήσεις
- Μέταλλα
- Δομικά
- Κονιάματα
- Συγκόλληση
- Περιφράξεις
- Υδραυλικά

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενοότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Θεωρία)	
1	Μετρικά συστήματα (συστήματα Μέτρησης, όργανα μέτρησης μήκους και γωνιών)
2	Γεωργικές ξυλουργικές εργασίες – Είδη ξυλείας, επεξεργασία ξύλου, φορητά ηλεκτρικά μηχανήματα
3	Γεωργικές μηχανουργικές εργασίες – Μέταλλα, σωλήνες, είδη εργαλείων και μηχανημάτων
4	Δομικά υλικά – Χρώματα – Δομικές εργασίες, χρωματισμοί
5	Συγκολλήσεις μετάλλων – Κασσιτεροκόλληση, οξυγονοκόλληση, ηλεκτροσυγκόλληση
6	Σύρματα-Περιφράξεις – Τύποι περιφράξεων, τεχνικές κατασκευής περιφράξεων, πόρτες περίφραξης, μέτρα ασφάλειας, περίφραξη με ηλεκτροφόρο σύρμα
7	Υδραυλικές εργασίες – Σιδηροσωλήνες και εξαρτήματα – Πλαστικοί σωλήνες από PVC και εξαρτήματα, χαλκοσωλήνες, τρόποι σύνδεσης και μέσα κατασκευής δικτύων
Σύνολο: 7	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
--	--

1	Οι μονάδες μέτρησης των φυσικών μεγεθών – Μετρήσεις (μέτρηση οριζοντίων και κατακόρυφων γωνιών)
2	Σχεδιάσεις (είδη και υλικά σχεδίασης – Κλίμακες σχεδίασης – Είδη σχεδίων)
3	Χαράξεις στο έδαφος (χάραξη κάθετων γραμμών στο έδαφος – χάραξη παράλληλων γραμμών στο έδαφος – μέτρηση ύψους αντικειμένων)
4	Εμβαδομετρία (εμβαδά γεωμετρικών σχημάτων)
5	Εργαλεία επεξεργασίας ξύλου – Κατασκευή ξύλινου πλαισίου
6	Εργαλεία και μηχανήματα μηχανουργείου – Συντήρηση και επισκευή εργαλείων (αφαίρεση σκουριάς – τρόχισμα – σύσφιξη βιδών)
7	Υαλοπίνακες (κοπή τζαμιών – αντικατάσταση σπασμένου τζαμιού) – Εργαλεία βαφής
8	Κασσιτεροκόλληση – Οξυγονοκόλληση – Ηλεκτροσυγκόλληση
9	Υλικά περίφραξης (πάσσαλοι – δομικά υλικά – σύρματα – πρόκες – σανίδες και πλέγματα) – Απαιτούμενα εργαλεία
10	Εργαλεία και υλικά υδραυλικών εργασιών – Τρόποι σύνδεσης σωλήνων
11	Οργάνωση εργαστηρίου γεωργικών εγκαταστάσεων (οργάνωση του χώρου – εξοπλισμός)
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 2 ώρες, Εργαστήριο: 2 ώρες, Σύνολο 4 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Αγγελίδης, Σ., Γεωργακάκης, Δ. και Καλογερά, Α. (1999). *Γεωργικές εγκαταστάσεις*, ΥΠΕΘ. Β' ΕΠΑΛ. Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
2. Αναστασόπουλος, Α. (1993). *Γεωργικές κατασκευές*, Αθήνα.
3. Γεωργακάκης, Δ. (1992). *Στοιχεία ρύθμισης περιβάλλοντος και σχεδιασμού αγροτικών κατασκευών*, Αθήνα.
4. Γραφιαδέλλης, Μ. (1980). *Σύγχρονα θερμοκήπια*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.
5. Ευθυμίου, Γ. (1999). *Κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις – εξοπλισμός*, Σημειώσεις ΤΕΙ Λάρισας, Λάρισα.
6. Θεοχάρης, Μ. (2000). *Γεωργικές κατασκευές*, Άρτα.
7. Θεοχάρης, Μ. (2000). *Θερμοκηπιακές κατασκευές*, Άρτα.
8. Θεοχάρης, Μ. (2000). *Γεωργικές κατασκευές*, Εργαστηριακές Ασκήσεις, Άρτα.
9. Κυρίτσης, Σ. (1986). *Πτηνοτροφία – Αγροτική οικοδομική*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

10. Κυρίτσης, Σ. (1995). *Βουστάσια – Αγροτική οικοδομική*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
11. Μαυρογιαννόπουλος, Γ. (2001). *Θερμοκήπια*, 3η έκδ., Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
12. Benson, J. and Rollin, B. (2004). *The Well-Being of Farm Animals: Challenges and Solutions*, USA: Wiley-Blackwell.
13. Μπουρνιά, Ε. (1995). *Αγροτικά κτίρια*, Αθήνα: Έκδοση ΟΕΔΒ.

2.1.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η μαθησιακή ενότητα «Εμπορία (Μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας» Α΄ εξαμήνου αποσκοπεί στο να εισαγάγει τους καταρτιζόμενους στο πνεύμα και στο ευρύ φάσμα εργασιών του σύγχρονου μάρκετινγκ, εξειδικεύοντας στα πρώτα στάδια της διαδικασίας του σχεδιασμού της στρατηγικής, όπως ο προγραμματισμός και η έρευνα αγοράς.

Το θεωρητικό σκέλος της ενότητας ασχολείται με τις βασικές αρχές και τις λειτουργίες του μάρκετινγκ, επικεντρώνοντας στον τρόπο με τον οποίο προάγει την επικοινωνιακή πολιτική της αγροτουριστικής μονάδας, αλλά και τους τρόπους ανίχνευσης των αναγκών των καταναλωτών. Οι ιδιαιτερότητες των αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών τίθενται στο προσκήνιο, ώστε να διαμορφώσουν οι καταρτιζόμενοι μια ολοκληρωμένη εικόνα αναφορικά με τις δυνατότητες και τους περιορισμούς της εμπορικής αξιοποίησής τους. Το εργαστηριακό σκέλος εστιάζεται σε πρακτικά ζητήματα του αγροτουριστικού μάρκετινγκ, όπως οι μέθοδοι συλλογής και επεξεργασίας πληροφοριών της αγοράς, η σύνταξη ερωτηματολογίων, οι τεχνικές δειγματοληψιών, οι τρόποι τμηματοποίησης της αγοράς, αλλά και η σύνταξη ολοκληρωμένων Marketing Plans.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναγνωρίζουν την αξία του μάρκετινγκ για τη σύγχρονη αγροτουριστική μονάδα.
- Ορίζουν τις λειτουργίες του μάρκετινγκ αγροτουρισμού.
- Συνδέουν τις μεθόδους μάρκετινγκ με όλο το πλέγμα δραστηριοτήτων της αγροτουριστικής μονάδας.
- Κατανοούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά του καταναλωτή.
- Αναγνωρίζουν τις ιδιαιτερότητες του αγροτικού προϊόντος ως πρώτη ύλη και τις προεκτάσεις τους για την τυποποίηση, τη διανομή, την προβολή και την τιμολόγηση του τελικού αγροτουριστικού προϊόντος.

- Αντιλαμβάνονται την αξία της ορθής πληροφόρησης και διεξάγουν στοχευμένες έρευνες αγοράς.
 - Υιοθετούν στρατηγικές τμηματοποίησης της αγοράς που ταιριάζουν με το είδος της μονάδας και τα οικονομικο-γεωγραφικά χαρακτηριστικά της περιοχής.
 - Σχεδιάζουν ολοκληρωμένα Marketing Plans.
- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Περιβάλλον μάρκετινγκ
 - Συμπεριφορά καταναλωτή
 - Αγοραστική απόφαση
 - Τμηματοποίηση
 - Δειγματοληψία
 - Έρευνα αγοράς
 - Δυνάμεις Porter
 - Marketing Plan
 - Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

	Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων (Θεωρία)
1	Έννοια, περιεχόμενο, φιλοσοφία και είδη του μάρκετινγκ – Η εξέλιξη της επιστήμης – Το μάρκετινγκ των αγροτικών προϊόντων – Το μάρκετινγκ αγροτουρισμού
2	Ο ρόλος του μάρκετινγκ στη σύγχρονη οικονομία
3	Οι λειτουργίες του μάρκετινγκ στον αγροτουριστικό τομέα – Τι δεν είναι μάρκετινγκ – Διαφοροποίηση μάρκετινγκ αγροτουριστικής μονάδας από το μάρκετινγκ της μαζικής παραγωγής
4	Μάρκετινγκ ολικής ποιότητας
5	Ο προγραμματισμός του μάρκετινγκ – Διαδικασία και επίπεδα προγραμματισμού – Καθορισμός στόχων τμήματος μάρκετινγκ Χαρακτηριστικά στόχων SMART
6	Το περιβάλλον του μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων (περιβάλλον εμπορίας, εξωτερικό μικροπεριβάλλον, εξωτερικό μακροπεριβάλλον)
7	Σχεδιασμός και ανάπτυξη στρατηγικής μάρκετινγκ στον αγροτουριστικό τομέα
8	Οι ιδιαιτερότητες του μάρκετινγκ για τον αγροτουριστικό τομέα – Η ανελαστικότητα της αγροτουριστικής προσφοράς – Η αστάθεια και εποχικότητα ζήτησης των αγροτουριστικών προϊόντων

9	Χαρακτηριστικά και είδη αγροτικών προϊόντων στο πλαίσιο της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης – Ο ρόλος και τα στάδια της μεταποίησης και της τυποποίησης
10	Διαστάσεις και μέτρηση της ποιότητας των υπηρεσιών στον αγροτουριστικό τομέα
11	Εισαγωγή στη συμπεριφορά του αγοραστή (καταναλωτική και οργανωσιακή) – Διακρίσεις αναγκών – Περιπτώσεις καταναλωτικής συμπεριφοράς – Αντιλήψεις καταναλωτών – Καθοδηγητές γνώμης
12	Η διαδικασία της αγοραστικής απόφασης – Το μοντέλο των πέντε σταδίων (αναγνώριση προβλήματος, αναζήτηση πληροφοριών, αξιολόγηση εναλλακτικών, απόφαση αγοράς, συμπεριφορά μετά την αγορά)
13	Έννοια και διακρίσεις αγοράς – Τμηματοποίηση της αγοράς, επιλογή θέσεων και στόχων (segmentation-targeting-positioning) – Κριτήρια και προϋποθέσεις τμηματοποίησης – Επιλογή αγοράς-στόχου
14	Έννοια και χαρακτηριστικά έρευνας μάρκετινγκ – Ο σχεδιασμός και τα στάδια της έρευνας μάρκετινγκ – Μέθοδοι συλλογής και επεξεργασίας πληροφοριών – Η περίπτωση των ευαίσθητων προσωπικών δεδομένων
15	Ανάλυση ανταγωνιστικότητας αγροτουριστικής επιχείρησης – Το μοντέλο των πέντε δυνάμεων του Porter
16	Marketing plan: Σκοπός, χαρακτηριστικά, τρόπος δόμησης – Σύνδεση Marketing plan με Business Plan
Σύνολο: 16	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Ανασκόπηση, συζήτηση και καταγραφή των στρατηγικών μάρκετινγκ που αξιοποιεί η περιοχή όπου εδρεύει το ΙΕΚ, προκειμένου να ενισχύσει τον αγροτουριστικό τουρισμό
2	Εντοπισμός και καταγραφή των χαρακτηριστικών γνωρισμάτων της αγροτικής παραγωγής της περιοχής – Προτάσεις σύνδεσης με τον αγροτουρισμό
3	Εκπαιδευτική επίσκεψη σε μονάδα τυποποίησης αγροτικού προϊόντος (π.χ. μελιού)
4	Ανάλυση SWOT αγροτουριστικής μονάδας που παράγει και εμπορεύεται αγροτικά προϊόντα
5	Μελέτη περίπτωσης: Το οικολογικό/περιβαλλοντικό μάρκετινγκ

6	Ασκήσεις πράξης με τις κλίμακες μέτρησης της έρευνας αγοράς – Προσδιορισμός σφαλμάτων κλιμάκων μέτρησης – Συντελεστές εκτίμησης αξιοπιστίας και εγκυρότητας
7	Εφαρμογές με τις τεχνικές και τις διαδικασίες δειγματοληψιών
8	Σχεδιασμός ερωτηματολογίου έρευνας αγοράς σχετικά με την προοπτική ενός υπάρχοντος ή νέου αγροτουριστικού προϊόντος ή υπηρεσίας σε μια δεδομένη γεωγραφική περιοχή
9	Εφαρμογές με τις μεθόδους τμηματοποίησης της αγοράς
10	Πρακτικές και μοντέλα μέτρησης της ποιότητας των υπηρεσιών στον αγροτουριστικό τομέα – Η φόρμουλα SERVQUAL
11	Στρατηγικές μάρκετινγκ τοπικών αγροτικών αγαθών σε περιόδους οικονομικής κρίσης
12	Εφαρμογή του μοντέλου των πέντε δυνάμεων του Porter σε αγροτουριστική επιχείρηση
13	Μελέτη περίπτωσης: Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων και τροφίμων – Από τις επιδοτήσεις στην επιχειρηματικότητα – Οι προοπτικές για τους νέους αγρότες
14	Μελέτη υποδειγματικού Marketing Plan αγροτουριστικής επιχείρησης – Ομαδοσυνεργατική εργασία: Σύνταξη και παρουσίαση Marketing Plan επιχείρησης που δραστηριοποιείται στον αγροτουρισμό
Σύνολο: 14	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
Θεωρία: 2 ώρες, Εργαστήριο: 1 ώρα, Σύνολο 3 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Καμενίδης, Χ. (2010). *Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριακίδη.
2. Κυριαζόπουλος, Π. και Σαμαντά, Ε. (2014). *Εισαγωγή στο Μάρκετινγκ: Χθες – Σήμερα – Αύριο*, Αθήνα: Σύγχρονη Εκδοτική.
3. Μαλλιάρης, Π. (2012). *Εισαγωγή στο μάρκετινγκ*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
4. Τομάρας, Π. (2009). *Εισαγωγή στο μάρκετινγκ και την έρευνα αγοράς*, Αθήνα: Εκδόσεις Τομαράς.

Συμπληρωματικές

1. Aurier, P. και Lucier, S. (2010). *Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων και τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις ΠΡΟΠΟΜΠΟΣ.

2. Παπαβασιλείου, Ν. και Μπάλτας, Γ. (2003). *Μάρκετινγκ λιανικού και χονδρικού εμπορίου*, Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.

2.1.Ε. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αξιοποιήσουν οι καταρτιζόμενοι όλες τις γνώσεις τις οποίες αποκτούν στα υπόλοιπα μαθήματα του συγκεκριμένου εξαμήνου, να καλλιεργήσουν και να ενισχύσουν δεξιότητες και ικανότητες στην ειδικότητα κατάρτισής τους και επιπρόσθετα να ξεκινήσουν μια διαδικασία εξοικείωσης με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον. Ειδικότερα, στο Α' εξάμηνο, σκοπός του συγκεκριμένου μαθήματος είναι οι καταρτιζόμενοι να κατανοήσουν και να αποκτήσουν ολοκληρωμένη άποψη όσον αφορά το αντικείμενο των εργασιών του τεχνικού αγροτουρισμού, με απώτερο στόχο την αποτελεσματική άσκηση του επαγγέλματός τους.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Γνωρίζουν όλες τις απαραίτητες προϋποθέσεις που συμβάλλουν στην παραγωγή υψηλής ποιότητας γεωργικών προϊόντων, φυτικής και ζωικής προέλευσης.
- Αντιλαμβάνονται την αξία της βιολογικής παραγωγή γεωργικών προϊόντων, απαλλαγμένων από χημικά, όπως φυτοφάρμακα, χημικά λιπάσματα, ορμόνες, αντιβιοτικά κ.λπ., με σκοπό την παραγωγή προϊόντων υψηλών προδιαγραφών και μεγάλης θρεπτικής αξίας.
- Εκτιμούν και να προτείνουν σύγχρονες και βελτιωμένες τεχνικές καλλιέργειας στο πνεύμα του περιορισμού των εισροών στα αγροοικοσυστήματα, σεβόμενοι τις απαιτήσεις του περιβάλλοντος, συμβάλλοντας στην προστασία του.
- Γνωρίζουν τον σχεδιασμό και την υλοποίηση διάφορων γεωργικών κατασκευών, που θα βελτιώσουν και θα αναβαθμίσουν τις αγροτουριστικές μονάδες στις οποίες υπηρετούν.
- Ανακαλύψουν τα μυστικά διάφορων επιμέρους επιστημών της γεωπονικής επιστήμης, όπως η αμπελουργία, η ελαιοκομία, η λαχανοκομία, η δενδροκομία, τα φυτά μεγάλης καλλιέργειας κ.λπ., καθώς επίσης η γαλακτοκομία, η μελισσοκομία, η ζωοτεχνία κ.λπ.
- Γνωρίζουν βασικά στοιχεία σχετικά με την οργάνωση και τη λειτουργία των αγροτουριστικών εκμεταλλεύσεων.
- Υιοθετούν στρατηγικές οργάνωσης και διαχείρισης αγροτουριστικών μονάδων που ευνοούν την ήπια τουριστική ανάπτυξη και παράγουν κοινωνικό όφελος.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Αγροτουρισμός
- Φυτική παραγωγή
- Ζωική παραγωγή
- Βιολογική Γεωργία
- Γεωργικές κατασκευές
- Γεωργικές εγκαταστάσεις
- Οργάνωση εκμετάλλευσης
- Διοικητική λειτουργία

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	<p>Εκπόνηση εργασιών:</p> <p>Με τη βοήθεια και τον συντονισμό των εκπαιδευτών, προτείνεται οι καταρτιζόμενοι να αναλάβουν την εκπόνηση εργασιών με θεματολογία που αφορά το επιστημονικό πεδίο της συγκεκριμένης ειδικότητας (π.χ. κατάρτιση επιχειρηματικού σχεδίου – business plan, κατάρτιση marketing plan κ.λπ.) και κατ' επέκταση με προβληματισμούς που αφορούν τον αντίστοιχο επαγγελματικό χώρο. Οι εργασίες αυτές θα παρουσιάζονται και θα παραδίδονται στο τέλος του εξαμήνου από τους καταρτιζόμενους.</p>
2	<p>Εργαστηριακές ασκήσεις:</p> <p>Συμμετοχή στην υλοποίηση πρακτικών εργαστηριακών ασκήσεων, που θα πραγματοποιούνται είτε στον χώρο του ΙΕΚ είτε σε κάποιον άλλον χώρο, συνεργαζόμενο με το ΙΕΚ, με διάφορες σημαντικές εκπαιδευτικές ενότητες (εγκατάσταση καλλιέργειών – περιποίηση φυτών – λίπανση – φυτοπροστασία – κλαδέματα – συγκομιδή προϊόντων – ευζωία των ζώων – μεταποίηση γεωργικών προϊόντων κ.λπ.), των παρακάτω επιστημών:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Αμπελουργία ○ Ελαιοκομία ○ Λαχανοκομία ○ Δενδροκομία ○ Φυτά μεγάλης καλλιέργειας ○ Ζωοτεχνία ○ Γαλακτοκομία ○ Μελισσοκομία ○ Μεταποίηση – Τυποποίηση – Συσκευασία γεωργικών προϊόντων κ.λπ.

3	<p>Εκπαιδευτικές επισκέψεις:</p> <p>Συμμετοχή σε εκπαιδευτικές επισκέψεις, όπως σε:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ιδρύματα Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης και Ερευνητικούς Σταθμούς • Αγροτουριστικές μονάδες • Μονάδες Φυτικής παραγωγής • Μονάδες Ζωικής παραγωγής • Καταστήματα πώλησης γεωργικών ειδών και εφοδίων • Εξειδικευμένες αθλητικές δραστηριότητες • Εκθέσεις γεωργικών προϊόντων και ημερίδες με συναφές επιστημονικό αντικείμενο.
4	<p>Προσομοίωση όλων των βασικών οργανωτικών και διοικητικών εργασιών της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης αλλά και των επιμέρους τμημάτων της. Ιδιαίτερη έμφαση στις εργασίες διαχείρισης καταλύματος και εστιατορίου (π.χ. εκμάθηση συστήματος κρατήσεων/διαχείρισης πελατών κ.λπ.).</p>
5	<p>Ασκήσεις πράξης με όλα τα διοικητικά έγγραφα, τα οικονομικά παραστατικά και τις οικονομικές καταστάσεις που συντάσσει και εκδίδει η αγροτουριστική μονάδα αλλά και τα επιμέρους τμήματά της.</p>
6	<p>Εφαρμογές με τις διάφορες τεχνικές κοστολόγησης αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών</p>
7	<p>Εφαρμογές με τις πιο κατάλληλες τεχνικές προώθησης αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών</p>
8	<p>Σχεδιασμός τουριστικού πακέτου εναλλακτικού τουρισμού υπαίθρου, λαμβάνοντας υπόψη τα ιδιαίτερα μορφολογικά χαρακτηριστικά της εκάστοτε περιοχής</p>
Σύνολο: 8	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 0 ώρες, Εργαστήριο: 3 ώρες, Σύνολο 3 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

1. Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. και Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα Γεωργικά Προϊόντα. Β' ΤΕΕ*, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
2. Ασκέλη, Στ. (2007). *Πώς να οργανώσετε τη δική σας αγροτουριστική επιχείρηση*, Αθήνα: Εκδόσεις Κέρκυρα-EconomiaPublishing.
3. Βλοντάκης, Γ., Δεσύλλας, Μ. και Μπίστη, Μ. (2003). *Στοιχεία βιολογικής γεωργίας*, ΥΠΕΘ. Γ' ΕΠΑΛ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
4. Γεωργούδης, Α. Ι., Ζέρβας, Γ., Πολύζος, Χ., Φράγκος, Κ. και Χούσος, Γ. (1999).

- Ζωική παραγωγή, Β' τάξη 1ου κύκλου ΤΕΕ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.*
5. Ζέρβας, Γ., Δημητρίου, Π. και Σκοτίδα, Α. (2004). *Βιολογική εκτροφή αγροτικών ζώων, Γ' ΕΠΑΛ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.*
 6. Καραμάνος, Α., Αυγουλάς, Χ. και Βυθοπούλου, Ε. (2000). *Φυτική Παραγωγή. Β' ΤΕΕ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.*
 7. Κατσαμποξάκης, Κ., Μαλλίδης, Κ., Παπανικολάου, Δ. και Σγουράκη, Ε. (1986). *Τεχνολογία γεωργικών προϊόντων και γεωργικές βιομηχανίες, Β' ΤΕΛ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.*
 8. Λαλούμης, Δ. (2018). *Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων, Αθήνα: Εκδόσεις Φαίδιμος.*
 9. Παπακωνσταντινίδης, Λ. (1993). *Αγροτουρισμός, σταθμός στο δρόμο για την τοπική ανάπτυξη, Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.*

2.2 ΕΞΑΜΗΝΟ Β'

2.2.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να διδάξει στους καταρτιζόμενους τις βασικές γνώσεις της βιολογικής και αειφορικής γεωργίας. Επίσης συσχετίζει το γεωργικό σύστημα παραγωγής με την ασφάλεια του περιβάλλοντος και την ποιότητα του γεωργικού προϊόντος.

Επίσης, σκοπός είναι να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι την αναγκαιότητα, την έννοια και τη σημασία του βιολογικού τρόπου παραγωγής αγροτικών προϊόντων, καθώς και τις μεθόδους και τα επιτρεπόμενα υλικά και καλλιεργητικά μέσα που χρησιμοποιούνται, όταν εφαρμόζεται στην πράξη ο βιολογικός τρόπος παραγωγής, με στόχο να είναι σε θέση να προκρίνουν και να εφαρμόζουν μέσα και τεχνικές που θα εξασφαλίζουν την προστασία των καλλιεργειών και ταυτόχρονα θα σέβονται το περιβάλλον και τον καταναλωτή.

Ακόμα, σκοπός της ενότητας είναι να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι την οργάνωση και τη λειτουργία των φορέων ελέγχου και πιστοποίησης, καθώς και τη διαδικασία ελέγχου και πιστοποίησης των προϊόντων βιολογικής γεωργίας. Τέλος, να αποκτήσουν τις κατάλληλες γνώσεις για τη συσκευασία, την προβολή και την προώθηση προϊόντων βιολογικής γεωργίας.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Σχεδιάζουν και να οργανώνουν τις αγροτικές εκμεταλλεύσεις στο πλαίσιο που ορίζει η βιολογική γεωργία, εφαρμόζοντας μέσα και τεχνικές που

επιτρέπονται.

- Αντιλαμβάνονται τους βασικούς όρους που αφορούν τη βιολογική γεωργία (βιολογική παραγωγή, βιολογικό προϊόν, γεωργική πρώτη ύλη, προϊόν υπό μετατροπή κ.λπ.).
 - Ελέγχουν αν τηρούνται οι αρχές της βιολογικής γεωργίας από τους βιοκαλλιεργητές.
 - Γνωρίζουν τις αρχές σχετικά με τη μεταποίηση των βιολογικών προϊόντων.
 - Ξεχωρίζουν τις κυριότερες καλλιέργειες στις οποίες εφαρμόζεται η βιολογική γεωργία.
 - Γνωρίζουν τις μεθόδους συγκομιδής, αποθήκευσης και συσκευασίας των βιολογικών καλλιεργειών.
 - Προωθούν βιολογικά προϊόντα και να γνωρίζουν το δίκτυο διανομής τους στην αγορά.
- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Αειφορία
 - Βιολογικά προϊόντα
 - Εναλλακτικές μορφές γεωργίας
 - Marketing
 - Πιστοποίηση
 - Σήμανση προϊόντων
 - Μεταποίηση
 - Τυποποίηση

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

	Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Θεωρία)
1	Τα βιολογικά προϊόντα – Κατοχύρωση των βιολογικών προϊόντων – Έλεγχος και ένταξη στο σύστημα πιστοποίησης – Χημικές αναλύσεις – Η θρεπτική αξία των βιολογικών προϊόντων
2	Διαδικασίες πιστοποίησης και σήμανσης των βιολογικών προϊόντων – Οι αρμόδιοι φορείς πιστοποίησης και χορήγησης σημάτων στην Ελλάδα
3	Βιολογική καλλιέργεια ετήσιων φυτών <ul style="list-style-type: none">● Προετοιμασία εδάφους για σπορά ή μεταφύτευση

	<ul style="list-style-type: none"> • Σπορά ή μεταφύτευση • Άρδευση • Λίπανση • Φυτοπροστασία
4	<p>Βιολογική καλλιέργεια πολυετών φυτών (ελιά, αμπέλι, εσπεριδοειδή, μηλιά, αχλαδιά, ροδακινιά, βερικοκιά)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προετοιμασία εδάφους για σπορά ή μεταφύτευση • Σπορά ή μεταφύτευση • Άρδευση • Λίπανση • Φυτοπροστασία
5	<p>Μετασυλλεκτικοί χειρισμοί και μεταποίηση των βιολογικών προϊόντων (ελιές/ελαιόλαδο, επιτραπέζια σταφύλια/σταφίδα/οίνοι, εσπεριδοειδή, μηλοειδή, χυμοί, αποξηραμένα φρούτα, πατάτα, σιτηρά, αλεύρι, ζυμαρικά, προϊόντα τομάτας, μαρμελάδες)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η συλλογή • Η συγκέντρωση • Η αποθήκευση • Η μεταποίηση
6	<p>Συσκευασία βιολογικών προϊόντων – Η αναγκαιότητα, τα είδη, τα χρησιμοποιούμενα υλικά και τα χαρακτηριστικά που πρέπει να διαθέτουν προκειμένου να επιλέγονται ως υλικά συσκευασίας.</p>
7	<p>Το μάρκετινγκ των βιολογικών προϊόντων – Το οικονομικό πλαίσιο της βιολογικής γεωργίας – Έρευνα αγοράς βιολογικών προϊόντων (ορισμός – έννοια – σημασία – ταξινόμηση στοιχείων έρευνας αγοράς)</p>
8	<p>Η προώθηση των βιολογικών προϊόντων – Διαφήμιση, πωλήσεις, τιμολόγηση</p>
Σύνολο: 8	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Έλεγχος εχθρών και ασθενειών σε βιολογικές καλλιέργειες
2	Η πιστοποίηση των βιολογικών προϊόντων στην Ελλάδα
3	Το πολλαπλασιαστικό υλικό

4	Υπολειμματικότητα φυτοφαρμάκων στα φυτικά προϊόντα
5	Εγκατάσταση πειραματικής καλλιέργειας λαχανικών
6	Μετασυλλεκτικοί χειρισμοί και μεταποίηση των βιολογικών προϊόντων
7	Συσκευασία βιολογικών προϊόντων
8	Η αγορά των βιολογικών προϊόντων και η προώθησή τους
9	Επισκέψεις σε βιολογικές καλλιέργειες
10	Επίσκεψη σε κατάστημα βιολογικών προϊόντων
11	Δημιουργία ερωτηματολογίου και συγκέντρωση στοιχείων για τη βιολογική γεωργία
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
Θεωρία: 3 ώρες, Εργαστήριο: 3 ώρες, Σύνολο 6 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Άλκιμος, Αν. (1990). *Βιοκαλλιέργειες*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.
2. Βλοντάκης, Γ., Δεσύλλας, Μ. και Μπίστη, Μ. (2003). *Στοιχεία βιολογικής γεωργίας*, ΥΠΕΘ. Γ' ΕΠΑΛ. Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
3. Καλδής, Π., Θεοδωροπούλου, Ε., Αλεξόπουλος, Γ. και Γιαννουζάκου, Α. (2000). *Αγροτουρισμός και ανάπτυξη*, Αθήνα: Παιδαγωγικό Ινστιτούτο.
4. Μηλιάδου, Δ., Παπαναγιώτου, Ε. και Φωτόπουλος, Χ. (2001). *Βιολογική γεωργία*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.
5. Πολυράκης, Ι. (2003). *Περιβαλλοντική γεωργία*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.
6. Σιδηράς, Ν. (2002). *Χλωρές λιπάνσεις και αμειψισπορές*, Αθήνα: ΔΗΩ.
7. Σιδηράς, Ν. (2005). *Βιολογική γεωργία – Φυτική παραγωγή*, Αθήνα: ΔΗΩ.
8. Fukuoaka, Μ. (1995). *Η φυσική καλλιέργεια: Η θεωρία και η πρακτική της πράσινης επανάστασης*, Θεσσαλονίκη: Εκδοτική Αιγινίου.

Συμπληρωματικές

1. Alloway, Β. J. (1993). *Chemical Principles of Environmental Pollution*, London: Chapman & Hall.
2. Colls, J. (1997). *Air Pollution: An Introduction*, London: Chapman & Hall.
3. Denckla, T. (2002). *Εφαρμοσμένες βιοκαλλιέργειες*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.

4. Kristiansen, P., Taji, A. and Reganold, J. (2006). *Organic Agriculture. A global perspective*, Walingford, UK: CABI and CSIRO Publishing.
5. Lampkin, N. (1997). *Organic Farming*, Ipswich: Farming Press.

2.2.B. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ.

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να διδάξει στους καταρτιζόμενους τα περιεχόμενα που αφορούν τη χωροταξική οργάνωση των κτηνοτροφικών μονάδων, τον τρόπο σχεδιασμού των κτηνοτροφικών κτιρίων, τα χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος για τα παραγωγικά ζώα, τις μεθόδους ρύθμισης και ελέγχου του περιβάλλοντος των ζώων, την ανάπτυξη των κατασκευαστικών στοιχείων, καθώς και τον εξοπλισμό των βουστασίων, χοιροστασίων, προβατοστασίων και πτηνοτροφείων.

Επίσης, ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην κατανόηση όλων των φαινομένων που λαμβάνουν χώρα σε ένα θερμοκήπιο ώστε να μπορούν να τα αναλύσουν και στη συνέχεια να είναι σε θέση να υπολογίσουν τον απαραίτητο εξοπλισμό με τη βοήθεια του οποίου θα μπορούν να επιτευχθούν οι κατάλληλες συνθήκες στο εσωτερικό του θερμοκηπίου.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Γνωρίζουν τις βασικές αρχές σχεδιασμού κτηνοτροφικών μονάδων.
- Επιλέγουν τη σωστή θέση του οικοδομικού συγκροτήματος, για την ανάπτυξη του σχεδίου της κτηνοτροφικής μονάδας.
- Εντοπίζουν το κατάλληλο για κάθε είδους ζώου κοινωνικό και κλιματικό περιβάλλον, ώστε να σχεδιάζουν με επιτυχία το κατασκευαστικό περιβάλλον.
- Ρυθμίζουν και να ελέγχουν το περιβάλλον των κτηνοτροφικών κτιρίων.
- Επιλέγουν τα κατάλληλα για κάθε είδος ζώου κατασκευαστικά στοιχεία για τη στέγασή τους.
- Γνωρίζουν και να επιλέγουν τον κατάλληλο εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για τα βουστάσια, τα χοιροστάσια, τα προβατοστάσια και τα πτηνοτροφεία.
- Αντιμετωπίζουν επιτυχώς τα προβλήματα των ζωικών αποβλήτων.
- Κατανοούν θέματα που αφορούν τις τεχνολογίες και τις τεχνικές που σχετίζονται με τα θερμοκήπια.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Πτηνοκτηνοτροφικές εγκαταστάσεις
 - Βουστάσια
 - Χοιροστάσια
 - Πτηνοτροφεία
 - Αιγοπροβατοστάσια
 - Θερμοκήπια
 - Αποθήκες

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων (Θεωρία)	
1	<p>Κτίρια και εξοπλισμοί πτηνοκτηνοτροφικών εγκαταστάσεων</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατασκευαστικά στοιχεία κτιρίων (δάπεδο – τοιχώματα – στέγη) • Σύστημα εξαερισμού • Σύστημα δροσισμού • Τεχνητή θέρμανση • Φωτισμός • Ημιανοικτά ή ανοικτά κτίρια • Λοιποί χώροι (προαύλια – παρασκευαστήριο και αποθήκες ζωοτροφών) • Συλλογή και διαχείριση αποβλήτων • Καθαριότητα και μέτρα υγιεινής
2	<p>Βουστάσια</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανάγκες των ζώων. • Εξοπλισμός βουστασίων • Βουστάσια αγελάδων γαλακτοπαραγωγής (περιορισμένος κι ελεύθερος σταβλισμός) • Βουστάσια μοσχαριών πάχυνσης
3	<p>Χοιροστάσια.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανάγκες των ζώων • Εξοπλισμός χοιροστασίων • Οργάνωση χοιροστασίου • Περιγραφή των χώρων • Κτίριο τοκετών-θηλασμού • Κτίριο πρώτης ανάπτυξης • Κτίριο προπάχυνσης • Κτίριο τεχνητής πάχυνσης

	<ul style="list-style-type: none"> • Κτίριο κάπρων, χοιρομητέρων προς επίβαση και νεαρών χοιρομητέρων αντικατάσταση. • Κτίριο εγκύων χοιρομητέρων
4	Πτηνοτροφεία <ul style="list-style-type: none"> • Πτηνοτροφεία ορνίθων αναπαραγωγής • Πτηνοτροφεία ορνίθων αυγοπαραγωγής • Πτηνοτροφεία ορνίθων κρεοπαραγωγής
5	Αιγοπροβατοστάσια <ul style="list-style-type: none"> • Ανάγκες των ζώων • Εξοπλισμός αιγοπροβατοστασίων • Παραδοσιακά αιγοπροβατοστάσια – Νομαδική εκτροφή • Σύγχρονα αιγοπροβατοστάσια – Σταβλισμένη και ημισταβλισμένη εκτροφή
6	Θερμοκήπια <ul style="list-style-type: none"> • Γενικά περί θερμοκηπίων • Είδη θερμοκηπίων • Κατασκευή των θερμοκηπίων • Τύποι θερμοκηπίων • Σκελετικά χαρακτηριστικά • Υλικά κάλυψης • Συστήματα ελέγχου των συνθηκών εσωτερικού περιβάλλοντος • Ηλιακή ακτινοβολία, φωτισμός και σκίαση • Θερμοκρασία και θέρμανση θερμοκηπίων • Εξαερισμός και υγρασία θερμοκηπίων • Εξοπλισμός και αυτοματισμοί θερμοκηπίων
7	Αποθήκες γεωργικών προϊόντων <ul style="list-style-type: none"> • Αποθήκες ξηρής νομής (σανού, άχυρου) • Αποθήκες χλωρής νομής (ενσιρώματος ή ενσιρωμένης νομής) • Η διαδικασία της ενσίρωσης • Αποθήκες δημητριακών καρπών (σιλό) • Αποθήκες νωπών φρούτων και λαχανικών • Αποθήκες ψυχρού αέρα • Αποθήκες τεχνητού ψύχους
Σύνολο: 7	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Τα αγροτικά κτίρια
2	Συστήματα ενσταυλισμού και εξοπλισμός στη βοοτροφία
3	Συστήματα ενσταυλισμού και εξοπλισμός στη χοιροτροφία

4	Συστήματα ενσταυλισμού και εξοπλισμός στην πτηνοτροφία
5	Συστήματα ενσταυλισμού και εξοπλισμός στην αιγο-προβατοτροφία
6	Επιλογή υλικών και κατασκευή σκελετού θερμοκηπίων
7	Υλικά κάλυψης θερμοκηπίων
8	Χρήση, συντήρηση και ρυθμίσεις αυτοματισμών θερμοκηπίων
9	Εγκατάσταση σπορείων
10	Επισκέψεις σε πτηνοκτηνοτροφικές μονάδες
11	Επίσκεψη σε κατάστημα υλικών και αναλωσίμων πτηνοκτηνοτροφικών εγκαταστάσεων
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 3 ώρες, Εργαστήριο: 3 ώρες, Σύνολο 6 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Αγγελίδης, Σ., Γεωργακάκης, Δ. και Καλογερά, Α. (1999). *Γεωργικές εγκαταστάσεις*. ΥΠΕΘ. Β' ΕΠΑΛ. Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
2. Αναστασόπουλος, Α. (1993). *Γεωργικές Κατασκευές*. Αθήνα.
3. Γεωργακάκης, Δ. (1992). *Στοιχεία ρύθμισης περιβάλλοντος και σχεδιασμού αγροτικών κατασκευών*, Αθήνα.
4. Γραφιαδέλλης, Μ. (1980). *Σύγχρονα θερμοκήπια*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.
5. Ευθυμίου, Γ. (1999). *Κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις – Εξοπλισμός*, Σημειώσεις ΤΕΙ Λάρισας, Λάρισα.
6. Θεοχάρης, Μ. (2000). *Γεωργικές κατασκευές*, Άρτα.
7. Θεοχάρης, Μ. (2000). *Θερμοκηπιακές κατασκευές*, Άρτα.
8. Θεοχάρης, Μ. (2000). *Γεωργικές κατασκευές*, Εργαστηριακές Ασκήσεις, Άρτα.
9. Κυρίτσης, Σ. (1986). *Πτηνοτροφία – Αγροτική οικοδομική*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
10. Κυρίτσης, Σ. (1995). *Βουστάσια – Αγροτική οικοδομική*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
11. Μαυρογιαννόπουλος, Γ. (2001). *Θερμοκήπια*, 3η έκδ., Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
12. Benson, J. and Rollin, B. (2004). *The Well-Being of Farm Animals: Challenges and Solutions*, USA: Wiley-Blackwell.

13. Μπουρνιά, Ε. (1995). *Αγροτικά κτίρια*, Αθήνα: Έκδοση ΟΕΔΒ.
14. Νικήτα-Μαρτζοπούλου, Χ. (2006). *Κτηνοτροφικές κατασκευές*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γιαχούδη.

2.2.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η μαθησιακή ενότητα «Εμπορία (Μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας» Β' εξαμήνου αποσκοπεί στο να εισαγάγει τους καταρτιζόμενους σε πιο συγκεκριμένα ζητήματα του σύγχρονου μάρκετινγκ, εξειδικεύοντας στις μεθόδους εμπορίας των προϊόντων και των υπηρεσιών του αγροτουριστικού τομέα. Χαρακτηριστικό των αγροτουριστικών μονάδων είναι η αγροτική παραγωγή. Η παραγωγική διαδικασία των αγροτικών προϊόντων δεν ολοκληρώνεται με τη συγκομιδή αλλά με την πώλησή τους. Κατά συνέπεια, το μάρκετινγκ παίζει σημαντικό ρόλο τόσο στον προσδιορισμό του ύψους του εισοδήματος που προέρχεται από την αγροτική δραστηριότητα της εκμετάλλευσης όσο και στο επίπεδο ευημερίας παραγωγών και καταναλωτών.

Το θεωρητικό σκέλος της ενότητας περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο ο υπεύθυνος μιας αγροτουριστικής μονάδας ή το στέλεχος μάρκετινγκ λαμβάνει αποφάσεις για τη δημιουργία, την προβολή, την τιμολόγηση και τη διανομή του αγροτουριστικού προϊόντος ή υπηρεσίας, λαμβάνοντας υπόψη το είδος της αγροτουριστικής μονάδας και τα οικονομικο-γεωγραφικά στοιχεία της εκάστοτε περιοχής. Το εργαστηριακό σκέλος εστιάζεται στην πρακτική διάσταση του μείγματος μάρκετινγκ, εξετάζοντας τους τρόπους με τους οποίους το κάθε συστατικό του λειτουργεί για την αγροτουριστική επιχείρηση. Οι καταρτιζόμενοι καλούνται να αξιοποιήσουν τα κατάλληλα εργαλεία ανά συστατικό, ώστε να εξοικειωθούν με βασικές τεχνικές του μείγματος μάρκετινγκ, όπως η δημιουργία διαφημιστικών εκστρατειών, η τιμολόγηση προϊόντων, η επιλογή δικτύων διανομής, το branding.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Γνωρίζουν την αξία του μείγματος μάρκετινγκ για την αγροτουριστική επιχείρηση και τις δραστηριότητές της.
- Εξηγούν και να επιλέγουν τιμολογιακές πολιτικές ανάλογα με το είδος του αγροτουριστικού προϊόντος.
- Γνωρίζουν τις σύγχρονες προωθητικές ενέργειες των αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών.
- Εντοπίζουν δίκτυα διανομής που συνάδουν με τις ανάγκες και το μέγεθος της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης.

- Αναπτύσσουν ολοκληρωμένες διαφημιστικές εκστρατείες τόσο για τις υπηρεσίες όσο και για τα προϊόντα μιας αγροτουριστικής μονάδας.
- Αξιολογούν διαρκώς το χαρτοφυλάκιο των προϊόντων τους.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Μείγμα μάρκετινγκ
- Κύκλος ζωής προϊόντος
- Προϊόν
- Τιμή
- Διανομή
- Προώθηση
- Διαφήμιση
- Branding
- Λογότυπος
- Χαρτοφυλάκιο προϊόντων

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων (Θεωρία)	
1	Το μείγμα μάρκετινγκ ως εργαλείο εφαρμογής της στρατηγικής μάρκετινγκ της επιχείρησης
2	Προϊόν – Έννοια, κατηγορίες (καταναλωτικά, βιομηχανικά), ιεράρχηση προϊόντων, κύκλος ζωής προϊόντος, τοποθέτηση προϊόντος, brand, όνομα, συσκευασία, ετικέτα, λογότυπος – Λόγοι αποτυχίας ενός προϊόντος
3	Μοντέλα ανάπτυξης και αξιολόγησης χαρτοφυλακίου προϊόντων
4	Το branding και οι προϋποθέσεις αποτελεσματικού σχεδιασμού του
5	Τιμή – Έννοια, παράγοντες που επηρεάζουν την τιμή πώλησης, στρατηγικές τιμολόγησης με βάση το κόστος, το κέδος, τον ανταγωνισμό, εκπτώτικές πολιτικές
6	Προώθηση – Έννοια, επικοινωνιακές πολιτικές, εταιρική ταυτότητα και εικόνα, δαπάνες προώθησης, διαφήμιση, πωλήσεις, δημόσιες σχέσεις.
7	Διαφήμιση και στρατηγική επικοινωνίας – Είδη διαφήμισης, διαφημιστική εκστρατεία – Η προβολή των αγροτουριστικών μονάδων στο Διαδίκτυο – Έλεγχος αποτελεσματικότητας διαφήμισης
8	Διανομή – Έννοια, τύποι δικτύων διανομής, παράγοντες επιλογής δικτύων, σημεία πώλησης – Η εφοδιαστική αλυσίδα

9	Αξία, ικανοποίηση και οικοδόμηση πίστης του πελάτη – Στρατηγικές δημιουργίας μακροπρόθεσμων σχέσεων με τους πελάτες
10	Από τα 4P στα 4C του μάρκετινγκ – Από τα «προϊόντα» και τις «υπηρεσίες» στις «αξίες» και τις «λύσεις» – Οι ιδιαιτερότητες των άυλων αγαθών
11	Το μείγμα μάρκετινγκ στις υπηρεσίες (άνθρωποι, διαδικασίες, περιβάλλον επιχείρησης)
12	Ο ρόλος της καινοτομίας στην εισαγωγή/δημιουργία νέων προϊόντων/υπηρεσιών
13	Το ηλεκτρονικό μάρκετινγκ στην υπηρεσία του αγροτουρισμού – Η δυναμική των κοινωνικών δικτύων
14	Εταιρική κοινωνική ευθύνη αγροτουριστικής επιχείρησης
Σύνολο: 14	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Επέκταση και σύγχρονες θεωρήσεις του μείγματος μάρκετινγκ – Μελέτη εφαρμογής σε αγροτουριστικές επιχειρήσεις
2	Εφαρμογές με τις στρατηγικές μάρκετινγκ στα διάφορα στάδια του κύκλου ζωής προϊόντος – Μέθοδοι εντοπισμού του σταδίου του κύκλου ζωής προϊόντος
3	Ασκήσεις πράξης με μοντέλα ανάπτυξης χαρτοφυλακίου προϊόντων – Η μήτρα ρυθμού ανάπτυξης-μεριδίου αγοράς της Boston Consulting Group
4	Εταιρική ταυτότητα και εικόνα – Δημιουργία λογότυπου αγροτουριστικής επιχείρησης με χρήση Η/Υ και αξιοποίηση δωρεάν ηλεκτρονικών εφαρμογών, όπως το Logomaker
5	Διαδικασίες κατοχύρωσης εμπορικού σήματος – Παραδείγματα
6	Μελέτη περίπτωσης: Χαρακτηριστικά των πιο δημοφιλών διαφημίσεων για τον τουρισμό και για τον αγροτοδιατροφικό τομέα
7	Το slogan στην υπηρεσία της διαφήμισης – Τεχνικές δημιουργίας slogan – Ομαδοσυνεργατική εργασία για τη δημιουργία slogan αγροτουριστικής επιχείρησης
8	Διαφημιστική ιδέα και στάδια διαφήμισης – Δημιουργία διαφημιστικής καμπάνιας για αγροτουριστική μονάδα της περιοχής χειρόγραφα και με χρήση Η/Υ – Παρουσίαση αποτελεσμάτων στην ολομέλεια

9	Δημιουργία διαφημιστικού φυλλαδίου/αφίσας για συγκεκριμένη δράση ή έκτακτη προσφορά αγροτουριστικής μονάδας – Χρήση Η/Υ και ελεύθερου λογισμικού στο Διαδίκτυο
10	Μελέτη περίπτωσης: Το branding στον αγροτουρισμό
11	After sales: Σύνταξη ερωτηματολογίου για την ανίχνευση ικανοποίησης του πελάτη από την αγοραστική εμπειρία
12	Περιήγηση σε ιστότοπους αγροτουριστικών επιχειρήσεων – Δημιουργία εταιρικής ιστοσελίδας αγροτουριστικής μονάδας σε εργαστήριο με Υ/Η με χρήση δωρεάν λογισμικού κατασκευής ιστοσελίδων
13	Η χρήση της τιμολόγησης ως εργαλείου του μάρκετινγκ – Πρακτικές εφαρμογές τιμολογιακών πολιτικών – Ασκήσεις με σταθερό και μεταβλητό κόστος – Διακριτική τιμολόγηση – Ασκήσεις προσδιορισμού τιμών βάσει του κόστους, του ανταγωνισμού της ζήτησης. Παραδείγματα και τρόποι εφαρμογής εκπαιδευτικών πολιτικών
14	Προβλέψεις και προϋπολογισμοί πωλήσεων – Ασκήσεις με τρόπους προβλέψεων πωλήσεων (απλός, κινητός μέσος όρος) και κατάρτισης προϋπολογισμών
15	Μελέτη περίπτωσης: Εναλλακτικά κανάλια διαμονής στη σύγχρονη εποχή
16	Μάρκετινγκ με χρήση μέσων κοινωνικής δικτύωσης – Πρακτική εφαρμογή μεθόδων προώθησης με αξιοποίηση των πιο δημοφιλών κοινωνικών δικτύων
Σύνολο: 16	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 3 ώρες, Εργαστήριο: 2 ώρες, Σύνολο 5 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Καμενίδης, Χ. (2010). *Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριακίδη.
2. Κυριαζόπουλος, Π. και Σαμαντά, Ε. (2014). *Εισαγωγή στο μάρκετινγκ: Χθες – Σήμερα – Αύριο*. Αθήνα: Σύγχρονη Εκδοτική.
3. Μαλλιάρης, Π. (2012). *Εισαγωγή στο μάρκετινγκ*, Αθήνα: Σταμούλης.
4. Τομάρας, Π. (2009). *Εισαγωγή στο μάρκετινγκ και την έρευνα αγοράς*, Αθήνα: Εκδόσεις Τομαράς.

Συμπληρωματικές

1. Aurier, P. και Lucier, S. (2010). *Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων και τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις ΠΡΟΠΟΜΠΟΣ.

2. Παπαβασιλείου, Ν. και Μπάλας, Γ. (2003). *Μάρκετινγκ λιανικού και χονδρικού εμπορίου*, Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.

2.2.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αξιοποιήσουν οι καταρτιζόμενοι όλες τις γνώσεις τις οποίες αποκτούν στα υπόλοιπα μαθήματα του συγκεκριμένου εξαμήνου, να καλλιεργήσουν και να ενισχύσουν δεξιότητες και ικανότητες στην ειδικότητα κατάρτισής τους και επιπρόσθετα να ξεκινήσουν μια διαδικασία εξοικείωσης με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον. Ειδικότερα, στο Β' εξάμηνο, σκοπός του συγκεκριμένου μαθήματος είναι οι καταρτιζόμενοι να κατανοήσουν και να αποκτήσουν ολοκληρωμένη άποψη όσον αφορά το αντικείμενο των εργασιών του τεχνικού αγροτουρισμού, με απώτερο στόχο την αποτελεσματική άσκηση του επαγγέλματός τους.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Γνωρίζουν όλες τις απαραίτητες προϋποθέσεις, που συμβάλουν, στην παραγωγή υψηλής ποιότητας γεωργικών προϊόντων, φυτικής και ζωικής προέλευσης.
- Αποκτήσουν πολύτιμες γνώσεις για τη βιολογική παραγωγή γεωργικών προϊόντων, απαλλαγμένων από χημικά, όπως φυτοφάρμακα, χημικά λιπάσματα, ορμόνες, αντιβιοτικά κ.λπ., με σκοπό την παραγωγή προϊόντων υψηλών προδιαγραφών και μεγάλης θρεπτικής αξίας.
- Εκτιμούν και να προτείνουν σύγχρονες και βελτιωμένες τεχνικές καλλιέργειας στο πνεύμα του περιορισμού των εισροών στα αγροοικοσυστήματα, σεβόμενοι τις απαιτήσεις του περιβάλλοντος, συμβάλλοντας στην προστασία του.
- Έχουν γνώση και άποψη στον σχεδιασμό και την υλοποίηση διάφορων γεωργικών κατασκευών, που θα βελτιώσουν και θα αναβαθμίσουν τις αγροτουριστικές μονάδες στις οποίες υπηρετούν.
- Ανακαλύψουν τα μυστικά διάφορων επιμέρους επιστημών της γεωπονικής επιστήμης, όπως η αμπελουργία, η ελαιοκομία, η λαχανοκομία, η δενδροκομία, τα φυτά μεγάλης καλλιέργειας κ.λπ., καθώς επίσης η γαλακτοκομία, η μελισσοκομία, η ζωοτεχνία κ.λπ.
- Γνωρίζουν βασικά στοιχεία σχετικά με την οργάνωση και τη λειτουργία των αγροτουριστικών εκμεταλλεύσεων.
- Υιοθετούν στρατηγικές οργάνωσης και διαχείρισης αγροτουριστικών

μονάδων που ευνοούν την ήπια τουριστική ανάπτυξη και παράγουν κοινωνικό όφελος.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Αγροτουρισμός
- Φυτική παραγωγή
- Ζωική παραγωγή
- Βιολογική γεωργία
- Γεωργικές κατασκευές
- Γεωργικές εγκαταστάσεις

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	<p>Εκπόνηση εργασιών:</p> <p>Με τη βοήθεια και τον συντονισμό των εκπαιδευτών, προτείνεται οι καταρτιζόμενοι να αναλάβουν την εκπόνηση εργασιών με θεματολογία που αφορά το επιστημονικό πεδίο της συγκεκριμένης ειδικότητας (π.χ. κατάρτιση επιχειρηματικού σχεδίου – business plan, κατάρτιση marketing plan κ.λπ.) και κατ' επέκταση με προβληματισμούς που αφορούν τον αντίστοιχο επαγγελματικό χώρο. Οι εργασίες αυτές θα παρουσιάζονται και θα παραδίδονται στο τέλος του εξαμήνου από τους καταρτιζόμενους.</p>
2	<p>Εργαστηριακές ασκήσεις:</p> <p>Συμμετοχή στην υλοποίηση πρακτικών εργαστηριακών ασκήσεων που θα πραγματοποιούνται είτε στον χώρο του ΙΕΚ είτε σε κάποιον άλλον χώρο συνεργαζόμενο με το ΙΕΚ με διάφορες σημαντικές εκπαιδευτικές ενότητες (εγκατάσταση καλλιέργειών – περιποίηση φυτών – λίπανση – φυτοπροστασία – κλαδέματα – συγκομιδή προϊόντων – ευζωία των ζώων – μεταποίηση γεωργικών προϊόντων κ.λπ.) των παρακάτω επιστημών:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Αμπελουργία ○ Ελαιοκομία ○ Λαχανοκομία ○ Δενδροκομία ○ Φυτά μεγάλης καλλιέργειας ○ Ζωοτεχνία ○ Γαλακτοκομία ○ Μελισσοκομία ○ Μεταποίηση – Τυποποίηση – Συσκευασία γεωργικών προϊόντων κ.λπ.

3	<p>Εκπαιδευτικές επισκέψεις</p> <p>Συμμετοχή σε εκπαιδευτικές επισκέψεις, όπως σε:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ιδρύματα Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης και Ερευνητικούς Σταθμούς • Αγροτουριστικές μονάδες • Μονάδες Φυτικής παραγωγής • Μονάδες Ζωικής παραγωγής • Καταστήματα πώλησης γεωργικών ειδών και εφοδίων • Εξειδικευμένες αθλητικές δραστηριότητες • Εκθέσεις γεωργικών προϊόντων και ημερίδες με συναφές επιστημονικό αντικείμενο
4	<p>Προσομοίωση όλων των βασικών οργανωτικών και διοικητικών εργασιών της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης αλλά και των επιμέρους τμημάτων της. Ιδιαίτερη έμφαση στις εργασίες διαχείρισης καταλύματος και εστιατορίου (π.χ. εκμάθηση συστήματος κρατήσεων/διαχείρισης πελατών κ.λπ.)</p>
5	<p>Ασκήσεις πράξης με όλα τα διοικητικά έγγραφα, τα οικονομικά παραστατικά και τις οικονομικές καταστάσεις που συντάσσει και εκδίδει η αγροτουριστική μονάδα αλλά και τα επιμέρους τμήματά της.</p>
6	<p>Εφαρμογές με τις διάφορες τεχνικές κοστολόγησης αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών.</p>
7	<p>Εφαρμογές με τις πιο κατάλληλες τεχνικές προώθησης αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών.</p>
8	<p>Σχεδιασμός τουριστικού πακέτου εναλλακτικού τουρισμού υπαίθρου, λαμβάνοντας υπόψη τα ιδιαίτερα μορφολογικά χαρακτηριστικά της εκάστοτε περιοχής.</p>
Σύνολο: 8	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
Θεωρία: 0 ώρες, Εργαστήριο: 3 ώρες, Σύνολο 3 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης
Κύριες

1. Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. και Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα Γεωργικά Προϊόντα*, Β' ΤΕΕ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
2. Ασκέλη, Στ. (2007). *Πώς να οργανώσετε τη δική σας αγροτουριστική επιχείρηση*, Αθήνα: Εκδόσεις Κέρκυρα-EconomiaPublishing.
3. Βλοντάκης, Γ., Δεσύλλας, Μ. και Μπίστη, Μ. (2003). *Στοιχεία βιολογικής γεωργίας*, ΥΠΕΘ, Γ' ΕΠΑΛ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.

4. Γεωργούδης, Α. Ι., Ζέρβας, Γ., Πολύζος, Χ., Φράγκος, Κ. και Χούσος, Γ. (1999). *Ζωική παραγωγή. Β' τάξη 1ου κύκλου ΤΕΕ*, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
5. Ζέρβας, Γ., Δημητρίου, Π. και Σκοτίδα, Α. (2004). *Βιολογική εκτροφή αγροτικών ζώων*, Γ' ΕΠΑΛ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
6. Καραμάνος, Α., Αυγουλάς, Χ. και Βυθοπούλου, Ε. (2000). *Φυτική παραγωγή. Β' ΤΕΕ*, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
7. Κατσαμποξάκης, Κ., Μαλλίδης, Κ., Παπανικολάου, Δ. και Σγουράκη, Ε. (1986). *Τεχνολογία γεωργικών προϊόντων και γεωργικές βιομηχανίες*, Β' ΤΕΛ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
8. Λαλούμης, Δ. (2018). *Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων*, Αθήνα: Εκδόσεις Φαίδιμος.
9. Παπακωνσταντινίδης, Λ. (1993). *Αγροτουρισμός, σταθμός στο δρόμο για την τοπική ανάπτυξη*, Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.

2.3. ΕΞΑΜΗΝΟ Γ'

2.3.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η μαθησιακή ενότητα «Αγροτουριστικές επιχειρήσεις» του Γ' εξαμήνου επικεντρώνεται στη σύνθεση, στα χαρακτηριστικά και στον τρόπο ίδρυσης και λειτουργίας όλων εκείνων των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον αγροτουριστικό τομέα. Στόχος της ενότητας είναι να μυήσει τους καταρτιζόμενους στο ευρύ φάσμα των εργασιών της διοικητικής λειτουργίας μιας σύγχρονης αγροτουριστικής μονάδας. Τόσο κατά το στάδιο ίδρυσης όσο και κατά το στάδιο οργάνωσης και λειτουργίας μιας αγροτουριστικής επιχείρησης, οι αποφάσεις που πρέπει να ληφθούν απαιτούν έναν ορθολογικό, οικονομοτεχνικό αλλά περιβαλλοντικά φιλικό τρόπο σκέψης. Στόχος της ενότητας είναι να δημιουργήσουν οι καταρτιζόμενοι μια ολοκληρωμένη εικόνα για το περιβάλλον της σύγχρονης αγροτουριστικής μονάδας, εστιάζοντας στις επιμέρους λειτουργίες της αλλά και στον τρόπο με τον οποίο οργανώνονται και διοικούνται τα τμήματα που την αποτελούν.

Το θεωρητικό μέρος της μαθησιακής ενότητας επικεντρώνεται στην καλλιέργεια όλων εκείνων των γνώσεων που κρίνονται απαραίτητες για τη δημιουργία μιας σφαιρικής αντίληψης για τον τρόπο συγκρότησης μιας αγροτουριστικής μονάδας. Το εργαστηριακό μέρος της ενότητας εστιάζεται στην ανάπτυξη όλων εκείνων των δεξιοτήτων οι οποίες σχετίζονται με το πρακτικό σκέλος της οργανωτικής και διοικητικής λειτουργίας μιας αγροτουριστικής επιχείρησης. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στις λειτουργίες των επιμέρους τμημάτων, όπως το κατάλυμα και το εστιατόριο. Σημαντική παράμετρο για την επιτυχή διεξαγωγή του εργαστηριακού μέρους αποτελεί η βιωματική εμπλοκή των καταρτιζομένων με τις γενικές οργανωτικές αλλά και τις ειδικότερες εργασίες μιας αγροτουριστικής μονάδας. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με οργανωμένες εκπαιδευτικές επισκέψεις σε χώρους επιχειρήσεων ή φορέων που δραστηριοποιούνται στον

αγροτουριστικό τομέα, με εικονικές περιηγήσεις μέσω των ιστοσελίδων, με την εκπόνηση ομαδοσυνεργατικών, ερευνητικών εργασιών κ.ά.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναφέρουν τα είδη και τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των αγροτουριστικών επιχειρήσεων.
- Γνωρίζουν τις διαδικασίες ίδρυσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον εν λόγω τομέα.
- Εξηγούν τη σημασία του τόπου εγκατάστασης στη διαμόρφωση επιχειρησιακής στρατηγικής.
- Χρησιμοποιούν εργαλεία/τεχνικές στρατηγικού σχεδιασμού, όπως η ανάλυση SWOT και PESTEL.
- Διαχειρίζονται συστήματα κρατήσεων/αφίξεων/αναχωρήσεων επισκεπτών χειρόγραφα και ηλεκτρονικά.
- Γνωρίζουν τον τρόπο οργάνωσης και διοίκησης ενός εστιατορίου εντός μιας αγροτουριστικής εκμετάλλευσης.
- Υιοθετούν στρατηγικές που ευνοούν την ήπια τουριστική ανάπτυξη και παράγουν κοινωνικό όφελος.
- Σχεδιάζουν και οργανώνουν δραστηριότητες με γνώμονα τον σεβασμό προς τα τοπικά προϊόντα και τις τοπικές παραδόσεις.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Αγροτουρισμός
- Αγροτουριστικό προϊόν
- Αγροτουριστικές μονάδες
- Αγροτουριστικοί συνεταιρισμοί
- Διοικητική λειτουργία
- Αποστολή/όραμα
- Οργάνωση τμημάτων
- Κατάλυμα
- Main Courante
- Εστιατόριο
- Ειδικό σήμα αγροτουρισμού

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

	Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Θεωρία)
1	Αγροτουρισμός: Ορισμός, χαρακτηριστικά, εξέλιξη

2	Είδη και χαρακτηριστικά των αγροτουριστικών επιχειρήσεων (καταλύματα, ξενώνες, αγροκτήματα με έμφαση στη συμμετοχή του επισκέπτη στην παραγωγική διαδικασία, τοπικοί συνεταιρισμοί, μονάδες οργάνωσης περιηγήσεων/επισκέψεων σε αγροκτήματα, επιχειρήσεις λαϊκής τέχνης, επιχειρήσεις γαστρονομικού τουρισμού κ.ά.)
3	Στόχοι, δομή και τμήματα μιας αγροτουριστικής μονάδας
4	Τα χαρακτηριστικά του αγροτουριστικού προϊόντος – Η σημασία του χώρου και της κατάλληλης υλικοτεχνικής υποδομής – Η περίπτωση της οικοτεχνίας και των επισιτιστικών δραστηριοτήτων
5	Διακρίσεις επιχειρήσεων ανάλογα με το μέγεθος – Οι ιδιαιτερότητες των μικρών, πολύ μικρών και οικογενειακών επιχειρήσεων
6	Νομικές μορφές επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον αγροτουριστικό τομέα
7	Διαδικασίες ίδρυσης και οργάνωσης αγροτουριστικής επιχείρησης – Το νομοθετικό πλαίσιο που διέπει την ίδρυση και λειτουργία μονάδων αγροτουριστικών δραστηριοτήτων
8	Αξίες, αποστολή και όραμα αγροτουριστικής επιχείρησης
9	Ανάλυση εσωτερικού και εξωτερικού περιβάλλοντος μιας επιχείρησης που δραστηριοποιείται στον αγροτουριστικό τομέα
10	Οι λειτουργίες της αγροτουριστικής επιχείρησης (παραγωγική, εμπορική, οικονομική)
11	Το προσωπικό της αγροτουριστικής μονάδας – Οργανόγραμμα και περιγραφή εργασιών
12	Η σημασία του μάνατζμεντ για την αποτελεσματικότητα της επιχείρησης – Οι λειτουργίες της διοίκησης
13	Οργάνωση και διαχείριση καταλύματος – Λειτουργίες υποδοχής – Ενέργειες, έντυπα και συστήματα διαχείρισης αφίξεων/κρατήσεων/αναχωρήσεων
14	Τήρηση λογαριασμών (Main Courante)
15	Προδιαγραφές και κανόνες οργάνωσης και λειτουργίας εστιατορίου εντός αγροτουριστικής μονάδας – Εξοπλισμός, προσωπικό και συνεργασία με τα υπόλοιπα τμήματα
16	Ηθική, κοινωνική και περιβαλλοντική ευθύνη των αγροτουριστικών επιχειρήσεων
17	Συστάδες επιχειρήσεων και επιχειρηματικά δίκτυα στον αγροτουριστικό τομέα
18	Πιστοποίηση επιχειρήσεων αγροτουρισμού/Ειδικό σήμα αγροτουρισμού

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Ανασκόπηση των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον αγροτουριστικό κλάδο και σκιαγράφηση των χαρακτηριστικών τους μέσω περιηγήσεων σε σχετικές ιστοσελίδες.
2	Όροι και προϋποθέσεις χορήγησης Ειδικού Σήματος Αγροτουρισμού
3	Κόστη ίδρυσης επιχείρησης αγροτουριστικού τομέα – Ασκήσεις που καλύπτουν όλα τα είδη των επιχειρήσεων του κλάδου
4	Μελέτη περίπτωσης οργανωτικής δομής αγροτουριστικών μονάδων που λειτουργούν στις περιφέρειες των ΙΕΚ
5	Εκπαιδευτική επίσκεψη σε αγροτουριστική μονάδα – Γνωριμία με τους χώρους, τις δραστηριότητες, τον τρόπο σύνδεσης της αγροτικής παραγωγής με το τελικό τουριστικό προϊόν
6	Ανάλυση SWOT επιχείρησης αγροτουριστικού τομέα
7	Ανάλυση PESTEL σε αγροτουριστική μονάδα
8	Σχεδιασμός οργανογράμματος αγροτουριστικής μονάδας που διαθέτει αγροτική παραγωγή, κατάλυμα, εστιατόριο, οικοτεχνία, μεταποιητική δραστηριότητα και οργάνωση πακέτων περιηγήσεων
9	Εκπαιδευτική επίσκεψη σε αγροτουριστική μονάδα που διαθέτει υπηρεσίες καταλύματος – Εξοικείωση με τον χώρο υποδοχής, τις διαδικασίες και τα έντυπα κρατήσεων, άφιξης και αναχώρησης επισκεπτών
10	Εφαρμογή στην τάξη με τα έντυπα και τις διαδικασίες αφίξεων/κρατήσεων/αναχωρήσεων επισκεπτών
11	Εφαρμογές Main Courante χειρόγραφα και ηλεκτρονικά
12	Εφαρμογές διαδικασιών αφίξεων/κρατήσεων/τακτοποίησης λογαριασμών/αναχωρήσεων σε ηλεκτρονικό σύστημα
13	Εκπαιδευτική επίσκεψη σε εστιατόριο αγροτουριστικής μονάδας – Εξοικείωση με τον εξοπλισμό, τις πρώτες ύλες, τη γαστρονομική κουλτούρα της περιοχής, τους κανόνες σεβρισίματος, εξυπηρέτησης πελάτη και στησίματος τραπέζιού

14	Προσομοίωση βασικών διαδικασιών οργάνωσης και λειτουργίας εστιατορίου στην τάξη – Κανόνες σερβιρίσματος, διακόσμησης χώρου, σύνθεσης menu, στρωσίματος τραπέζιού, ενδυμασίας, εξυπηρέτησης πελάτη
15	Είδη και τρόποι παρουσίασης κύριων και δευτερευόντων γευμάτων σε αγροτουριστική μονάδα – Η σημασία της τοπικότητας και των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων
16	Εφαρμογές με τα παραστατικά που εκδίδουν τα επισιτιστικά τμήματα μιας αγροτουριστικής εκμετάλλευσης (BONS και NOTES)
17	Εφαρμογές με συστήματα τιμολόγησης αγροτουριστικών υπηρεσιών προϊόντων και εμπορευμάτων (π.χ. τιμολόγηση με βάση το κόστος, τον πελάτη, τον ανταγωνισμό κ.λπ.)
18	Εκπαιδευτική επίσκεψη σε αγροτουριστική μονάδα και συμμετοχή σε αγροτικές εργασίες – Συζήτηση για τον τρόπο σύνδεσης της αγροτικής παραγωγής με το τελικό τουριστικό προϊόν
Σύνολο: 18	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
Θεωρία: 2 ώρες, Εργαστήριο: 1 ώρα, Σύνολο 3 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ασκέλη, Στ. (2007). *Πώς να οργανώσετε τη δική σας αγροτουριστική επιχείρηση*, Αθήνα: Εκδόσεις Κέρκυρα-Economia Publishing.
2. Λαλούμης, Δ. (2018). *Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων*, Αθήνα: Εκδόσεις Φαίδιμος.
3. Σκανδάλης, Β., Σαμαρά, Μ. και Τζιότζου-Μηλιώνη, Ε. (2000). *Αγροτουριστικές επιχειρήσεις*, Αθήνα: Παιδαγωγικό Ινστιτούτο.

Συμπληρωματικές

1. Κοκκώσης, Χ., Τσάρτας, Π. και Γκρίμπα, Ε. (2011). *Ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού στη ζήτηση και προσφορά νέων προϊόντων τουρισμού*, Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
2. Κωνσταντινίδης, Λ. (1993). *Αγροτουρισμός: Σταθμός στο δρόμο για την τοπική ανάπτυξη*, Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.

2.3.B. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να εισαγάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές έννοιες των αγροβιοτεχνιών και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τρόπου λειτουργίας τους. Με την ολοκλήρωση της ενότητας οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να ορίζουν τις μορφές των αγροβιοτεχνιών και τους τομείς παραγωγής αγαθών και υπηρεσιών σε μια οικονομία. Παράλληλα γίνεται εκτενής αναφορά στον τρόπο δόμησης ενός επιχειρηματικού σχεδίου, ώστε να είναι σε θέση οι καταρτιζόμενοι να αποτυπώνουν διεξοδικά τον τρόπο με τον οποίο μια επιχείρηση λειτουργεί ή σκοπεύει να λειτουργήσει, προκειμένου να εξασφαλίσει χρηματοδότηση ή να μεταβεί σε επόμενο στάδιο επιχειρηματικής δράσης. Τέλος, ειδικό βάρος δίνεται στα είδη και στη διαδικασία της κοστολόγησης προκειμένου οι καταρτιζόμενοι να είναι ικανοί να κοστολογούν τα προϊόντα των αγροβιοτεχνιών.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Γνωρίζουν τις βασικές έννοιες και τις αρχές λειτουργίας μιας αγροβιοτεχνίας.
- Διακρίνουν τα είδη κόστους και εφαρμόζουν μεθόδους κοστολόγησης.
- Υποστηρίζουν τον σχεδιασμό, προγραμματισμό και οργάνωση μιας αγροβιοτεχνίας.
- Αναγνωρίζουν επιχειρηματικές ευκαιρίες στον εν λόγω τομέα.
- Σχεδιάζουν και να συντάσσουν πλήρη επιχειρηματικά σχέδια.
- Προσδιορίζουν τα χαρακτηριστικά και τις ιδιαιτερότητες των αγροβιοτεχνικών προϊόντων.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Βιοτεχνία
- Συνεταιρισμός
- Κοστολόγηση
- Χρηματοδότηση
- Παραγωγή
- Επιχειρηματικό σχέδιο

- **Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες**

	Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Θεωρία)
1	Εισαγωγή στις αγροτουριστικές επιχειρήσεις και στη διοίκηση των αγροτικών βιοτεχνιών: <ul style="list-style-type: none">• Ο δευτερογενής τομέας στην Ελλάδα

	<ul style="list-style-type: none"> • Ορισμοί και έννοιες διοίκησης αγροβιοτεχνιών • Λειτουργίες της διοίκησης στις αγροτικές βιοτεχνίες • Ορισμός βιοτεχνίας και αγροβιοτεχνίας • Ομοιότητες και διαφορές βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων στον αγροτικό τομέα • Έννοια, σκοποί, μέθοδοι, αναγκαιότητα της μεταποίησης • Η μεταποίηση μικρής κλίμακας – Έννοια και προϋποθέσεις οικοτεχνίας • Η μη οχλούσα βιομηχανία • Τομείς παραγωγής αγαθών και υπηρεσιών στον αγροτουριστικό τομέα
2	<p>Αγροτουριστικοί, βιοτεχνικοί και οικοτεχνικοί συνεταιρισμοί</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμοί • Διακρίσεις συνεταιρισμών – Προϋποθέσεις για την κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων με βάση τη δραστηριότητα • Δραστηριότητες του κάθε τύπου συνεταιρισμού
3	<p>Αγροτική πολιτική</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αγροτική πολιτική στην Ελλάδα • Αναπτυξιακά προγράμματα για αγροβιοτεχνίες • Νομοθεσία περί αγροβιοτεχνιών
4	<p>Οι μεταβολές στη βιομηχανία τροφίμων και στην αγροβιοτεχνία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τεχνολογικές μεταβολές, ποιοτικές μεταβολές, μεταβολές στην τεχνολογία τροφίμων • Τα αγροβιοτεχνικά προϊόντα και τρόφιμα
5	<p>Ο ρόλος της αγροβιοτεχνίας στην ανάπτυξη ενός τόπου</p>
6	<p>Δημιουργία μιας αγροβιοτεχνίας</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιασμός • Χρηματοδότηση • Σύσταση • Οργάνωση • Στελέχωση • Προγραμματισμός δραστηριοτήτων
7	<p>Η παραγωγική λειτουργία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χαρακτηριστικά της παραγωγικής διαδικασίας στις αγροβιοτεχνίες • Εξοπλισμός • Υγιεινή και ασφάλεια • Προσωπικό • Ποιοτικός έλεγχος • Αποθηκευτικοί χώροι
8	<p>Κοστολόγηση αγροβιοτεχνικών προϊόντων:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έννοιες και διακρίσεις κόστους • Κοστολόγηση δραστηριοτήτων: Ορισμοί και παραδείγματα • Πρότυπο κόστος: Ορισμοί και παραδείγματα • Το κόστος παραγωγής
9	<p>Επιχειρηματικό σχέδιο αγροβιοτεχνίας</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Χαρακτηριστικά, σκοπιμότητα και δομή επιχειρηματικού σχεδίου αγροτουριστικής επιχείρησης • Έννοια, περιεχόμενο, είδη και συστήματα επιχειρησιακού προγραμματισμού
Σύνολο: 9	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Παρουσίαση και σταχυολόγηση χαρακτηριστικών γνωρισμάτων αγροβιοτεχνιών μέσω μελέτης περίπτωσης
2	Πρακτικά παραδείγματα αναλύσεων SWOT και PEST μιας αγροβιοτεχνίας
3	Στρατηγικός σχεδιασμός αγροβιοτεχνίας <ul style="list-style-type: none"> • Είδη στρατηγικών. • Ανταγωνιστικές στρατηγικές
4	Καταγραφή προδιαγραφών κτιριακών υποδομών και αναγκαίου εξοπλισμού για την εύρυθμη λειτουργία μιας σύγχρονης αγροβιοτεχνίας
5	Κατάρτιση επιχειρηματικού σχεδίου για μια αγροβιοτεχνία <ul style="list-style-type: none"> • Μελέτη υποδειγματικών επιχειρησιακών σχεδίων επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον συγκεκριμένο κλάδο • Ανάλυση δομής επιχειρηματικού σχεδίου • Σύνταξη επιχειρηματικού σχεδίου χειρόγραφα αλλά και με τη χρήση Η/Υ ανάλογα με το μέγεθος και το είδος της εκάστοτε οντότητας • Παρουσίαση επιχειρηματικών σχεδίων στην ολομέλεια
6	Μορφές χρηματοδότησης για αγροβιοτεχνίες <ul style="list-style-type: none"> • Παρουσίαση μορφών και προγραμμάτων • Προϋποθέσεις • Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα κάθε μορφής
7	Πρακτικές ασκήσεις κοστολόγησης προϊόντων και δραστηριοτήτων – Ασκήσεις πράξης κοστολόγησης της παραγωγικής διαδικασίας ανάλογα με το είδος και το μέγεθος της αγροβιοτεχνίας
Σύνολο: 7	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 2 ώρες, Εργαστήριο: 2 ώρες, Σύνολο 4 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Κοντογεώργος, Α. και Σεργάκη, Π. (2015). *Αρχές διοίκησης αγροτικών συνεταιρισμών*, Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών.

2. Έξαρχος, Γ. και Καραγιάννης, Σ. (2004). *Αγροτουρισμός: Μοχλός για την ανάπτυξη της υπαίθρου*, Κρήτη. Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας Κρήτης.

Συμπληρωματικές

1. Δημητριάδου, Ε. και Μαρτίκα-Βακιρτζή, Μ. (2008). *Το Management στον αγροτικό τομέα*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γράφημα.

2.3.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να εισαγάγει τους καταρτιζόμενους στις αρχές και στα χαρακτηριστικά γνωρίσματα του τουρισμού, εστιάζοντας στον εναλλακτικό τουρισμό. Αρχικά επικεντρώνεται σε μερικές βασικές έννοιες και διαστάσεις του τουρισμού που είναι απαραίτητες για την κατανόηση του φαινομένου και την τυπολογία του. Παρουσιάζονται η οικονομική του τουρισμού και το τουριστικό πακέτο, που είναι βασικά συστατικά στοιχεία. Στη συνέχεια παρουσιάζονται ο εναλλακτικός τουρισμός και η βασική τυπολογία του. Παράλληλα γίνεται μια εισαγωγή στη βιώσιμη ανάπτυξη και στον ρόλο που παίζει για την ανάπτυξη του εναλλακτικού τουρισμού της υπαίθρου. Οι καταρτιζόμενοι μαθαίνουν για τις διακρίσεις των δραστηριοτήτων και την τυπολογία τους, καθώς και για τους προορισμούς για την άσκηση των δραστηριοτήτων στην Ελλάδα.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Ορίζουν την έννοια του εναλλακτικού τουρισμού.
- Κατατάσσουν τις δραστηριότητες με βάση την περιοχή όπου πραγματοποιούνται.
- Υιοθετούν και να εφαρμόζουν στόχους βιώσιμης ανάπτυξης στην καθημερινότητά τους.
- Αναγνωρίζουν τις βασικές κατηγορίες τουριστών.
- Συντάσσουν ένα τουριστικό πακέτο.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Τουριστικό προϊόν
- Τουριστικό πακέτο
- Βιώσιμη ανάπτυξη
- Εναλλακτικός τουρισμός
- Τυπολογία του τουρισμού

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων (Θεωρία)	
1	Εισαγωγή στον τουρισμό – Ιστορική αναδρομή στον τουρισμό – Βασικές έννοιες και ορισμοί του τουρισμού, του τουρίστα, του επισκέπτη και του περιηγητή – Η τυπολογία του τουρισμού
2	Βασικές έννοιες και ορισμός του εναλλακτικού τουρισμού – Παράγοντες που συμβάλλουν στην ανάπτυξη του εναλλακτικού τουρισμού
3	Κοινωνικές και οικονομικές διαστάσεις του εναλλακτικού τουριστικού φαινομένου – Τουριστικό προϊόν – Σύνθετο τουριστικό προϊόν – Τουριστικό πακέτο
4	Η μετακίνηση των τουριστών από τον μαζικό στον εναλλακτικό τουρισμό – Προσέγγιση της διαφοράς από τον τρόπο ανάπτυξης του μαζικού τουρισμού
5	Βιώσιμη ανάπτυξη και τουρισμός – Πεδία εφαρμογής
6	Εναλλακτικές μορφές τουρισμού – Εναλλακτικές μορφές τουρισμού υπαίθρου
7	Προορισμοί υπαίθριων δραστηριοτήτων στην Ελλάδα
8	Δραστηριότητες νερού: <ul style="list-style-type: none"> • Κατάβαση με βάρκες • Κανό • Καγιάκ • Περιήγηση με βάρκες • Θαλάσσια σπορ • Καταδύσεις
9	Δραστηριότητες ξηράς: <ul style="list-style-type: none"> • Ορεινή πεζοπορία • Ορεινή ποδηλασία • Αναρρίχηση • Διάσχιση φαραγγιών
10	Δραστηριότητες αέρα: <ul style="list-style-type: none"> • Αεραθλητικές δραστηριότητες • Αλεξίπτωτο πλαγιάς
Σύνολο: 10	

Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων (Εργαστήριο)	
1	Νομοθεσία για τον εναλλακτικό τουρισμό και τις μορφές του

2	Παρουσίαση στόχων βιώσιμης ανάπτυξης
3	Τουριστικό πακέτο <ul style="list-style-type: none"> • Είδη τουριστικών πακέτων και πηγές πληροφοριών • Προώθηση και διαφήμιση τουριστικού πακέτου • Δημιουργία και πώληση τουριστικού πακέτου • Κοστολόγηση τουριστικού πακέτου
4	Μελέτες περίπτωσης και προϋποθέσεις δημιουργίας δραστηριοτήτων για: <ul style="list-style-type: none"> • Δραστηριότητες νερού • Δραστηριότητες αέρα • Δραστηριότητες ξηράς
5	Μελέτες περίπτωσης για προορισμούς υπαίθριων δραστηριοτήτων στην Ελλάδα
6	Σχεδιασμός τουριστικού πακέτου για μια περιφέρεια που ενδιαφέρεται να ενισχύσει το προφίλ του εναλλακτικού τουρισμού της υπαίθρου της
7	Μελέτη της οικονομικής ανάπτυξης λόγω του τουρισμού
Σύνολο: 7	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 2 ώρες, Εργαστήριο: 1 ώρα, Σύνολο 3 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Αποστολόπουλος, Κ. (2009). *Εναλλακτικός και ήπιος τουρισμός υπαίθρου: Θεωρητική προσέγγιση και εφαρμογές*, Αθήνα: Ελληνοεκδοτική.
2. Ανδριώτης, Κ. (2009). *Αειφορία και εναλλακτικός τουρισμός: Αγροτουρισμός, ορεινός τουρισμός, οικοτουρισμός, πολιτιστικός τουρισμός*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
3. Λαλούμης, Δ. (2015). *Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων*, Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών.
4. Πούλιος, Ι., Αλιβιζάτου, Μ., Αραμπατζής, Γ., Γιαννακίδης, Α., Καραχάλης, Ν., Μάσχα, Ε., Μούλιου, Μ., Παπαδάκη, Μ., Προσύλης, Χ. και Τουλούπα, Σ. (2015). *Πολιτισμική διαχείριση, τοπική κοινωνία και βιώσιμη ανάπτυξη*, Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών.

2.3.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να διδάξει στους καταρτιζόμενους τις κατάλληλες γνώσεις και τις βασικές πληροφορίες που αφορούν την παραγωγική διαδικασία, τον χειρισμό και τη μεταποίηση των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων, αλλά και στοιχεία για τη συμβολή τους στη στήριξη της αγροτουριστικής δραστηριότητας.

Επίσης, σκοπός της εν λόγω ενότητας είναι να ανακαλύψουν οι καταρτιζόμενοι όλα τα μυστικά των εξειδικευμένων τεχνικών της παραγωγής γεωργικών προϊόντων, τα οποία προέρχονται από μη εντατικές καλλιέργειες και από εκτροφές μικρού αριθμού ζώων σε μικρές μονάδες, όπου ένα μέρος αυτών των προϊόντων, φυτικών και ζωικών, μεταποιούνται σε οικοτεχνική ή βιοτεχνική βάση. Τα ιδιοπαραγόμενα προϊόντα, πρωτογενή ή μεταποιημένα, χαρακτηρίζονται συνήθως από την καλή τους ποιότητα και τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Διακρίνουν τις κατηγορίες γεωργικών προϊόντων με βάση την προέλευση, τον βαθμό εντατικοποίησης της παραγωγής, τον βαθμό ανθεκτικότητάς τους, τη μορφή κατανάλωσης και τον φορέα μεταποίησής τους.
- Γνωρίζουν τους τρόπους διάθεσης των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και τα παραδοσιακά προϊόντα.
- Αξιολογούν τη σημαντική συμβολή των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων στον αγροτουρισμό.
- Εντοπίζουν τους μηχανισμούς και τις τεχνικές των σημαντικότερων προϊόντων φυτικής παραγωγής, που αναφέρονται στο αμπέλι, την ελιά, τα λαχανικά, τις δενδροκομικές καλλιέργειες και τα σιτηρά, και να είναι σε θέση να μπορούν να τις εφαρμόζουν και να παράγουν τα δικά τους γεωργικά προϊόντα.
- Ανακαλύπτουν τις ιδιαιτερότητες της ζωικής παραγωγής και να γνωρίζουν τα μυστικά της καλής διαβίωσης και της υψηλής παραγωγής, των σημαντικότερων παραγωγικών ζώων, όπως τα βοοειδή, τα αιγοπρόβατα, οι χοίροι, τα πτηνά και τα κουνέλια.
- Γνωρίζουν και να εκτιμούν την επιστήμη της μελισσοκομίας και να είναι σε θέση να παράγουν τα δικά τους προϊόντα κυψέλης, όπως το μέλι, τον βασιλικό πολτό, τη γύρη και την πρόπολη.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Ιδιοπαραγόμενα προϊόντα
- Γεωργικά προϊόντα
- Αγροτουρισμός
- Φυτική παραγωγή
- Ζωική παραγωγή
- Δενδροκομία
- Λαχανοκομία
- Μονογαστρικά
- Πολυγαστρικά
- Μελισσοκομία

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Θεωρία)	
1	Γεωργικά προϊόντα – Γεωργικές εκμεταλλεύσεις – Κατηγορίες γεωργικών εκμεταλλεύσεων – Κατηγορίες γεωργικών προϊόντων
2	Ιδιοπαραγόμενα προϊόντα – Τρόποι διάθεσης των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων – Διαφορές προϊόντων εντατικής γεωργίας και ιδιοπαραγόμενων – Παραδοσιακά προϊόντα – Ενέργειες κατοχύρωσης (προϊόντα ΠΟΠ – ΠΓΕ – ΕΠΙΠ)
3	Ιδιοπαραγόμενα προϊόντα και αγροτουρισμός – Η συμβολή των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων στον αγροτουρισμό – Υγιεινή και ασφάλεια των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων
4	Παραγωγή φυτικών ιδιοπαραγόμενων προϊόντων <ul style="list-style-type: none"> • Δενδρώδεις καλλιέργειες (γυγαρτόκαρπα, πυρηνόκαρπα, ακρόδρυα, εσπεριδοειδή) • Ελιά • Αμπέλι • Δημητριακά-Σιτηρά (χειμερινά σιτηρά, ανοιξιάτικα σιτηρά καλλιεργητικές εργασίες στα σιτηρά, συγκομιδή και αποθήκευση των σιτηρών, εχθροί και ασθένειες σιτηρών)

	<ul style="list-style-type: none"> • Λαχανοκομικές καλλιέργειες (εγκατάσταση λαχανόκηπου, καλλιεργούμενα λαχανικά)
5	<p>Τα αγροτικά ζώα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μονογαστρικά <ul style="list-style-type: none"> - Χοίροι (φυλές – συνθήκες εκτροφής – διατροφή – Αναπαραγωγή – γενετική βελτίωση) - Πτηνά (φυλές ορνίθων – συνθήκες εκτροφής ορνίθων – διατροφή ορνίθων – γαλοπούλα) - Κουνέλια (φυλές – συνθήκες εκτροφής – διατροφή – αναπαραγωγή) • Πολυγαστρικά μηρυκαστικά <ul style="list-style-type: none"> - Βοοειδή (φυλές – συνθήκες εκτροφής – διατροφή – αναπαραγωγή – γενετική βελτίωση – περιποιήσεις των ζώων) - Αιγοπρόβατα (φυλές – συνθήκες εκτροφής – διατροφή – αναπαραγωγή – γενετική βελτίωση) • Μέλισσες (φυλές μελισσών – η κυψέλη – τα άτομα της κυψέλης – τα μελισσοκομικά φυτά – τα προϊόντα της κυψέλης)
Σύνολο: 5	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Επίδραση της θερμοκρασίας συντήρησης στη διατήρηση των προϊόντων
2	Μελέτη και σύγκριση ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και προϊόντων εντατικής γεωργίας
3	Προσδιορισμός καθαρότητας σπόρων – Προσδιορισμός βάρους 1000 κόκκων – Προσδιορισμός βλαστικής ικανότητας σπόρων – Προσδιορισμός υγρασίας σπόρων
4	<p>Κλαδέματα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορθές τεχνικές κλαδέματος • Εργαλεία κλαδέματος • Κλάδεμα διαμόρφωσης δενδροκομικών καλλιεργειών και αμπέλου • Κλάδεμα καρποφορίας δενδροκομικών καλλιεργειών και αμπέλου • Κλάδεμα ανανέωσης δενδροκομικών καλλιεργειών
5	<p>Εμβολιασμοί φυτών</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βασικές αρχές εμβολιασμών • Εργαλεία και υλικά εμβολιασμού

	<ul style="list-style-type: none"> • Ενοφθαλμισμοί (ασπιδωτός ενοφθαλμισμός – μαγιόρκειος ενοφθαλμισμός) • Εγκεντρισμοί (σχιστός εμβολιασμός – υπόφλοιος στεφανίτης – εγκεντρισμός με εντομή – αγγλικός εμβολιασμός απλός και σύνθετος)
6	<p>Φυτοπροστασία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μέτρα κατά τον χειρισμό των φυτοφαρμάκων • Μέτρα για τα φάρμακα που αφήνουν υπολειμματικότητα • Καλλιεργητικά μέτρα για τον περιορισμό των προσβολών από παθογόνα, στη δενδροκομία
7	<p>Λαχανοκομία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιασμός και εγκατάσταση οικιακού λαχανόκηπου (επιλογή της κατάλληλης θέσης εγκατάστασης – σχεδίαση – αγορά σπόρων ή φυταρίων – προετοιμασία εδάφους – σπορά ή φύτεμα – μεταφύτευση των φυταρίων – φροντίδα των φυτών – συγκομιδή)
10	Επίσκεψη σε αγροτουριστικές μονάδες
11	Επίσκεψη σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις φυτικής και ζωικής παραγωγής
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 2 ώρες, Εργαστήριο: 2 ώρες, Σύνολο 4 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. και Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά Προϊόντα*, Β' ΤΕΕ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
2. Alvarez, J. A. (1996). *Οι εμβολιασμοί*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.
3. Ανυφαντάκη, Ε. (1986). *Τυροκομία*, Αθήνα: Εκδόσεις Καραμπερόπουλος ΑΕ.
4. Brickell, C. (1991). *Πρακτικό κλάδεμα*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.
5. Γκιώσης, Γ. και Λιάγκος, Δ. (1994). *Βοοτροφία – Αιγοπροβατοτροφία*, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
6. Δημητράκης, Κ. (1995). *Αμπελουργία*, Αθήνα: Εκδόσεις Μπούκα.
7. Καραμάνος, Α., Αυγουλάς, Χ. και Βυθοπούλου, Ε. (2000). *Φυτική Παραγωγή*. Β' ΤΕΕ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
8. Κατσαμποξάκης, Κ., Μαλλίδης, Κ., Παπανικολάου, Δ. και Σγουράκη, Ε. (1986). *Τεχνολογία γεωργικών προϊόντων και γεωργικές βιομηχανίες*, Β' ΤΕΛ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.

9. Μπαλατσούρας, Γ. Η. (1999). *Ελαιουργία, Τόμος Δ΄, Σύγχρονη Ελαιοκομία*. Αθήνα: Ιδιωτική έκδοση.
10. Παπακωνσταντινίδης, Λ. (1993). *Αγροτουρισμός, σταθμός στο δρόμο για την τοπική ανάπτυξη*, Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.
11. Ποντίκη, Κ. (1996). *Ειδική δενδροκομία*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.
12. Τόντης, Σ. (1992). *Ζωική παραγωγή*, Αθήνα; Εκδόσεις Ευγενίδιο Ίδρυμα.
13. Χαριζάνης, Π. (1996). *Μέλισσα και μελισσοκομική τεχνική*, Θεσσαλονίκη: Μελισσοκομική επιθεώρηση.
14. Υφούλη, Αγ. (1994). *Φυτά μεγάλης καλλιέργειας*, Αθήνα: Εκδόσεις Ίδρυμα Ευγενίδου.

2.3.E. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να εισαγάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές έννοιες και μορφές τις λαϊκής τέχνης και της αγροτικής παράδοσης. Μετά την ολοκλήρωση της ενότητας, οι καταρτιζόμενοι θα έχουν χτίσει ένα ευρύ θεωρητικό υπόβαθρο σχετικά με την ιστορία και την εξέλιξη της λαϊκής τέχνης και της αγροτικής παράδοσης στην Ελλάδα. Το θεωρητικό σκέλος δίνει έμφαση στα στοιχεία εκείνα της λαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς που σχετίζονται με την ύπαιθρο και τον αγροτικό τρόπο ζωής, όπως η παραδοσιακή αρχιτεκτονική, η μουσική, τα παραδοσιακά προϊόντα, οι συνταγές. Παράλληλα παρουσιάζεται η εξέλιξη της επιχειρηματικής διάστασης των δραστηριοτήτων του αγροτικού χώρου, δίνοντας έμφαση στα παραδοσιακά προϊόντα ανά περιοχή. Το εργαστηριακό σκέλος επικεντρώνεται στη βιωματική κατανόηση των στοιχείων που συνθέτουν την κατά τόπους παραδοσιακή κληρονομία, μέσω δράσεων στο πεδίο, εκπαιδευτικών επισκέψεων, κατασκευής παραδοσιακών προϊόντων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Ορίζουν τη λαϊκή τέχνη και τα κύρια χαρακτηριστικά της.
- Περιγράφουν τις μορφές λαϊκής τέχνης.
- Αποκωδικοποιούν πολιτιστικούς κώδικες ανά περιοχή.
- Εντοπίζουν αποτυπώσεις του αγροτικού τρόπου ζωής στις διάφορες μορφές τέχνης.
- Επιδεικνύουν την επιχειρηματική διάσταση της αγροτικής παράδοσης.
- Ερμηνεύουν τη θεματολογία της λαϊκής τέχνης και των παραδόσεων από περιοχή σε περιοχή.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Λαογραφία
 - Εικαστικές τέχνες
 - Πλαστικές τέχνες
 - Χειροτεχνία
 - Παραδοσιακή μουσική
 - Αρχιτεκτονική
 - Ποιμενική ζωή

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Θεωρία)	
1	<p>Λαϊκή τέχνη</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έννοια και θεωρητικές προσεγγίσεις • Κύρια χαρακτηριστικά • Ιστορική αναδρομή • Χρησιμότητα της λαϊκής τέχνης • Λαογραφία και παράδοση • Η ελληνική λαϊκή τέχνη στη βαλκανική χερσόνησο • Διακοσμητική θεματολογία και αισθητική λαογραφία που απεικονίζεται στη λαϊκή τέχνη
2	<p>Αγροτική παράδοση</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έννοια • Παραδοσιακός πολιτισμός • Ο ρόλος της αγροτικής παράδοσης στην καθημερινή ζωή και ο τρόπος διαβίωσης • Οικογένεια και τρόπος ζωής • Επαγγελματικές ασχολίες του αγροτικού πληθυσμού στην Ελλάδα • Ποιμενική ζωή – Τα τσελιγκάτα
3	<p>Αρχιτεκτονική και λαϊκή τέχνη</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οικισμοί • Αγροκτίες • Ναοί • Πέτρινες και μαρμάρινες κατασκευές • Γέφυρες, μύλοι και λοιπά έργα • Ρυμοτομία • Κατασκευαστικά υλικά
4	<p>Οι εικαστικές/πλαστικές τέχνες υπό το πρίσμα της λαϊκής, αγροτικής παράδοσης – Κύρια κέντρα εμφάνισης και θεματολογία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ζωγραφική • Αγγειοπλαστική • Κεραμική

	<ul style="list-style-type: none"> • Χειροτεχνία • Λιθογλυπτική • Ξυλογλυπτική • Κεντητική • Μεταλλοτεχνία
5	<p>Λαϊκή και δημοτική μουσική</p> <ul style="list-style-type: none"> • Είδη λαϊκής και δημοτικής μουσικής • Παραδοσιακά μουσικά όργανα • Θεματολογία μουσικής και τραγουδιών
6	<p>Γαστρονομική ταυτότητα αγροτικής παράδοσης</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διατροφή • Παραδοσιακά εδέσματα • Νηστεία • Παραδοσιακά προϊόντα και συνταγές ανά περιοχή
7	<p>Επιχειρηματική διάσταση της αγροτικής παράδοσης</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα κατά τόπους παραδοσιακά προϊόντα • Οικογενειακές επιχειρήσεις και εκμεταλλεύσεις • Αμπελουργία • Τυροκομία • Μελισσοκομία • Γαλακτοκομία • Χειροτεχνία • Ελαιουργία • Κυνήγι • Αλιεία
Σύνολο: 7	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Εντοπισμός και καταγραφή των ιδιαίτερων πολιτιστικών γνωρισμάτων της περιοχής όπου εδρεύει το ΙΕΚ και τα οποία σχετίζονται με τη λαϊκή τέχνη και την αγροτική παράδοση
2	Μελέτη περίπτωσης της αρχιτεκτονικής σε κτίρια, οικισμούς, ναούς, μοναστήρια, γεφύρια και άλλες κατασκευές ανά περιφέρεια
3	Επίδειξη παραδοσιακών μεθόδων κατασκευής προϊόντων από εμπειροτέχνη (καλαθοποιία, κηροποιία, ξυλογλυπτική, κέντημα, λιθογλυπτική κ.λπ.)
4	Ομαδοσυνεργατική εργασία: Σχεδίαση και κατασκευή προϊόντος εμπνευσμένου από την τοπική παράδοση (γλυπτά, συνταγές, μαρμελάδες, λικέρ, μουσικό όργανο κ.λπ.)
5	Κύρια κέντρα όπου αναπτύχθηκαν οι παραδοσιακές εικαστικές και πλαστικές τέχνες

	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσίαση των περιοχών • Παρουσίαση των κατασκευών • Μελέτη περίπτωσης ανά περιοχή
6	Παραδοσιακή μουσική <ul style="list-style-type: none"> • Παρουσίαση και μελέτη της θεματολογίας και των οργάνων • Παρουσίαση δημοτικών τραγουδιών • Συγκέντρωση στοιχείων σχετικά με τη μουσική και τα τραγούδια
7	Μελέτη περίπτωσης επιχείρησης που παράγει παραδοσιακά προϊόντα ή χρησιμοποιεί παραδοσιακές διαδικασίες – Επίσκεψη σε μονάδα παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων της περιοχής
8	Εκπαιδευτική επίσκεψη σε λαογραφικό μουσείο
Σύνολο: 8	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
- Θεωρία: 2 ώρες, Εργαστήριο: 1 ώρα, Σύνολο 3 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Παπαδοπουλος, Α. (2004). *Εισαγωγή: Το διακύβευμα της αγροτικής ανάπτυξης σε μια πολυλειτουργική ύπαιθρο*, Εκδόσεις του Συμβουλίου της Ευρώπης.
2. Πετμεζάς, Σ. (2003). *Η ελληνική αγροτική οικονομία κατά τον 19ο αιώνα. Η περιφερειακή διάσταση*, Ηράκλειο: Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης.
3. Πολυμέρου-Καμηλάκη, Α., Ανδρίτσου, Ε. και Θανόπουλος, Γ. (2000). *Αγροτική παράδοση και λαϊκή τέχνη*, Αθήνα: Παιδαγωγικό Ινστιτούτο.
4. Τότσικας, Α., Σωτηροπούλου, Γ. και Μποζιονέλου, Χ. (2008). *Ελληνική λαϊκή κληρονομιά: Εργαλεία και κατασκευές του υλικού παραδοσιακού βίου*, Αθήνα: Εκδόσεις Αρμός.

2.3.ΣΤ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός του μαθήματος είναι να αξιοποιήσουν οι καταρτιζόμενοι όλες τις γνώσεις τις οποίες αποκτούν στα υπόλοιπα μαθήματα του συγκεκριμένου εξαμήνου, να καλλιεργήσουν και να ενισχύσουν δεξιότητες και ικανότητες στην ειδικότητα κατάρτισής τους και επιπρόσθετα να ξεκινήσουν μια διαδικασία εξοικείωσης με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον. Ειδικότερα, στο Γ' εξάμηνο, σκοπός του συγκεκριμένου μαθήματος είναι οι καταρτιζόμενοι να κατανοήσουν και να αποκτήσουν ολοκληρωμένη άποψη όσον αφορά το αντικείμενο των εργασιών του τεχνικού αγροτουρισμού, με απώτερο στόχο την αποτελεσματική άσκηση του επαγγέλματός τους.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Γνωρίζουν όλες τις απαραίτητες προϋποθέσεις που συμβάλουν στην παραγωγή υψηλής ποιότητας γεωργικών προϊόντων, φυτικής και ζωικής προέλευσης.
 - Παράγουν τα δικά τους αγροτικά προϊόντα υψηλής βιολογικής αξίας, τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τις ανάγκες των αγροτουριστικών μονάδων, αξιολογώντας τη σημαντική συμβολή των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων στον αγροτουρισμό.
 - Εκτιμούν και να προτείνουν σύγχρονες και βελτιωμένες τεχνικές καλλιέργειας στο πνεύμα του περιορισμού των εισροών στα αγροοικοσυστήματα, σεβόμενοι τις απαιτήσεις του περιβάλλοντος, συμβάλλοντας στην προστασία του.
 - Γνωρίζουν τα μυστικά της μεταποίησης των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων, κατανοώντας τις βασικές αρχές της παραγωγής μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων.
 - Ανακαλύπτουν τα μυστικά διάφορων επιμέρους επιστημών της γεωπονικής επιστήμης, όπως η αμπελουργία, η ελαιοκομία, η λαχανοκομία, η δενδροκομία, τα φυτά μεγάλης καλλιέργειας κ.λπ., καθώς επίσης η γαλακτοκομία, η μελισσοκομία, η ζωοτεχνία κ.λπ.
 - Γνωρίζουν βασικά στοιχεία σχετικά με την οργάνωση και τη λειτουργία των αγροτουριστικών εκμεταλλεύσεων.
 - Υιοθετούν στρατηγικές οργάνωσης και διαχείρισης αγροτουριστικών μονάδων που ευνοούν την ήπια τουριστική ανάπτυξη και παράγουν κοινωνικό όφελος.
- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Αγροτουρισμός
 - Φυτική παραγωγή
 - Ζωική παραγωγή
 - Βιολογική γεωργία
 - Ιδιοπαραγόμενα προϊόντα
 - Μεταποίηση

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες



Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	<p>Εκπόνηση εργασιών:</p> <p>Με τη βοήθεια και τον συντονισμό των εκπαιδευτών, προτείνεται οι καταρτιζόμενοι να αναλάβουν την εκπόνηση εργασιών με θεματολογία που αφορά το επιστημονικό πεδίο της συγκεκριμένης ειδικότητας (π.χ. κατάρτιση επιχειρηματικού σχεδίου – business plan, κατάρτιση marketing plan κ.λπ.) και κατ' επέκταση με προβληματισμούς που αφορούν τον αντίστοιχο επαγγελματικό χώρο. Οι εργασίες αυτές θα παρουσιάζονται και θα παραδίδονται στο τέλος του εξαμήνου από τους καταρτιζόμενους.</p>
2	<p>Εργαστηριακές ασκήσεις:</p> <p>Συμμετοχή στην υλοποίηση πρακτικών εργαστηριακών ασκήσεων που θα πραγματοποιούνται είτε στον χώρο του ΙΕΚ είτε σε κάποιον άλλον χώρο συνεργαζόμενο με το ΙΕΚ, με διάφορες σημαντικές εκπαιδευτικές ενότητες (εγκατάσταση καλλιέργειών – περιποίηση φυτών – λίπανση – φυτοπροστασία – κλαδέματα – συγκομιδή προϊόντων – ευζωία των ζώων – μεταποίηση γεωργικών προϊόντων κ.λπ.) των παρακάτω επιστημών:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Αμπελουργία ○ Ελαιοκομία ○ Λαχανοκομία ○ Δενδροκομία ○ Φυτά μεγάλης καλλιέργειας ○ Ζωοτεχνία ○ Γαλακτοκομία ○ Μελισσοκομία ○ Μεταποίηση – Τυποποίηση – Συσκευασία γεωργικών προϊόντων κ.λπ.
3	<p>Εκπαιδευτικές επισκέψεις:</p> <p>Συμμετοχή σε εκπαιδευτικές επισκέψεις όπως σε:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ιδρύματα Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης και Ερευνητικούς Σταθμούς • Αγροτουριστικές μονάδες • Μονάδες Φυτικής παραγωγής • Μονάδες Ζωικής παραγωγής • Καταστήματα πώλησης γεωργικών ειδών και εφοδίων • Οικισμούς, ναούς, μοναστήρια, γεφύρια και άλλες κατασκευές λαϊκής τέχνης και παράδοσης • Επιχειρήσεις επιπλοποιίας, ξυλογλυπτικής, ταπητουργίας, παραδοσιακών ενδυμασιών και υφαντικής τέχνης • Εκθέσεις γεωργικών προϊόντων και ημερίδες με συναφές επιστημονικό αντικείμενο

4	Προσομοίωση όλων των βασικών οργανωτικών και διοικητικών εργασιών της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης αλλά και των επιμέρους τμημάτων της – Ιδιαίτερη έμφαση στις εργασίες διαχείρισης καταλύματος και εστιατορίου (π.χ. εκμάθηση συστήματος κρατήσεων/διαχείρισης πελατών κ.λπ.)
5	Ασκήσεις πράξης με όλα τα διοικητικά έγγραφα, τα οικονομικά παραστατικά και τις οικονομικές καταστάσεις που συντάσσει και εκδίδει η αγροτουριστική μονάδα αλλά τα επιμέρους τμήματά της
6	Εφαρμογές με τις διάφορες τεχνικές κοστολόγησης αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών
7	Εφαρμογές με τις πιο κατάλληλες τεχνικές προώθησης αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών
8	Σχεδιασμός τουριστικού πακέτου εναλλακτικού τουρισμού υπαίθρου, λαμβάνοντας υπόψη τα ιδιαίτερα μορφολογικά χαρακτηριστικά της εκάστοτε περιοχής
Σύνολο: 8	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 0 ώρες, Εργαστήριο: 3 ώρες, Σύνολο 3 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. και Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα*, Β' ΤΕΕ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
2. Ασκέλη, Στ. (2007). *Πώς να οργανώσετε τη δική σας αγροτουριστική επιχείρηση*, Αθήνα: Εκδόσεις Κέρκυρα-Economia Publishing.
3. Βλοντάκης, Γ., Δεσύλλας, Μ. και Μπίστη, Μ. (2003). *Στοιχεία βιολογικής Γεωργίας*, ΥΠΕΘ. Γ' ΕΠΑΛ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
4. Γεωργούδης, Α. Ι., Ζέρβας, Γ., Πολύζος, Χ., Φράγκος, Κ. και Χούσος, Γ. (1999). *Ζωική παραγωγή*, Β' τάξη 1ου κύκλου ΤΕΕ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
5. Ζέρβας, Γ., Δημητρίου, Π. και Σκοτίδα, Α. (2004). *Βιολογική εκτροφή αγροτικών ζώων*, Γ' ΕΠΑΛ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
6. Καραμάνος, Α., Αυγουλάς, Χ. και Βυθοπούλου, Ε. (2000). *Φυτική παραγωγή*, Β' ΤΕΕ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
7. Κατσαμποξάκης, Κ., Μαλλίδης, Κ., Παπανικολάου, Δ. και Σγουράκη, Ε. (1986). *Τεχνολογία γεωργικών προϊόντων και γεωργικές βιομηχανίες*, Β' ΤΕΛ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.

8. Λαλούμης, Δ. (2018). *Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων*, Αθήνα: Εκδόσεις Φαίδιμος.
9. Παπακωνσταντινίδης, Λ. (1993). *Αγροτουρισμός, σταθμός στο δρόμο για την τοπική ανάπτυξη*, Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.

2.4. ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄

2.4.A. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η μαθησιακή ενότητα «Αγροτουριστικές επιχειρήσεις» του Δ΄ εξαμήνου επικεντρώνεται στη χρηματοοικονομική λειτουργία της αγροτουριστικής μονάδας. Οι καταρτιζόμενοι, έχοντας χτίσει στο προηγούμενο εξάμηνο ένα στέρεο υπόβαθρο αναφορικά με τις οργανωτικές και διοικητικές λειτουργίες μιας αγροτουριστικής επιχείρησης, μούνται σε πιο εξειδικευμένα θέματα διαχείρισης των οικονομικών της. Πιο συγκεκριμένα, η μαθησιακή ενότητα εστιάζεται στη σύνταξη και ερμηνεία των οικονομικών καταστάσεων, στον προσδιορισμό του οικονομικού αποτελέσματος, στην έκδοση των σχετικών παραστατικών, στην κατάρτιση προϋπολογισμών.

Το θεωρητικό μέρος της μαθησιακής ενότητας επικεντρώνεται σε εννοιολογικές αποσαφηνίσεις βασικών οικονομικών μεγεθών, όπως η περιουσία, το οικονομικό αποτέλεσμα, η κοστολόγηση, η ρευστότητα κ.ά. Παράλληλα αναλύονται η φιλοσοφία και ο τρόπος σύνταξης των βασικών οικονομικών και επιχειρηματικών καταστάσεων. Στο πρακτικό σκέλος της ενότητας πραγματοποιούνται ασκήσεις πράξης και εφαρμογές πάνω στο θεωρητικό υλικό. Πιο συγκεκριμένα, στο πρακτικό κομμάτι οι καταρτιζόμενοι μαθαίνουν να συμπληρώνουν ορθά τα οικονομικά παραστατικά που αφορούν την αγροτουριστική μονάδα, να υπολογίζουν έσοδα και έξοδα, να κοστολογούν, να συντάσσουν και να ερμηνεύουν χρηματοοικονομικές καταστάσεις και προϋπολογισμούς.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Αναφέρουν τα στοιχεία που αποτελούν την περιουσία της επιχείρησης αλλά και τα στοιχεία που συνθέτουν τις οικονομικές καταστάσεις.
- Κατηγοριοποιούν τα έσοδα και τα έξοδα της μονάδας.
- Αναγνωρίζουν τα στάδια υλοποίησης μιας επιχειρηματικής ιδέας.
- Εντοπίζουν χρηματοδοτικές ευκαιρίες.
- Συντάσσουν τις προβλεπόμενες οικονομικές καταστάσεις.
- Συμπληρώνουν και εκδίδουν τα παραστατικά που προβλέπει ο Κώδικας Φορολογικής Απεικόνισης Συναλλαγών για τις αγροτουριστικές επιχειρήσεις.
- Καταρτίζουν απλούς προϋπολογισμούς.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Χρηματοοικονομική λειτουργία
 - Οικονομικές καταστάσεις
 - Περιουσία επιχείρησης
 - Ρευστότητα
 - Έσοδα/έξοδα
 - Κέρδη/ζημιές
 - Χρηματοδότηση
 - Προϋπολογισμοί

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

	Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων (Θεωρία)
1	Η χρηματοοικονομική λειτουργία των αγροτουριστικών μονάδων – Βασικά οικονομικά μεγέθη
2	Χρηματικά διαθέσιμα και ρευστότητα – Το λογιστικό χρήμα
3	Κατηγοριοποίηση εσόδων και εξόδων της αγροτουριστικής δραστηριότητας ανά τμήμα (εστιατόριο, κατάλυμα, παραγωγή κ.λπ.)
4	Περιουσία αγροτουριστικής επιχείρησης – Το ενεργητικό και το παθητικό
5	Οι οικονομικές καταστάσεις των αγροτουριστικών επιχειρήσεων – Σύνταξη και ερμηνεία ισολογισμών και αποτελεσμάτων χρήσης
6	Η έννοια του κοινωνικού ισολογισμού
7	Τα λογιστικά βιβλία και τα παραστατικά που τηρούν και εκδίδουν οι οντότητες που δραστηριοποιούνται στον αγροτουριστικό τομέα
8	Ο σχεδιασμός και ο έλεγχος του κέρδους – Τεχνικές αριστοποίησης
9	Μορφές κόστους και κοστολόγηση στον αγροτουριστικό τομέα – Διαφορές με έξοδο και δαπάνη – Η περίπτωση των αποσβέσεων
10	Έννοια και χρησιμότητα του νεκρού σημείου
11	Έννοια και περιεχόμενο αγροτουριστικής επιχειρηματικότητας <ul style="list-style-type: none"> • Ομοιότητες και διαφορές αγροτικής και αγροτουριστικής επιχειρηματικότητας • Αγροτουριστική επιχειρηματικότητα και καινοτομία
12	Νέοι αγρότες: Προβλήματα και προσκλήσεις κατά την άσκηση αγροτουριστικής επιχειρηματικότητας

13	Στάδια αξιολόγησης επιχειρηματικής ευκαιρίας: Από την ιδέα στην πράξη
14	Είδη και χαρακτηριστικά προϋπολογισμών αγροτουριστικών επιχειρήσεων
15	Είδη και φορείς επιχειρηματικής χρηματοδότησης – Πηγές χρηματοδότησης (εσωτερικές και εξωτερικές)
16	Μέθοδοι αποτίμησης επιχειρήσεων
Σύνολο: 16	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Ασκήσεις με τον προσδιορισμό της περιουσίας της αγροτουριστικής επιχείρησης
2	Μελέτη οικονομικών καταστάσεων αγροτουριστικών μονάδων στο Διαδίκτυο
3	Κατάρτιση και ερμηνεία ισολογισμών αγροτουριστικής μονάδας
4	Κατάρτιση και ερμηνεία αποτελεσμάτων χρήσης αγροτουριστικής μονάδας
5	Σύγκριση οικονομικών μεγεθών ισολογισμών αγροτουριστικών επιχειρήσεων – Χρήση βασικών αριθμοδεικτών (ρευστότητας, αποδοτικότητα ιδίων κεφαλαίων κ.λπ.)
6	Επίσκεψη σε λογιστήριο αγροτουριστικής μονάδας – Εξοικείωση με τις διαδικασίες έκδοσης παραστατικών και καταχώρησής τους στα προβλεπόμενα λογιστικά βιβλία
7	Συμπλήρωση και έκδοση, ηλεκτρονικά και χειροκίνητα, των βασικών παραστατικών που αφορούν τις αγροτουριστικές επιχειρήσεις και προβλέπονται από τον Κώδικα Φορολογικής Απεικόνισης Συναλλαγών
8	Σύνταξη κοινωνικού ισολογισμού αγροτουριστικής μονάδας
9	Ασκήσεις με τα διάφορα είδη κόστους που αφορούν τις αγροτουριστικές δραστηριότητες
10	Εκπαιδευτική επίσκεψη σε αγροτουριστική μονάδα που διαθέτει μεταποιητική παραγωγή και πώληση προϊόντων ώστε να εξοικειωθούν οι καταρτιζόμενοι με τα διάφορα είδη και τις διαδικασίες του κόστους παραγωγής
11	Ασκήσεις υπολογισμού νεκρού σημείου
12	Μελέτη προϋπολογισμών αγροτουριστικών επιχειρήσεων στο Διαδίκτυο

13	Κατάρτιση προϋπολογιστικών καταστάσεων – Εφαρμογές με συνολικούς και κατά τμήμα ή λειτουργία προϋπολογισμούς
14	Ασκήσεις με μεθόδους αποτίμησης επιχειρήσεων
Σύνολο: 14	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
Θεωρία: 2 ώρες, Εργαστήριο: 2 ώρες, Σύνολο 4 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης
Κύριες

1. Ασκέλη, Στ. (2007). *Πώς να οργανώσετε τη δική σας αγροτουριστική επιχείρηση*, Αθήνα: Εκδόσεις Κέρκυρα-Economia Publishing.
2. Λαλούμης, Δ. (2018). *Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων*, Αθήνα: Εκδόσεις Φαίδιμος.
3. Σκανδάλης, Β., Σαμαρά, Μ. και Τζιότζου-Μηλιώνη, Ε. (2000). *Αγροτουριστικές επιχειρήσεις*, Αθήνα: Παιδαγωγικό Ινστιτούτο.
4. Τσακλάγκανος, Ά. (2015). *Εισαγωγή στην οικονομική των επιχειρήσεων*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριακίδη.

Συμπληρωματικές

1. Ασπρογέρακα, Σ., Ζαμαγιάς, Χ. και Νικολάου, Δ. (2009). *Επιχειρηματικότητα και καινοτομία: Από την ίδρυση στη διοίκηση και την επιβίωση της νέας επιχείρησης*, Αθήνα: Εκδόσεις Gutenberg.
2. Κοκκκώσης, Χ., Τσάρτας, Π. και Γκρίμπα, Ε. (2011). *Ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού στη ζήτηση και προσφορά νέων προϊόντων τουρισμού*, Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
3. Κωνσταντινίδης, Λ. (1993). *Αγροτουρισμός: Σταθμός στο δρόμο για την τοπική ανάπτυξη*, Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.

2.4.B. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να εισαγάγει τους καταρτιζόμενους στις κυριότερες μορφές που παρατηρούνται στον εναλλακτικό τουρισμό υπαίθρου. Παρουσιάζονται εκτενώς οι ιδιαιτερότητες μερικών από τους πιο διαδεδομένους τύπους τουρισμού της υπαίθρου, όπως ο αγροτουρισμός, ο οικοτουρισμός, ο οινοτουρισμός. Οι καταρτιζόμενοι μαθαίνουν να ορίζουν το πεδίο εφαρμογής τους και να σχεδιάζουν τουριστικά πακέτα που βασίζονται στα χαρακτηριστικά γνωρίσματα της κάθε περιοχής.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Ορίζουν τις κυριότερες μορφές εναλλακτικού τουρισμού υπαίθρου.
- Αναζητούν δραστηριότητες εναλλακτικού τουρισμού στην Ελλάδα.
- Συγκρίνουν μεταξύ τους και να αξιολογήσουν τις μορφές εναλλακτικού τουρισμού.
- Προσαρμόζονται στις ανάγκες της κάθε μορφής με βάση τα χαρακτηριστικά της.
- Γνωρίζουν και να εφαρμόζουν τις αναγκαίες προϋποθέσεις για την πραγματοποίηση δραστηριοτήτων.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Οινοτουρισμός
- Περιήγηση
- Πεζοπορία
- Αγροτικός χώρος
- Γεωτουρισμός

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων (Θεωρία)	
1	Αγροτουρισμός: <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός • Προϋποθέσεις πραγματοποίησης • Χαρακτηριστικά. • Μελέτες περίπτωσης και παραδείγματα από τον ελληνικό χώρο
2	Οικοτουρισμός-πράσινο τουρισμός: <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός • Προϋποθέσεις πραγματοποίησης • Χαρακτηριστικά • Μελέτες περίπτωσης και παραδείγματα από τον ελληνικό χώρο
3	Οινοτουρισμός: <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός • Προϋποθέσεις πραγματοποίησης • Χαρακτηριστικά • Μελέτες περίπτωσης και παραδείγματα από τον ελληνικό χώρο
4	Γεωτουρισμός: <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός • Προϋποθέσεις πραγματοποίησης • Χαρακτηριστικά • Μελέτες περίπτωσης και παραδείγματα από τον ελληνικό χώρο

5	Περιηγητικές διαδρομές: <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός • Προϋποθέσεις πραγματοποίησης • Χαρακτηριστικά • Μελέτες περίπτωσης και παραδείγματα από τον ελληνικό χώρο
6	Πεζοπορία: <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός • Προϋποθέσεις πραγματοποίησης • Χαρακτηριστικά • Μελέτες περίπτωσης και παραδείγματα από τον ελληνικό χώρο
7	Άλλες περιπτώσεις τουρισμού στην ύπαιθρο: Τουρισμός περιπέτειας, ιαματικός τουρισμός, θερμαλισμός, τουρισμός υγιεινής διαβίωσης
8	Συνδυασμός εναλλακτικών μορφών τουρισμού με άλλες μορφές ήπιου τουρισμού και παροχή συνδυαστικού πακέτου
9	Αλληλεπιδράσεις τουρισμού και αγροτικού χώρου
Σύνολο: 9	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	Μελέτες περίπτωσης αγροτουρισμού, οικοτουρισμού-πράσινου τουρισμού, πεζοποριών, οινοτουρισμού, περιηγητικών διαδρομών
2	Σχεδιασμός τουριστικών πακέτων με διάφορες μορφές εναλλακτικού τουρισμού υπαίθρου και διάφορων δραστηριοτήτων
3	Παρουσίαση περιοχών με έντονη δραστηριότητα εναλλακτικού τουρισμού υπαίθρου
4	Παρουσίαση τουριστικών επιχειρήσεων και αγροτουριστικών επιχειρήσεων με εναλλακτικές μορφές τουρισμού υπαίθρου
5	Σχεδιασμός τουριστικού πακέτου για μια περιφέρεια που ενδιαφέρεται να ενισχύσει το προφίλ του τουρισμού περιπέτειας στην ύπαιθρό της
Σύνολο: 5	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 2 ώρες, Εργαστήριο: 2 ώρες, Σύνολο 4 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Κοκκώσης, Χ., Τσάρτας, Π. και Γκρίμπα, Ε. (2011). *Ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού: Ζήτηση και προσφορά νέων προϊόντων τουρισμού*, Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

2. Ανδριώτης, Κ. (2009). *Αειφορία και εναλλακτικός τουρισμός: Αγροτουρισμός, ορεινός τουρισμός, οικοτουρισμός, πολιτιστικός τουρισμός*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Συμπληρωματικές

1. Λαλούμης, Δ. (2015). *Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων*, Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών.
1. Πούλιος, Ι., Αλιβιζάτου, Μ., Αραμπατζής, Γ., Γιαννακίδης, Α., Καραχάλης, Ν., Μάσχα, Ε., Μούλιου, Μ., Παπαδάκη, Μ., Προσύλης, Χ. και Τουλούπα, Σ. (2015). *Πολιτισμική διαχείριση, τοπική κοινωνία και βιώσιμη ανάπτυξη*. Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών.

2.4.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να διδάξει στους καταρτιζόμενους τις κατάλληλες γνώσεις και τις βασικές πληροφορίες που αφορούν την παραγωγική διαδικασία, τον χειρισμό και τη μεταποίηση των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων, αλλά και στοιχεία για τη συμβολή τους στη στήριξη της αγροτουριστικής δραστηριότητας.

Επίσης, σκοπός της εν λόγω ενότητας είναι να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι τα ιδιοπαραγόμενα τρόφιμα, τα οποία παρασκευάζονται έπειτα από τη μεταποίηση των πρωτογενών ιδιοπαραγόμενων προϊόντων φυτικής και ζωικής προέλευσης, που μελετήθηκαν από τους καταρτιζόμενους το προηγούμενο εξάμηνο. Τέτοια προϊόντα μπορούν να θεωρηθούν οι βρώσιμες ελιές, το λάδι, τα κρασιά, οι χυλοπίτες, ο τραχανάς, τα αποξηραμένα προϊόντα, οι σάλτσες, οι μαρμελάδες, τα τουρσιά, τα λουκάνικα κ.λπ.

Τέλος, σκοπός είναι να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις που ορίζει η Επιστήμη Τεχνολογίας Τροφίμων για το κρέας, το γάλα, τα αυγά και τα ψάρια.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Καταγράφουν τις ποιοτικές προδιαγραφές ενός γεωργικού προϊόντος, να το κατατάσσουν ποιοτικά, να περιγράψουν τα επιμέρους συστατικά του και να απαριθμούν τα χαρακτηριστικά του.
- Κατανοούν τις βασικές αρχές της παραγωγής μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων.
- Γνωρίζουν τις βασικές έννοιες πρωτογενούς φυτικής και ζωικής

παραγωγής, οι οποίες σχετίζονται άμεσα με την ποιότητα του τελικού προϊόντος και τη δυνατότητα αξιοποίησής του σε επίπεδο μεταποίησης.

- Γνωρίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των φρούτων και των λαχανικών και τους τρόπους παραγωγής και συντήρησής τους.
- Ανακαλύπτουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τις προδιαγραφές που θα πρέπει να έχουν το κρέας, το γάλα, τα αυγά και τα ψάρια.
- Μπορούν να παρέχουν τις απαιτούμενες γνώσεις σε κάθε ενδιαφερόμενο και να έχουν τη δυνατότητα να παράγουν ιδιαίτερα μεταποιημένα γεωργικά προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας και γευστικής απόλαυσης, όπως είναι οι βρώσιμες ελιές, το λάδι, τα κρασιά, οι χυλοπίτες, ο τραχανάς, τα αποξηραμένα προϊόντα, οι σάλτσες, οι μαρμελάδες, τα τουρσιά, τα λουκάνικα κ.λπ.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Κρέας
- Γάλα
- Αυγά
- Ψάρια
- Μεταποίηση
- Κρασί
- Μαρμελάδα
- Λάδι
- Ελιές
- Γαλακτοκομικά
- Ψωμί
- Τοματόπαστα
- Λουκάνικα

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Θεωρία)	
1	<p>Το κρέας</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος • Σφαγή • Τεμαχισμός • Σίτεμα • Κίνδυνοι αλλοιώσεων στο κρέας – Τροφοδηλητηριάσεις
2	<p>Το γάλα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα είδη γάλακτος • Σύσταση του γάλακτος (χημική σύσταση – μικροβιακή ποιότητα) • Παράγοντες που επηρεάζουν τη σύσταση του γάλακτος • Διατήρηση του γάλακτος • Ποιότητα του γάλακτος • Προϊόντα γάλακτος
3	<p>Τα αυγά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θρεπτική αξία των αυγών • Χαρακτηριστικά φρεσκότητας • Τρόπος διατήρησης
4	<p>Τα προϊόντα αλιείας</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αλιεία (κλειστών υδάτων – θαλάσσιων υδάτων) • Υδρόβιοι οργανισμοί (ψάρια – μαλάκια – οστρακόδερμα) • Είδη ψαριών • Νωπά ψάρια (χαρακτηριστικά φρεσκότητας των νωπών ψαριών – χειρισμός) • Διατήρηση των ψαριών (με ψύξη – με κατάψυξη) • Υδατοκαλλιέργειες
5	<p>Μεταποίηση ιδιοπαραγόμενων προϊόντων</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μεταποίηση σε οικογενειακές εκμεταλλεύσεις <ul style="list-style-type: none"> - Ψύξη - Κατάψυξη

- Ζύμωση (συνθήκες και παράγοντες που επηρεάζουν τις ζυμώσεις – κυριότερες ζυμώσεις)
- Επεξεργασία με αλάτι και ζάχαρη
- Κονσερβοποίηση
- Προϊόντα μεταποίησης
 - Ελαιόλαδο (παραγωγή ελαιόλαδου – μέθοδοι εξαγωγής ελαιόλαδου – κριτήρια ποιότητας του ελαιόλαδου – ποιοτικές κατηγορίες ελαιόλαδου – νοθεία ελαιόλαδου)
 - Βρώσιμες ελιές (ξεπίκρισμα και ζύμωση – αλάτισμα – κονσερβοποίηση πράσινων ελιών)
 - Τουρσιά
- Γαλακτοκομικά προϊόντα
 - Γιαούρτι (τύποι γιαουρτιών)
 - Φέτα (στάδια παρασκευής της φέτας)
 - Τυριά τυρογάλακτος (μυζήθρα – ανθότυρο – μανούρι)
 - Βούτυρο (στάδια παραγωγής του βούτυρου)
- Προϊόντα αλεύρου
 - Ζυμωτό ψωμί
 - Χυλοπίτες – Τραχανάς
- Προϊόντα κρέατος
 - Λουκάνικα
 - Παστά
- Κρασί – Σπιτικά ποτά
 - Κρασί (λευκός οίνος – κόκκινος οίνος – ροζέ οίνος – γλυκοί οίνοι – ρετσίνα)
 - Σπιτικά ποτά (ηδύποτα – συμπυκνωμένοι χυμοί)
- Μαρμελάδες – Γλυκά του κουταλιού
 - Μαρμελάδες (προετοιμασία του φρούτου – υπολογισμός προστιθέμενων συστατικών – βρασμός και συμπύκνωση της μαρμελάδας – προσθήκη πηκτίνης – τελική συσκευασία – ψύξη και συντήρηση)
 - Γλυκά του κουταλιού
- Τοματόπαστα
- Ξηρά-Λιαστά προϊόντα (θείωση προϊόντων – τεχνική ξήρανσης – συσκευασία ξηρού προϊόντος)

Σύνολο: 5

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
1	<p>Ποιοτικός έλεγχος στο γάλα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εκτίμηση της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος με το μπλε του μεθυλενίου • Προσδιορισμός της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος με τη δοκιμή του βρασμού • Προσδιορισμός της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος με τη δοκιμή της αλκοόλης • Προσδιορισμός της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος με τον προσδιορισμό του pH του γάλακτος
2	<p>Ποιοτικός έλεγχος στα αυγά</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ωσκόπηση - Άλλες τεχνικές
3	<p>Μέτρηση οξύτητας του ελαιόλαδου – Υπολογισμός της οξύτητας Ξεπίκριμα της πράσινης ελιάς – Φυσική ζύμωση της πράσινης ελιάς</p>
4	<p>Παρασκευή παραδοσιακού γιαουρτιού – Προετοιμασία εμβολίου</p>
5	<p>Μέτρηση σακχάρων στο γλεύκος</p>
6	<p>Παρασκευή μαρμελάδων και γλυκών του κουταλιού</p>
7	<p>Παρασκευή σπιτικών ποτών</p>
8	<p>Σχεδιασμός και εγκατάσταση οικιακού λαχανόκηπου</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιλογή της κατάλληλης θέσης εγκατάστασης • Σχεδίαση • Αγορά σπόρων ή φυταρίων • Προετοιμασία του εδάφους • Σπορά ή φύτεμα • Μεταφύτευση των φυταρίων • Φροντίδα των φυτών • Συγκομιδή
9	<p>Επιθεώρηση της κυψέλης – Βασικές αρχές και μέτρα προστασίας Μελισσοκομικός εξοπλισμός</p>
10	<p>Επίσκεψη σε αγροτουριστικές μονάδες</p>

11	Επίσκεψη σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις φυτικής και ζωικής παραγωγής
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 3 ώρες, Εργαστήριο: 2 ώρες, Σύνολο 5 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. και Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα Γεωργικά Προϊόντα*, Β' ΤΕΕ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
2. Alvarez, J. A. (1996). *Οι εμβολιασμοί*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.
3. Αντωνάκου, Ι. (1984). *Εισαγωγή στην επεξεργασία των τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
4. Ανυφαντάκη, Ε. (1986). *Τυροκομία*, Αθήνα: Εκδόσεις Καραμπερόπουλος ΑΕ.
5. Brickell, C. (1991). *Πρακτικό κλάδεμα*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.
6. Γκιώσης, Γ. και Λιάγκος, Δ. (1994). *Βοοτροφία – Αιγοπροβατοτροφία*, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
7. Δημητράκης, Κ. (1995). *Αμπελουργία*, Αθήνα: Εκδόσεις Μπούκα.
8. Καραμάνος, Α., Αυγουλάς, Χ. και Βυθοπούλου, Ε. (2000). *Φυτική παραγωγή*, Β' ΤΕΕ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
9. Κατσαμποξάκης, Κ., Μαλλίδης, Κ., Παπανικολάου, Δ. και Σγουράκη, Ε. (1986). *Τεχνολογία γεωργικών προϊόντων και γεωργικές βιομηχανίες*, Β' ΤΕΛ, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
10. Κοριτσάκης, Α. (1985). *Το ελαιόλαδο*, Αγροτική Συνεταιριστική.
11. Κωδούνης, Μ. (1985). *Μεταποίηση φρούτων και λαχανικών*, Γ.Π.Α.
12. Λάρδας, Κ. (1997). *Προϊόντα κρέατος*, Αθήνα.
13. Μπαλατσούρας, Γ. Η. (1999). *Ελαιουργία, Τόμος Δ', Σύγχρονη Ελαιοκομία*. Αθήνα: Ιδιωτική έκδοση.
14. Παπακωνσταντινίδης, Λ. (1993). *Αγροτουρισμός: Σταθμός στο δρόμο για την τοπική ανάπτυξη*, Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.
15. Παπαναστασίου, Δ. (1995). *Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων*, Αθήνα: Εκδόσεις Ίδρυμα Ευγενίδου.
16. Ποντίκη, Κ. (1996). *Ειδική Δενδροκομία*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
17. Τόντης, Σ. (1992). *Ζωική Παραγωγή*, Αθήνα: Εκδόσεις Ευγενίδιο Ίδρυμα.
18. Χαριζάνης, Π. (1996). *Μέλισσα και μελισσοκομική τεχνική*, Θεσσαλονίκη: Μελισσοκομική επιθεώρηση.
19. Υφούλη, Αγ. (1994). *Φυτά μεγάλης καλλιέργειας*, Αθήνα: Εκδόσεις Ίδρυμα Ευγενίδου.

2.4.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να παρουσιάσει στους καταρτιζόμενους κάποιες πιο εξειδικευμένες μορφές λαϊκής τέχνης που αναπτύχθηκαν κατά το παρελθόν και οι οποίες είτε χάθηκαν στο πέρασμα του χρόνου είτε εξελίχθηκαν σε κάτι άλλο. Τέτοιες είναι η ταπητουργία, η υφαντική, η αργυροχρυσοχοΐα, η ξυλογλυπτική, τέχνες οι οποίες αποτελούσαν τη βασική βιοποριστική απασχόληση των προηγούμενων κοινωνιών. Παράλληλα, η ενότητα επικεντρώνεται στα ήθη και τα έθιμα, στον πεζό λόγο αλλά και στους πολιτιστικούς κώδικες που αναπτύχθηκαν από περιοχή σε περιοχή μέσα στον χρόνο. Τέλος, αφού έχουν αναπτυχθεί τόσο τα χαρακτηριστικά της λαϊκής τέχνης όσο και της αγροτικής παράδοσης, επιχειρείται μια μεταξύ τους σύγκριση ώστε να διαπιστωθούν τα κοινά τους σημεία αλλά και οι αποκλίσεις τους.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- Περιγράψουν τις διάφορες μορφές λαϊκής τέχνης.
- Εντοπίζουν τα χαρακτηριστικά και τις κατασκευές της κάθε μορφής.
- Εκτιμούν τη χρησιμότητα της τέχνης στην καθημερινή ζωή, καθώς και τη χρησιμότητά της.
- Αποδέχονται ή να απορρίπτουν τη σύγκλιση της λαϊκής τέχνης και της αγροτικής παράδοσης.
- Υποστηρίζουν την ανάπτυξη δραστηριοτήτων που σχετίζονται με τη λαϊκή τέχνη και την αγροτική παράδοση ως κομμάτι της ταυτότητας ενός τόπου.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Παραδοσιακές στολές
- Πεζός λόγος
- Κεντήματα
- Μεταφορές
- Ξυλογλυπτική
- Αργυροχρυσοχοΐα
- Ήθη και έθιμα

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Θεωρία)	
1	Κεντήματα – Υφαντά – Τάπητες – Ενδυμασίες <ul style="list-style-type: none"> • Τρόποι κατασκευής και εξοπλισμός • Αναπαραστάσεις – Διακοσμητικά μοτίβα • Εμπόριο • Οργανωμένες βιοτεχνικές περιοχές • Παράδοση και ενδυμασία – Οι παραδοσιακές φορεσιές ανά περιοχή
2	Αργυροχρυσοχοϊά – Μεταλλοτεχνία <ul style="list-style-type: none"> • Κέντρα αργυροχρυσοχοϊας και μεταλλοτεχνίας • Προϊόντα • Καθημερινά χρηστικά αντικείμενα • Εκκλησιαστικά σκεύη και αντικείμενα • Κοσμήματα • Οπλουργία
3	Επιπλοποιία και ξυλογλυπτική <ul style="list-style-type: none"> • Εκκλησιαστική επιπλοποιία και ξυλογλυπτική • Οικιακή επιπλοποιία και ξυλογλυπτική
4	Λαϊκή πίστη και λατρεία <ul style="list-style-type: none"> • Δρώμενα • Πανήγυρη • Γιορτές • Πίστη, θρύλοι και κοσμοθεωρία • Ήθη και έθιμα ανά την Ελλάδα που σχετίζονται με την καλλιέργεια τη γης • Προλήψεις και δεισιδαιμονίες
5	Πεζός λόγος, παραμύθια, παροιμίες και αινίγματα
6	Ύδρευση – Άρδευση <ul style="list-style-type: none"> • Εξέλιξη και συμβολή της αρδευτικής ικανότητας στην ανάπτυξη ενός τόπου • Εξέλιξη στην παραγωγή προϊόντων και στη μεταβολή από παραδοσιακές μεθόδους σε σύγχρονες
7	Μεταφορές <ul style="list-style-type: none"> • Μέσα • Χρησιμότητα • Εξέλιξη μέσων μεταφοράς
8	Σύγκλιση αγροτικής παράδοσης και λαϊκής τέχνης
Σύνολο: 8	

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων (Εργαστήριο)	
--	--

1	Παρουσίαση και μελέτη του τρόπου κατασκευής επίπλων με ξυλογλυπτική και της θεματολογίας που απεικονίζεται
2	Παρουσίαση και μελέτη του τρόπου κατασκευής κεντημάτων, υφαντών, ταπήτων και παραδοσιακών ενδυμασιών, της ιστορίας τους και της θεματολογίας που απεικονίζεται
3	Παρουσίαση και μελέτη των ηθών και εθίμων ανά περιφέρεια
4	Ομαδοσυνεργατική εργασία: Σχεδίαση και κατασκευή προϊόντος εμπνευσμένου από την τοπική παράδοση (χειροποίητο κόσμημα, κέντημα, παραδοσιακή φορεσιά κ.λπ.)
5	Σύγκριση των χειροτεχνιών και προϊόντων ανά περιφέρεια με έμφαση στα κοινά στοιχεία και τις διαφορές
6	Εκπαιδευτική επίσκεψη σε λαογραφικό μουσείο
Σύνολο: 6	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 3 ώρες, Εργαστήριο: 1 ώρα, Σύνολο 4 ώρες.

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Papadopoulos, A. (2004). *Εισαγωγή: Το διακύβευμα της αγροτικής ανάπτυξης σε μια πολυλειτουργική ύπαιθρο*, Εκδόσεις του Συμβουλίου της Ευρώπης.
2. Τότσικας, Α., Σωτηροπούλου, Γ. και Μποζιονέλου, Χ. (2008). *Ελληνική λαϊκή κληρονομιά: Εργαλεία και κατασκευές του υλικού παραδοσιακού βίου*, Αθήνα: Εκδόσεις Αρμός.
3. Πετμεζάς, Σ. (2003). *Η ελληνική αγροτική οικονομία κατά τον 19ο αιώνα. Η περιφερειακή διάσταση*, Ηράκλειο. Εκδότης: Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης.

2.4.E. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός του μαθήματος είναι να αξιοποιήσουν οι καταρτιζόμενοι όλες τις γνώσεις τις οποίες αποκτούν στα υπόλοιπα μαθήματα του συγκεκριμένου εξαμήνου, να καλλιεργήσουν και να ενισχύσουν δεξιότητες και ικανότητες στην ειδικότητα κατάρτισής τους και επιπρόσθετα να ξεκινήσουν μια διαδικασία εξοικείωσης με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον. Ειδικότερα, στο Δ' εξάμηνο, σκοπός του συγκεκριμένου μαθήματος είναι οι καταρτιζόμενοι να κατανοήσουν και να αποκτήσουν ολοκληρωμένη άποψη όσον αφορά το αντικείμενο των εργασιών του τεχνικού αγροτουρισμού, με απώτερο στόχο την αποτελεσματική άσκηση του επαγγέλματός τους.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Γνωρίζουν όλες τις απαραίτητες προϋποθέσεις που συμβάλουν στην παραγωγή υψηλής ποιότητας γεωργικών προϊόντων, φυτικής και ζωικής προέλευσης.
 - Παράγουν τα δικά τους αγροτικά προϊόντα υψηλής βιολογικής αξίας, τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τις ανάγκες των αγροτουριστικών μονάδων, αξιολογώντας τη σημαντική συμβολή των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων στον αγροτουρισμό.
 - Εκτιμούν και να προτείνουν σύγχρονες και βελτιωμένες τεχνικές καλλιέργειας στο πνεύμα του περιορισμού των εισροών στα αγροοικοσυστήματα, σεβόμενοι τις απαιτήσεις του περιβάλλοντος, συμβάλλοντας στην προστασία του.
 - Γνωρίζουν τα μυστικά της μεταποίησης των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων, κατανοώντας τις βασικές αρχές της παραγωγής μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων.
 - Ανακαλύπτουν τα μυστικά διάφορων επιμέρους επιστημών της γεωπονικής επιστήμης, όπως η αμπελουργία, η ελαιοκομία, η λαχανοκομία, η δενδροκομία, τα φυτά μεγάλης καλλιέργειας κ.λπ., καθώς επίσης η γαλακτοκομία, η μελισσοκομία, η ζωοτεχνία κ.λπ.
 - Γνωρίζουν βασικά στοιχεία σχετικά με την οργάνωση και τη λειτουργία των αγροτουριστικών εκμεταλλεύσεων.
 - Υιοθετούν στρατηγικές οργάνωσης και διαχείρισης αγροτουριστικών μονάδων που ευνοούν την ήπια τουριστική ανάπτυξη και παράγουν κοινωνικό όφελος.
- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Αγροτουρισμός
 - Φυτική παραγωγή
 - Ζωική παραγωγή
 - Βιολογική γεωργία
 - Ιδιοπαραγόμενα προϊόντα
 - Μεταποίηση

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες



Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	<p>Εκπόνηση εργασιών:</p> <p>Με τη βοήθεια και τον συντονισμό των εκπαιδευτών, προτείνεται οι καταρτιζόμενοι να αναλάβουν την εκπόνηση εργασιών με θεματολογία που αφορά το επιστημονικό πεδίο της συγκεκριμένης ειδικότητας (π.χ. κατάρτιση επιχειρηματικού σχεδίου – business plan, κατάρτιση marketing plan κ.λπ.) και κατ' επέκταση με προβληματισμούς που αφορούν τον αντίστοιχο επαγγελματικό χώρο. Οι εργασίες αυτές θα παρουσιάζονται και θα παραδίδονται στο τέλος του εξαμήνου από τους καταρτιζόμενους.</p>
2	<p>Εργαστηριακές ασκήσεις:</p> <p>Συμμετοχή στην υλοποίηση πρακτικών εργαστηριακών ασκήσεων που θα πραγματοποιούνται είτε στον χώρο του ΙΕΚ είτε σε κάποιον άλλον χώρο συνεργαζόμενο με το ΙΕΚ, με διάφορες σημαντικές εκπαιδευτικές ενότητες (εγκατάσταση καλλιέργειών – περιποίηση φυτών – λίπανση – φυτοπροστασία – κλαδέματα – συγκομιδή προϊόντων – ευζωία των ζώων – μεταποίηση γεωργικών προϊόντων κ.λπ.) των παρακάτω επιστημών:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Αμπελουργία ○ Ελαιοκομία ○ Λαχανοκομία ○ Δενδροκομία ○ Φυτά μεγάλης καλλιέργειας ○ Ζωοτεχνία ○ Γαλακτοκομία ○ Μελισσοκομία ○ Μεταποίηση – Τυποποίηση – Συσκευασία Γεωργικών προϊόντων κ.λπ.
3	<p>Εκπαιδευτικές επισκέψεις – Συμμετοχή σε εκπαιδευτικές επισκέψεις όπως σε:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ιδρύματα Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης και Ερευνητικούς Σταθμούς • Αγροτουριστικές μονάδες • Μονάδες Φυτικής παραγωγής • Μονάδες Ζωικής παραγωγής • Καταστήματα πώλησης γεωργικών ειδών και εφοδίων • Οικισμούς, ναούς, μοναστήρια, γεφύρια και άλλες κατασκευές λαϊκής τέχνης και παράδοσης • Επιχειρήσεις επιπλοποιίας, ξυλογλυπτικής, ταπητουργίας, παραδοσιακών ενδυμασιών και υφαντικής τέχνης • Εκθέσεις γεωργικών προϊόντων και ημερίδες με συναφές επιστημονικό αντικείμενο.

4	Προσομοίωση όλων των βασικών οργανωτικών και διοικητικών εργασιών της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης αλλά και των επιμέρους τμημάτων της – Ιδιαίτερη έμφαση στις εργασίες διαχείρισης καταλύματος και εστιατορίου (π.χ. εκμάθηση συστήματος κρατήσεων/διαχείρισης πελατών κ.λπ.)
5	Ασκήσεις πράξης με όλα τα διοικητικά έγγραφα, τα οικονομικά παραστατικά και τις οικονομικές καταστάσεις που συντάσσει και εκδίδει η αγροτουριστική μονάδα αλλά τα επιμέρους τμήματά της.
6	Εφαρμογές με τις διάφορες τεχνικές κοστολόγησης αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών
7	Εφαρμογές με τις πιο κατάλληλες τεχνικές προώθησης αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών
8	Σχεδιασμός τουριστικού πακέτου εναλλακτικού τουρισμού υπαίθρου, λαμβάνοντας υπόψη τα ιδιαίτερα μορφολογικά χαρακτηριστικά της εκάστοτε περιοχής
Σύνολο: 8	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία: 0 ώρες, Εργαστήριο: 3 ώρες, Σύνολο 3 ώρες

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

1. Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. και Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα, Β΄ ΤΕΕ*, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
2. Ασκέλη, Στ. (2007). *Πώς να οργανώσετε τη δική σας αγροτουριστική επιχείρηση*, Αθήνα: Εκδόσεις Κέρκυρα-Economia Publishing.
3. Βλοντάκης, Γ., Δεσύλλας, Μ. και Μπίστη, Μ. (2003). *Στοιχεία βιολογικής γεωργίας*, ΥΠΕΘ. Γ΄ ΕΠΑΛ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
4. Γεωργούδης, Α. Ι., Ζέρβας, Γ., Πολύζος, Χ., Φράγκος, Κ. και Χούσος, Γ. (1999). *Ζωική παραγωγή, Β΄ τάξη 1ου κύκλου ΤΕΕ*, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
5. Ζέρβας, Γ., Δημητρίου, Π. και Σκοτίδα, Α. (2004). *Βιολογική εκτροφή αγροτικών ζώων*, Γ΄ ΕΠΑΛ, Αθήνα: ΙΤΥΕ Διόφαντος.
6. Καραμάνος, Α., Αυγουλάς, Χ. και Βυθοπούλου, Ε. (2000). *Φυτική παραγωγή, Β΄ ΤΕΕ*, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
7. Κατσαμποξάκης, Κ., Μαλλίδης, Κ., Παπανικολάου, Δ. και Σγουράκη, Ε. (1986). *Τεχνολογία γεωργικών προϊόντων και γεωργικές βιομηχανίες, Β΄ ΤΕΛ*, Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
8. Λαλούμης, Δ. (2018). *Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων*, Αθήνα: Εκδόσεις

Φαίδιμος.

9. Παπακωνσταντινίδης, Λ. (1993). *Αγροτουρισμός: Σταθμός στο δρόμο για την τοπική ανάπτυξη*, Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.

3. Απαραίτητος και επιθυμητός εξοπλισμός & μέσα διδασκαλίας

3.1 Θεωρητική κατάρτιση

- Απαραίτητος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας
 - Ηλεκτρονικοί υπολογιστές
 - Ασπροπίνακας
 - Ηχεία
 - Εκτυπωτής
 - Βιντεοπροβολέας
 - Λογισμικό υπολογιστικών φύλλων
 - Λογισμικό επεξεργασίας κειμένου
 - Σύνδεση με Internet
 - Ξενοδοχειακό λογισμικό διαχείρισης επισκεπτών

3.2 Εργαστήρια

- Απαραίτητος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας
 - Ηλεκτρονικοί υπολογιστές
 - Βιντεοπροβολέας
 - Σύνδεση στο Διαδίκτυο
 - Μικροσκόπιο
 - Στερεοσκόπιο
 - Δίσκοι σποράς
 - Γλαστράκια φυτωρίου
 - Σκαλιστήρια
 - Φτυάρια
 - Τσάπες
 - Τσουγκράνες
 - Εμβολιαστήρια
 - Ράφια δεσίματος
 - Πάστα εμβολιασμού
 - Ψαλίδια κλαδέματος
 - Πάστα κλαδέματος
 - Φυτευτήρια
 - Κλαδευτικά πριόνια
 - Κόσκινα

- Πάσσαλοι
- Σύρματα
- Σπόροι λαχανοκομικών φυτών
- Βασικό μεικτό λίπασμα
- Κάδος κομποστοποίησης
- Δειγματολήπτης εδάφους
- Πλαστικοί κουβάδες
- Γάντια κηπουρικής
- Σποροδιανομέας χειρός
- Ποτιστήρι
- Ψεκαστήρας προπίεσης
- Αγωγιμόμετρο
- Πεχάμετρο
- Υγρασιόμετρο
- Διαθλασίμετρο
- Χρονόμετρο
- Λύχνοι Bunsen
- Βάσεις στήριξης δοκιμαστικών σωλήνων
- Διάφορα σιφόνια
- Δοκιμαστικοί σωλήνες γυάλινοι με βιδωτό πώμα
- Ποτήρια ζέσεως
- Κωνικές φιάλες
- Ογκομετρικοί σωλήνες
- Προχοΐδα
- Τριβλία Petri
- Γουδί εργαστηρίου
- Μίξερ
- Θερμόμετρο υγρών
- Μαγειρική εστία
- Διάφορα γυάλινα σκεύη pyrex
- Διάφορα ανοξείδωτα σκεύη
- Vortrex
- Υδροβολείς
- Πιπέτες, πουάρ
- Ψυγείο
- Κλίβανος
- Επωαστικός θάλαμος
- Ράβδοι ανάδευσης γυάλινοι
- Σπάτουλες εργαστηρίου με κουταλάκι
- Ψηφιακός ζυγός ακριβείας
- Μαγνητικός αναδευτήρας με θερμαινόμενη πλάκα
- Λαβίδες
- Μέσα προστασίας ψεκαστή (μάσκα ενεργού άνθρακα, φόρμα εργασίας κ.λπ.)

- Προγραμματιστή αρδευτικού συστήματος και αναλώσιμα εγκατάστασης στάγδην άρδευσης
- Κυψέλη με πλαίσια
- Καπνιστήρι
- Μελισσοκομική φόρμα, γάντια και προσωπίδα
- Μετροταινίε
- Παχύμετρο
- Μικρόμετρο
- Υλικά σχεδιασμού
- Λογισμικό υπολογιστικών φύλλων
- Λογισμικό επεξεργασίας κειμένου
- Λογισμικό επεξεργασίας εικόνας
- Ξενοδοχειακό λογισμικό διαχείρισης επισκεπτών

4. Εκπαιδευτική μεθοδολογία

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

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

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

Το 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 και τα σχετικά ζητήματα που συνδέονται με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας.

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

Σε ανάλογη κατεύθυνση, στο πλαίσιο της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας δίνεται και η δυνατότητα ανάπτυξης διαθεματικών προγραμμάτων/σχεδίων δραστηριοτήτων (project), με σύγχρονη εφαρμογή διαφορετικών μαθησιακών εννοιών και θεματικών. Οι συγκεκριμένες δραστηριότητες μπορούν να αναπτύσσονται σε μεγαλύτερη ή μικρότερη χρονική έκταση και να συμπεριλαμβάνουν, ενδεικτικά, επισκέψεις σε χώρους εργασίας και εγκαταστάσεις παραγωγής, συναντήσεις με έμπειρους επαγγελματίες της ειδικότητας ή ειδικούς του συγκεκριμένου παραγωγικού τομέα και κλάδου, υλοποίηση ομαδικών εργασιών με συνδυασμό διαφορετικών μαθησιακών εννοιών και υπό την καθοδήγηση ομάδας εκπαιδευτών ή ακόμη και δημιουργία ομάδων εκπαιδευομένων με στόχο την αμοιβαία άσκηση, μελέτη και αλληλοδιδασκαλία. Όλες οι παραπάνω δραστηριότητες μπορούν να αξιοποιηθούν και αυτόνομα – ανεξάρτητα δηλαδή από την υλοποίηση ενός συνολικότερου project.

5. Οδηγίες για τις εξετάσεις

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

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

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

5.1 Εξετάσεις προόδου

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

5.2 Τελικές εξετάσεις

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

5.3 Αξιολόγηση της συμμετοχής σε εργασίες ομαδικές και ατομικές

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

6. Οδηγίες για τις εξετάσεις πιστοποίησης

Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ που ολοκλήρωσαν με επιτυχία την κατάρτισή τους και απέκτησαν την «Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης» συμμετέχουν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ σύμφωνα με τις διατάξεις

της αριθμ. 2944/2014 ΚΥΑ «Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)» (ΦΕΚ Β΄1098/2014), όπως εκάστοτε ισχύει, η οποία εκδόθηκε κατ' εξουσιοδότηση του άρθρου 25 του Ν. 4186/2013.

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

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

Κατά τη δοκιμασία του πρακτικού μέρους αξιολογούνται οι επαγγελματικές ικανότητες και δεξιότητες του εξεταζομένου. Οι υποψήφιοι εξετάζονται σε θέματα που επιλέγονται από τους εξεταστές από κατάλογο στοχοθεσίας πρακτικών ικανοτήτων και δεξιοτήτων που περιλαμβάνονται στα εκάστοτε ισχύοντα Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης της εξεταζόμενης ειδικότητας. Η εξέταση των υποψηφίων γίνεται σε εργαστηριακούς ή εργασιακούς χώρους ανάλογα με τις απαιτήσεις της εκάστοτε εξεταζόμενης ειδικότητας.

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

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

7. Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης

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

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

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

7.1 Βασικοί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας

Βασικές συνιστώσες αναφορικά με την τήρηση των κανόνων υγείας και ασφάλειας στους αγροτικούς χώρους (φάρμες, αγροκτήματα κ.λπ.) είναι ο ορθός χειρισμός των αγροτικών μηχανημάτων αλλά και η ασφαλής χρήση φυτοφαρμάκων.

Ο κάτοχος του αγροτικού μηχανήματος (ως οδηγός και χειριστής) δεν φτάνει μόνο να γνωρίζει να οδηγεί και να χειρίζεται το μηχάνημα στον χώρο εργασίας, έχει ανάγκη να γνωρίζει και να εφαρμόζει τους κανόνες ασφαλείας για τον ίδιο προσωπικά αλλά και για κάθε άτομο που εμπλέκεται άμεσα ή έμμεσα με τη χρήση του μηχανήματος. Επίσης, η τήρηση των κανόνων ασφαλείας αφορά κάθε πρόσωπο της οικογένειας του αγρότη-χειριστή ή κάθε επισκέπτη του χώρου εργασίας και γενικά κάθε εμπλεκόμενο κατά την κυκλοφορία του μηχανήματος.

Τα ατυχήματα που μπορεί να συμβούν κατά τη χρήση του αγροτικού μηχανήματος είναι πολλά και κάθε κατηγορίας, από ελαφρά τραύματα έως θανατηφόρα ατυχήματα για τον χειριστή ή τον οποιονδήποτε τρίτον που τυχόν παρευρίσκεται στον χώρο λειτουργίας του μηχανήματος.

Η ανάγκη τήρησης των κανόνων ασφαλείας συγκαταλέγεται στις βασικές υποχρεώσεις του κάθε χειριστή, αφού θεωρείται υπεύθυνος για τη λειτουργία του μηχανήματος.

Η ασφάλεια κατά τη χρήση του μηχανήματος διακρίνεται στην ασφάλεια κατά την κυκλοφορία στους δρόμους και στην ασφάλεια κατά τη χρήση του μηχανήματος στον χώρο εργασίας.

Η ασφαλής χρήση των φυτοπροστατευτικών προϊόντων περιλαμβάνει μέτρα προφύλαξης που θα πρέπει να λαμβάνονται κατά τη χρήση όλων ανεξαιρέτως των γεωργικών φαρμάκων.

Πιο συγκεκριμένα, πριν από τη χρήση του φυτοφαρμάκου:

- Θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στα σήματα τοξικότητας και στις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία όσον αφορά τη δοσολογία, την παρασκευή του διαλύματος και τον τρόπο εφαρμογής του στο χωράφι.
- Ο χειριστής των γεωργικών φαρμάκων θα πρέπει να φορά κατάλληλα ενδύματα και να χρησιμοποιεί προστατευτική μάσκα και γυαλιά, ώστε να αποφεύγεται η επαφή με τα μάτια ή το γυμνό δέρμα.
- Οι συσκευασίες των φυτοφαρμάκων είναι αναγκαίο να αδειάζονται προσεκτικά και να υπολογίζεται με ακρίβεια η ποσότητα που απαιτείται.
- Τα ψεκαστικά διαλύματα προετοιμάζονται σε ειδικά σκεύη για τον σκοπό αυτόν και τα ψεκαστικά μηχανήματα πρέπει να λειτουργούν καλά και να αποφεύγονται οι υπερβολικές δόσεις.
- Απαγορεύεται η κατανάλωση φαγητού, αλκοόλ, καθώς και το κάπνισμα κατά την παρασκευή και εφαρμογή των φυτοφαρμάκων.

Κατά τη χρήση του φυτοφαρμάκου:

- Οι εφαρμογές των γεωργικών φαρμάκων συνιστάται να γίνονται τις πρωινές ή απογευματινές ώρες, με τη δροσιά και σύμφωνα με τη φορά του ανέμου.
- Εάν χρειαστεί επανάληψη του ψεκασμού, ο επόμενος θα πρέπει να απέχει το απαραίτητο χρονικό διάστημα όπως αυτό αναφέρεται στις οδηγίες του χρησιμοποιούμενου σκευάσματος.
- Έπειτα από κάθε ψεκασμό απαιτείται να περάσει συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, ανάλογα με τη δραστική ουσία, πριν μπει ξανά στο χωράφι ο γεωργός, ώστε να μην εκτεθεί σε κίνδυνο δηλητηρίασης.
- Εάν για οποιονδήποτε λόγο τα ρούχα διαποτιστούν με φυτοφάρμακα ή ψεκαστικά διαλύματα, τότε πρέπει να αλλάζονται αμέσως.
- Η συγκομιδή των προϊόντων έπειτα από ψεκασμό πρέπει να γίνεται απαραίτητα μετά την παρέλευση του χρόνου που αναγράφεται στην άδεια κυκλοφορίας.

Μετά τη χρήση του φυτοφαρμάκου:

- Αμέσως μετά τη χρήση του φυτοφαρμάκου πρέπει να αλλάζονται τα ρούχα και να πλένονται καλά, με νερό και σαπούνι, τα χέρια και το πρόσωπο.
- Επίσης είναι αναγκαίο να πλένονται καλά τα προστατευτικά ρούχα, γάντια αλλά και όλα τα εργαλεία και δοχεία που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του ψεκαστικού διαλύματος.
- Τα υπολείμματα του ψεκαστικού διαλύματος ή τα απόβρατα του τριπλού ξεπλύματος των δοχείων-βυτίων απαγορεύεται να ρίχνονται σε λίμνες, ρυάκια, αρδευτικά ή στραγγιστικά αυλάκια ή αποχετευτικούς αγωγούς.
- Επίσης οι άδειες συσκευασίες πρέπει να καταστρέφονται και να πετιούνται στα σκουπίδια, ανάλογα με την κατηγορία τοξικότητας όπου ανήκουν και όχι

οπουδήποτε. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιούμε τις άδειες συσκευασίες γιατί μπορεί να περιέχουν υπολείμματα του προϊόντος.

- Τέλος, σε περίπτωση δηλητηρίασης ζητάμε άμεσα ιατρική συμβουλή, επιδεικνύοντας την ετικέτα του γεωργικού φαρμάκου. Δεν λαμβάνουμε αντίδοτο, εάν δεν υπάρχει κατάλληλη οδηγία ιατρού.

7.2 Βασικοί κανόνες υγιεινής

Η ΕΕ έχει θεσπίσει ένα πακέτο υγιεινής (Κανονισμοί 178/2002, 852, 853, 854 και 882/2004) που αφορά κοινούς κανόνες για όσες επιχειρήσεις δραστηριοποιούνται στην παραγωγή τροφίμων, από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι τον τελικό καταναλωτή και από το αγρόκτημα μέχρι το τραπέζι. Η εφαρμογή των προαναφερομένων είναι υποχρεωτική σε όλα τα στάδια της πρωτογενούς παραγωγής, της μεταφοράς, της αποθήκευσης, της συσκευασίας, της μεταποίησης, της διανομής και της εμπορίας των τροφίμων και των ζωοτροφών. Σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/2004, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν μόνιμα διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές HACCP. Οι διαδικασίες και τα αρχεία που απαιτείται να τηρούνται, καθώς και οι έλεγχοι που πραγματοποιούνται από τις αρμόδιες αρχές είναι αντίστοιχα του μεγέθους, της παραγωγής και της δυναμικότητας των επιχειρήσεων. Οι παραγωγοί που πωλούν μικρές ποσότητες τροφίμων απευθείας από το αγρόκτημα στον τελικό καταναλωτή εξαιρούνται από την υποχρέωση τήρησης πολύπλοκων αρχείων και διαδικασιών, υποχρεούνται όμως και αυτοί να λειτουργούν και να το τεκμηριώνουν σε επαρκή βαθμό σύμφωνα με όλα τα προαναφερόμενα και να τηρούν τις ορθές πρακτικές υγιεινής του κλάδου τους.

Στην Ελλάδα, εθνική αρμόδια αρχή για την επίβλεψη και τον έλεγχο τήρησης των προδιαγραφών της νομοθεσίας είναι ο ΕΦΕΤ, ο οποίος συστήθηκε με τον Ν. 2741/ΦΕΚ 199/28-09-1999. Είναι ΝΠΔΔ, τελεί υπό την εποπτεία του Υπουργείου Ανάπτυξης και καθορίζει ή επικυρώνει τους κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004 και κάθε άλλον συναφή κανόνα διεθνούς και κοινοτικού δικαίου και ελέγχει την τήρηση των κανόνων αυτών. Η τήρηση των κανόνων ορθής πρακτικής υγιεινής αποτελεί προϋπόθεση για την ίδρυση και λειτουργία κάθε επιχείρησης τροφίμων.

Παράλληλα με τον ΕΦΕΤ και βάσει του Προεδρικού Διατάγματος 79/30-04-2007, το ΥΑΑ είναι η κεντρική αρμόδια αρχή για τους επίσημους ελέγχους της υγείας και της καλής διαβίωσης των ζώων αλλά και των τροφίμων ζωικής προέλευσης, μέσω:

- της Γενικής Διεύθυνσης Κτηνιατρικής,
- των Συνοριακών Σταθμών Υγειονομικού Κτηνιατρικού Ελέγχου
- των Κέντρων Κτηνιατρικών Ιδρυμάτων
- των Κτηνιατρικών Ινστιτούτων
- των Κτηνιατρικών Εργαστηρίων του ΥΑΑ και
- των Κτηνιατρικών Αρχών των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων.

Για τη λειτουργία αγροτουριστικών επιχειρήσεων, απαιτούνται, ανάλογα με το είδος, οι αντίστοιχες αδειοδοτήσεις που σχετίζονται με την υγιεινή, την ασφάλεια, την προστασία του περιβάλλοντος. Για καταλύματα που υπόκεινται στο σύστημα των «κλειδιών», εφαρμόζονται κυρίως τα ακόλουθα:

- Απόφαση Τ/6564 (ΦΕΚ 977/Β/16.7.04) «Περιβαλλοντική αδειοδότηση τουριστικών καταλυμάτων».
- ΚΥΑ αριθμ: 12528/2018 (ΦΕΚ 3089/Β/30-7-2018), «Όροι και προϋποθέσεις χορήγησης Ειδικού Σήματος Αγροτουρισμού (ΕΣΑ)».
- Εγγ. ΕΟΤ , Τ/14066/14.11.04 «Διευκρινίσεις επί ΠΔ 447/2000, κατάταξη ΕΕΔΔ με το σύστημα των κλειδιών».

Για τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος (εστιατόρια, ταβέρνες κ.λπ.), ισχύουν μεταξύ άλλων:

- Το ΠΔ 30/ 1996.
- Ο Ν. 4464/06 (ΦΕΚ- 114/8-6-2006).
- Η Αγορανομική Διάταξη 14/1989.
- Το ΠΔ 180/79 «Περί των όρων λειτουργίας καταστημάτων πωλήσεως οινοπνευματωδών ποτών και κέντρων διασκεδάσεως» (ΦΕΚ 46/τ. Α).
- Το Άρθρο 80, παρ. 2-4, του Κώδικα Δήμων και Κοινοτήτων Ν. 4464/2006 σχετικά με την ίδρυση και λειτουργία καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος.
- Η υπ' αριθμ. Υ1 /ΓΠ/οικ. 76017/2002 Υγειον/κή Δ/ξη.
- Η υπ' αρ.Υ1/ΓΠ/οικ. 88852/2002 εγκ/λιος του Υπουργ. Υγείας-Πρόνοιας.
- Οι εγκύκλιοι 51 του (29/11/2006) και 26 (20/4/2007) του ΥΠΕΣΔΔΑ.
- Ν. 3526/2007 περί προϋποθέσεων ίδρυσης και λειτουργίας, καθώς και περί των όρων διάθεσης αρτοσκευασμάτων έπειτα από σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υπηρεσίας της Νομαρχίας.
- Η υγειονομική απόφαση ΑΙβ/1983 (και ιδιαίτερα το άρθρο 52) περί παραγωγής τυριού, βουτύρου, γιαουρτιού, μαρμελάδων και κομποστών.
- Η Υγειονομική διάταξη Υιβ/ 2000/Β' περί ιδρύσεως και λειτουργίας πτηνοκτηνοτροφικών μονάδων.
- Οι Ν. 6422734, 3200/55, 1360/ 83, 1650/86, 3325/2005.

7.3 Βασικός εξοπλισμός

Στην περίπτωση συμμετοχής των καταρτιζομένων σε αγροτικές εργασίες στο πλαίσιο του μαθήματος της πρακτικής άσκησης, απαιτούνται:

- Γάντια
- Μάσκες προστασίας αναπνοής
- Φόρμα εργασίας

8. Προσόντα εκπαιδευτών

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

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Αγροτουρισμός και ανάπτυξη

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) Οικονομικών Επιστημών ή Τουριστικών Επαγγελμάτων ή Διοίκησης Τουρισμού ή Λογιστικής ή Διοίκησης ή Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις).

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Στοιχεία βιολογικής γεωργίας

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΑΕΙ (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (με κατεύθυνση στη φυτική παραγωγή, ζωικής παραγωγής και βιολογικής γεωργίας).

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Γεωργικές εγκαταστάσεις

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΑΕΙ (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις).

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Εμπορία (μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) Μάρκετινγκ ή Οικονομικών Επιστημών ή Τουριστικών Επαγγελμάτων ή Διοίκησης Τουρισμού ή Διοίκησης ή Γεωπονίας με κατεύθυνση αγροτικής οικονομίας

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις) ή Οικονομικών Επιστημών ή Τουριστικών Επαγγελμάτων ή Διοίκησης Τουρισμού ή Διοίκησης ή Λογιστικής.

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Αγροτουριστικές επιχειρήσεις

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) Οικονομικών Επιστημών ή Τουριστικών Επαγγελμάτων ή Λογιστικής ή Διοίκησης ή Γεωπονίας με κατεύθυνση αγροτικής οικονομίας.

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Αγροβιοτεχνίες

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) Οικονομικών Επιστημών ή Τουριστικών Επαγγελμάτων ή Διοίκησης Τουρισμού ή Λογιστικής ή Διοίκησης ή Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις).

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Εναλλακτικές μορφές τουρισμού υπαίθρου

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) Τουριστικών Επαγγελμάτων ή Διοίκησης Τουρισμού.

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΑΕΙ (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις).

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Αγροτική παράδοση και λαϊκή τέχνη

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΑΕΙ (Επίπεδο 6) Ελληνικού Πολιτισμού ή Ιστορίας-Αρχαιολογίας ή Λαογραφίας.

Μέρος Δ΄

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ & ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

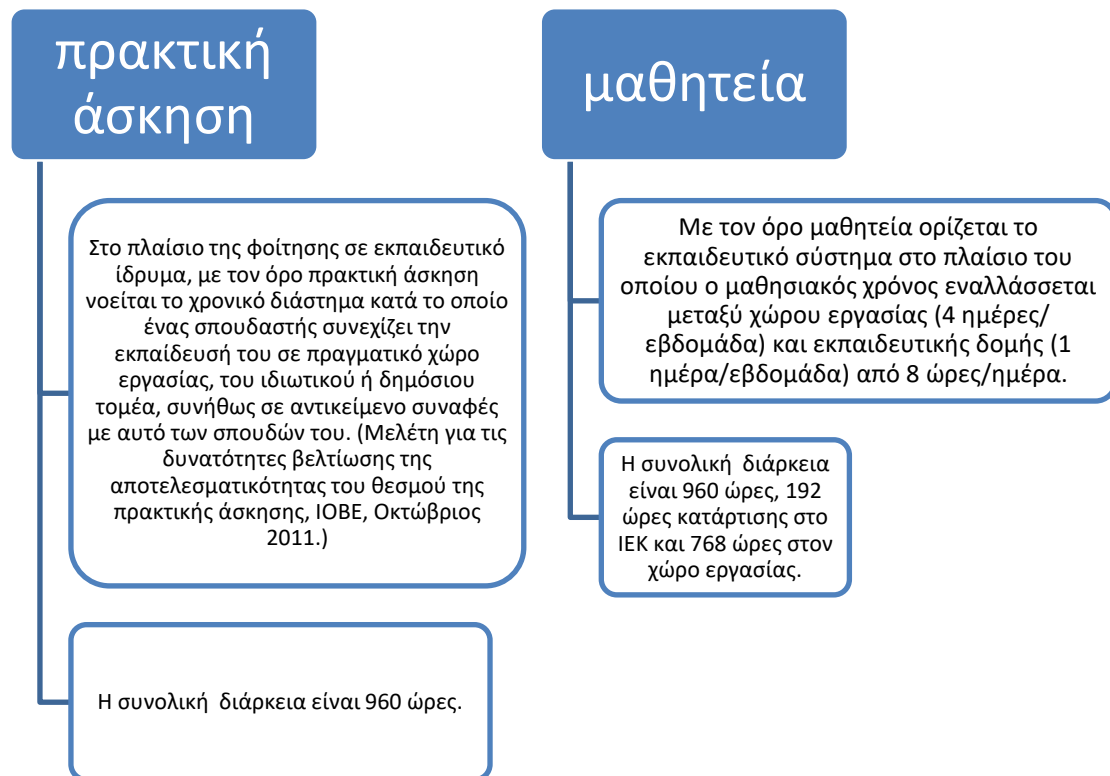
Επίκειται τροποποίηση του θεσμικού πλαισίου πρακτικής άσκησης/μαθητείας
μετά την ψήφιση του ν. 4763/20

1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης/μαθητείας

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

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

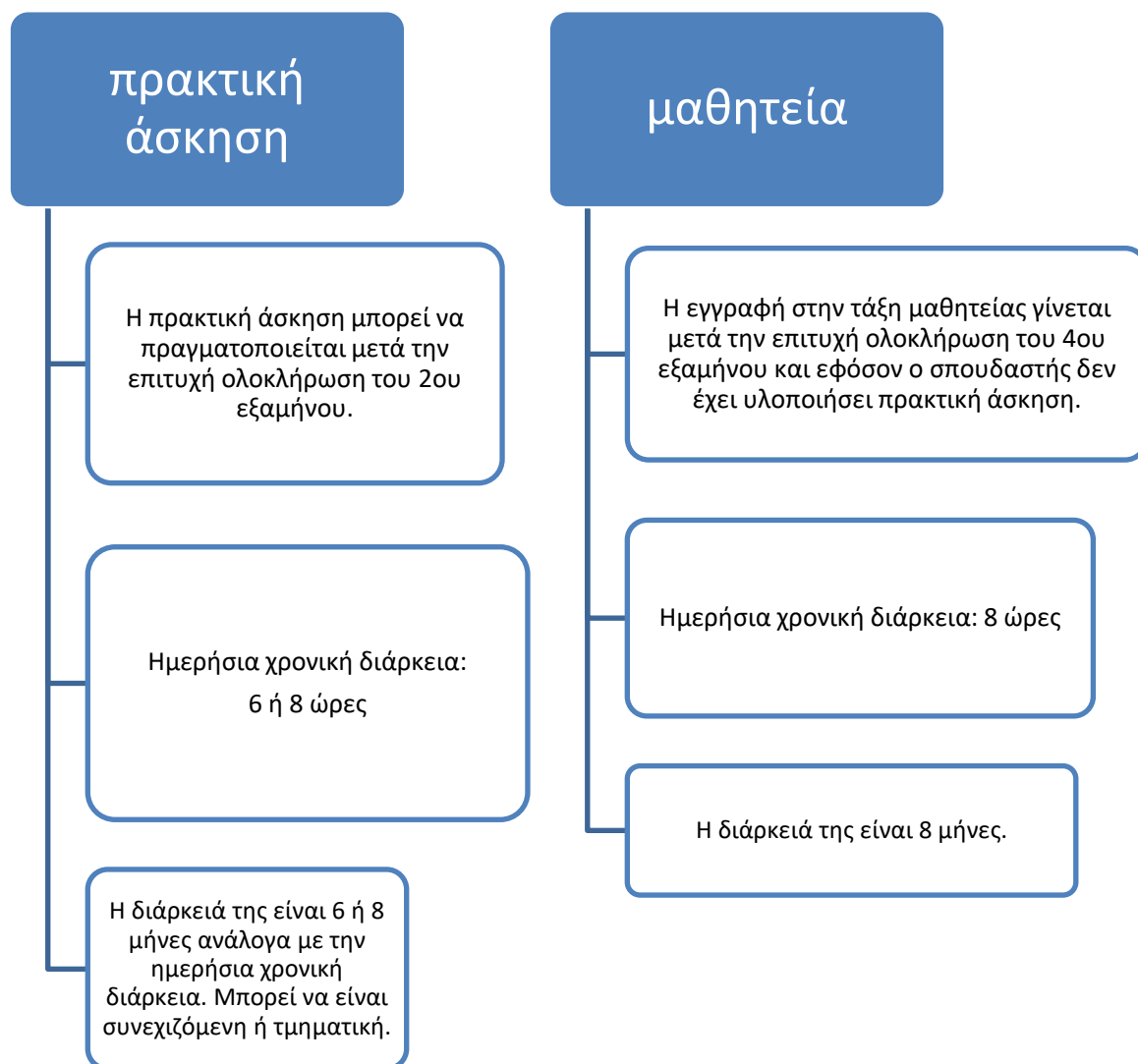
Ανάμεσα στην πρακτική άσκηση και στη μαθητεία υπάρχουν κάποιες διαφοροποιήσεις, οι οποίες αποτυπώνονται στο σχήμα που ακολουθεί.



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

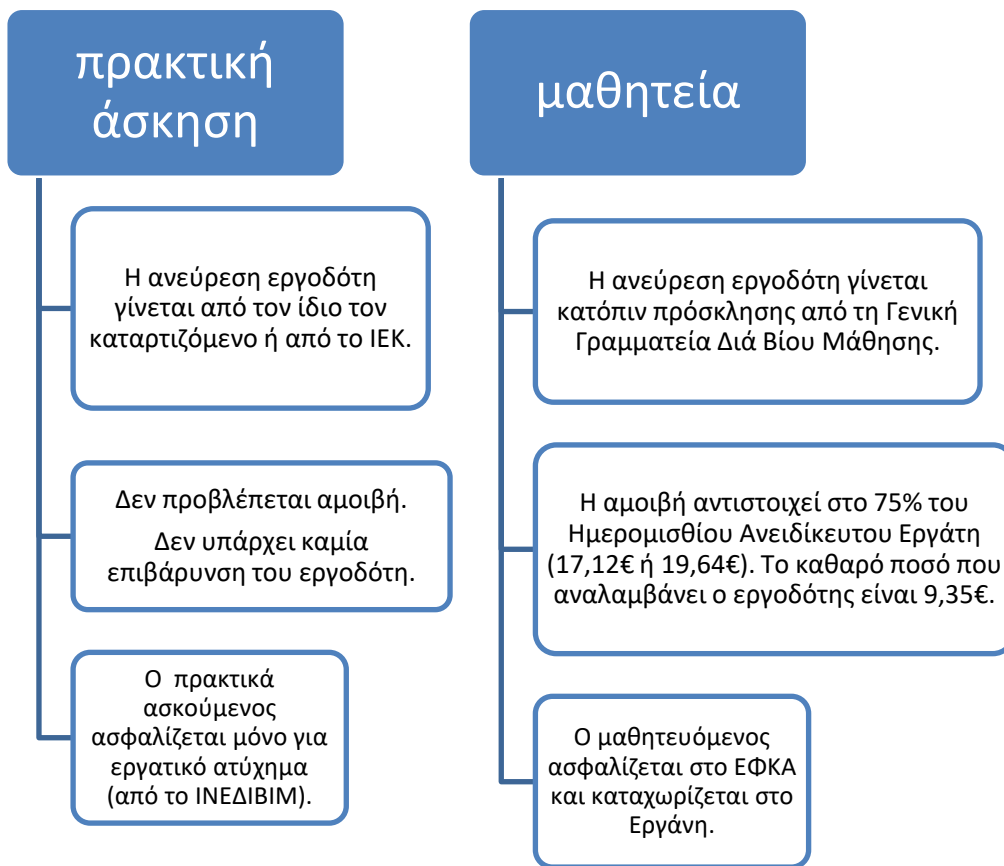
εκπαιδευτικής ημέρας στο ΙΕΚ και τεσσάρων ημερών στον χώρο εργασίας πρόκειται για μαθητεία.

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



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

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



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

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

απαραίτητα τυπικά προσόντα και επαγγελματικά δικαιώματα για το επάγγελμα που εκπαιδεύει.

2. Οδηγίες για τον πρακτικά ασκούμενο/μαθητευόμενο

2.1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης/μαθητείας

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

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

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

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

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

2) Βεβαίωση εργοδότη που να προσδιορίζει:

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

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

4) Σύμβαση εργασίας (προαιρετικά).

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

2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του πρακτικά ασκούμενου/ μαθητευόμενου

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

➤ Δικαιώματα πρακτικά ασκούμενων

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

➤ Υποχρεώσεις πρακτικά ασκούμενων

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

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

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

➤ **Δικαιώματα μαθητευομένων**

1. Παροχή αμοιβής του 75% του κατώτατου ημερομισθίου του ανειδίκευτου εργάτη.
2. Πρόβλεψη ασφάλισης στον ΕΦΚΑ.
3. Εφαρμογή των διατάξεων των άρθρων 657-658 του αστικού κώδικα στις περιπτώσεις απουσίας λόγω ασθένειας.
4. Ενημέρωση με ευθύνη των εκπαιδευτικών δομών σχετικά με τα επαγγελματικά τους δικαιώματα.
5. Ενημέρωση του Διευθυντή ή του Υπεύθυνου εκπαιδευτή του ΙΕΚ για τη μη τήρηση των όρων της Σύμβασης και της εργατικής νομοθεσίας.

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

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

2.3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης/μαθητείας

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

Ως προς τη **Μαθητεία** οι φορείς του Δημοσίου και ο καθορισμός του αριθμού των μαθητευομένων και σπουδαστών των δομών Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΕΠΑΛ – Μεταλυκειακό Έτος – Τάξη Μαθητείας και ΙΕΚ) που δύνανται να πραγματοποιήσουν μαθητεία σε φορείς του δημόσιου τομέα αποφασίζονται με

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

σχετική υπουργική απόφαση κάθε σχολικό έτος, η οποία δημοσιεύεται σε σχετικό ΦΕΚ.

Ειδικότερα, στην ειδικότητα «Τεχνικός Αγροτουρισμού» οι καταρτιζόμενοι πραγματοποιούν πρακτική άσκηση ή μαθητεία σε **τομείς** που σχετίζονται με το αγροτουριστικό επάγγελμα, **σε φορείς/επιχειρήσεις** του δημόσιου ή ιδιωτικού τομέα σε **θέσεις εργασίας που σχετίζονται με τον εναλλακτικό τουρισμό, τον τουρισμό υπαίθρου, την παραγωγή αγροτουριστικών προϊόντων, τις υπηρεσίες φιλοξενίας, την προώθηση παραδοσιακών προϊόντων και προϊόντων λαϊκής τέχνης, καθώς και σε αγροβιοτεχνίες ή και αγροτικούς συνεταιρισμούς.**

2.4 Έναρξη και υλοποίηση πρακτικής άσκησης/αθητείας

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Παροχή άρτιων συνθηκών για την εκπαίδευση στον χώρο εργασίας, διάθεση κατάλληλων μέσων και εξοπλισμού, ορισμός υπεύθυνου εκπαιδευτή για τους εκπαιδευόμενους.
- Τήρηση συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας εργαζομένων και παροχή όλων των απαραίτητων ατομικών μέσων προστασίας κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης.
- Ενημέρωση του μαθητευόμενου για τις δραστηριότητες, τα αντικείμενα και τους τομείς της εργασίας και ομαλή ένταξή του στο εργασιακό περιβάλλον.
- Συμβολή στην απόκτηση προσωπικών δεξιοτήτων και στη διαμόρφωση εργασιακής κουλτούρας στον μαθητευόμενο.
- Τήρηση των όρων της Σύμβασης Μαθητείας και των όρων που αναγράφονται στη Συμφωνία Μάθησης (learning agreement).
- Συμπλήρωση του ειδικού εντύπου Ε3.5.-αναγγελία Πρακτικής Άσκησης, καθώς και όλων των μεταβολών στοιχείων των πρακτικά ασκούμενων στο ΠΣ Εργάνη (Άρθρο 3 και 4, ΦΕΚ 3520/Β/19-09-2019).

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

5. Αναλυτικό Πρόγραμμα Μαθητείας ΙΕΚ

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

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

Σε αυτή την κατεύθυνση το «Πρόγραμμα Μαθητείας στο ΙΕΚ» για την ειδικότητα «Τεχνικός Αγροτουρισμού» ενδεικτικά περιλαμβάνει τις παρακάτω μαθησιακές ενότητες:

Πίνακας: Αναλυτικό Πρόγραμμα Μαθητείας ΙΕΚ

A/A Μαθησιακής ενότητας	Τίτλος μαθησιακής ενότητας
1	Επαγγελματικό περιβάλλον/δεοντολογία επαγγέλματος
2	Επικοινωνιακές δεξιότητες/διαχείριση συγκρούσεων
3	Υγεία και ασφάλεια στην εργασία
4	Αειφόρος ανάπτυξη και προστασία του περιβάλλοντος
5	Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων
6	Εναλλακτικές μορφές τουρισμού
7	Μάρκετινγκ αγροτουριστικών προϊόντων
8	Κοστολόγηση παραγωγικής διαδικασίας
9	Μέθοδοι βιολογικής καλλιέργειας
10	Ιδιοπαραγόμενα προϊόντα
11	Ευέλικτη ζώνη υποστήριξης μαθητείας στον χώρο εργασίας
12	Προπαρασκευαστική ζώνη προγράμματος

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

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

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

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

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ – ΤΑΞΗ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΙΕΚ

Α) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ

Όνοματεπώνυμο:	
Ημερομηνία γέννησης:	
Τόπος γέννησης:	
Τόπος κατοικίας: <i>(οδός, αριθμός, Τ.Κ., περιοχή)</i>	

ΤΟΜΕΑΣ:	
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	
ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ:	
ΛΗΞΗ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ:	

Β) ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

--

Γ) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΟΔΟΤΗ/ΤΡΙΑΣ

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

.....
ΣΦΡΑΓΙΔΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Χρήση λογισμικού αφίξεων/ αναχωρήσεων επισκεπτών	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
<i>Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης</i>						
<i>Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις</i>						
<i>Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις</i>						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						
Έκδοση οικονομικών παραστατικών και ενημέρωση λογιστικών βιβλίων	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
<i>Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης</i>						
<i>Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις</i>						
<i>Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις</i>						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Τακτοποίηση επισκεπτών στα δωμάτια	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
<i>Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης</i>						
<i>Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις</i>						
<i>Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις</i>						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						
Ξενάγηση επισκεπτών στους χώρους της μονάδας και ενημέρωση σχετικά με τις παρεχόμενες δραστηριότητες	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
<i>Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης</i>						
<i>Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις</i>						
<i>Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις</i>						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Σχεδιασμός βιωματικών δράσεων συμμετοχής των επισκεπτών στις αγροτικές εργασίες της μονάδας	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
<i>Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης</i>						
<i>Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασημαντα λάθη/παραλείψεις</i>						
<i>Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις</i>						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

Περιήγηση/ συνοδεία επισκεπτών στο ευρύτερο περιβάλλον εκτός της αγροτουριστικής μονάδας	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
<i>Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης</i>						
<i>Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασημαντα λάθη/παραλείψεις</i>						
<i>Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις</i>						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

ΕΡΓΑΣΙΑ		ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Σέρβις πρωινού και άλλων γευμάτων	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η		
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	
Αξιολόγηση εργασίας							
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης							
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις							
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις							
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας							

Τιμολόγηση προϊόντων και υπηρεσιών	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης						
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις						
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Κοστολόγηση όλων των φάσεων της μεταποιητικής διαδικασίας	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης						
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις						
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

Έλεγχος, τακτοποίηση, συσκευασία των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης						
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις						
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Πώληση των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ /ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης						
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις						
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

Ενημέρωση της ιστοσελίδας της μονάδας και των κοινωνικών δικτύων με όλες τις σχετικές πληροφορίες	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης						
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις						
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Επίδειξη των μεθόδων της αγροτικής παραγωγής που χρησιμοποιεί η μονάδα στους επισκέπτες	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
<i>Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης</i>						
<i>Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις</i>						
<i>Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις</i>						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

Περιποίηση εξωτερικών χώρων, καλλωπισμός φυτών	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
<i>Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης</i>						
<i>Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις</i>						
<i>Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις</i>						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Φροντίδα/ λίπανση του εδάφους, πότισμα, ελαφρά οργώματα	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης						
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις						
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						
Παρακολούθηση του φυτρώματος, σκαλίσματα, κλαδέματα, θέρισμα	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης						
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις						
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Συγκομιδή και αποθήκευση των αγροτικών προϊόντων	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟ Υ/ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ
Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης						
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις						
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις						
Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

Ημερομηνία/...../.....

Ο/Η Μαθητεύομενος/η στον χώρο εργασίας

Ο/Η Εκπαιδευτής/τρια στον χώρο εργασίας

(Υπογραφή)

(Υπογραφή)

Βιβλιογραφικές αναφορές

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Σχετική Εθνική Νομοθεσία

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

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

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

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

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

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

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

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