ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού

ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ & ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ

Τεχνικός Αγροτουρισμού

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΑΕΚ

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2026

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Τεχνικός Αγροτουρισμού

ΣΑΕΚ
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2026

ΙΝΕ Ινστιτούτο Εργασίας Γ.Σ.Ε.Ε.
ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων ΓΣΕΒΕΕ
INSETE
ΚΑΕΛΕ ΚΕΝΤΡΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΕΣΕΕ
ΕΟΠΠΕΠ

ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ «ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ»

Συγγραφική ομάδα
Δημήτριος Γκούβης
Νικόλαος Γερεντές
Ιωάννα Κατσικοπούλου
Βασιλική Λαζαρίδου
Ζήσιμος Λυκούδης
Ελευθερία Μαυρομάτη
Θεόφραστος-Χρήστος Φώης

Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης του εκπαιδευτικού εγχειριδίου
Προκόπης Πανδής

Γλωσσική επιμέλεια
Εκδόσεις Σοκόλη

Σχεδιασμός-σελιδοποίηση
Mr. Moschos / WINK DESIGN

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

Περιεχόμενα

1		Πρόλογος	7
2		Εισαγωγή	9
Α		**Περιγραφή ειδικότητας**	**11**
1		Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού	11
1 . 1		Τίτλος ειδικότητας	11
1 . 2		Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)	11
2		Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας	12
2 . 1		Ορισμός ειδικότητας	12
2 . 2		Αρμοδιότητες/Καθήκοντα	12
2 . 3		Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα	14
2 . 4		Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης	15
Β		**Σκοπός και προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας**	**16**
1		Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας	16
2		Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης	17
Γ		**Βασικές εκπαιδευτικές προδιαγραφές και αναλυτικό περιεχόμενο του προγράμματος της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης**	**23**
1		Ωρολόγιο πρόγραμμα	24
2		Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης	25
2 . 1		**ΕΞΑΜΗΝΟ Α'**	**25**
2 . 1 . Α		ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ	25
2 . 1 . Β		ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ	33
2 . 1 . Γ		ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	38
2 . 1 . Δ		ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ	45
2 . 1 . Ε		ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	52
2 . 2		**ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄**	**59**
2 . 2 . Α		ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ	59
2 . 2 . Β		ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	65

2 . 2 . Γ ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ 71
2 . 2 . Δ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ 81

2 . 3 ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ 88
2 . 3 . Α ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ 88
2 . 3 . Β ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ 94
2 . 3 . Γ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ 100
2 . 3 . Δ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ 106
2 . 3 . Ε ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ 112
2 . 3 . ΣΤ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ 120
2 . 3 . Ζ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ 126
2 . 3 . Η ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ 133

2 . 4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄ 140
2 . 4 . Α ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ 140
2 . 4 . Β ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ 146
2 . 4 . Γ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ 153
2 . 4 . Δ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ 159
2 . 4 . Ε ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ 166
2 . 4 . ΣΤ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ 172
2 . 4 . Ζ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ 179
2 . 4 . Η ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ 186
2 . 4 . Θ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ 198

3 Διδακτική μεθοδολογία 205
4 Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης 208
4 . 1 Βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας 208
4 . 2 Μέσα ατομικής προστασίας 210

Δ Προδιαγραφές υλοποίησης πρακτικής άσκησης 211
1 Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης 212
2 Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/-η 214
2 . 1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης 214
2 . 2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκουμένου/-ης 214
2 . 3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης 216
3 Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/-τριας της πρακτικής άσκησης 218
4 Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα της πρακτικής άσκησης 219
5 Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος πρακτικής άσκησης 226

5.1.Α ΙΔΡΥΣΗ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ 226
5.1.Β ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ 226
5.1.Γ ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ 227
5.1.Δ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ 228
5.1.Ε ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ 229
5.2 Μεθοδολογία υλοποίησης πρακτικής άσκησης 230

Βιβλιογραφία **232**
Α Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα 233
Β Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη μεθοδολογία ανάπτυξης των εκπαιδευτικών εγχειριδίων 241
Γ Σχετική εθνική νομοθεσία 244

1 | Πρόλογος

Το εκπαιδευτικό εγχειρίδιο της ειδικότητας «Τεχνικός Αγροτουρισμού» αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)» [κωδικός ΟΠΣ (MIS) 5069281], η οποία υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων και ειδικότερα από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρο της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ και τον ΕΟΠΠΕΠ, και συγχρηματοδοτήθηκε από το ΕΠ «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση».

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

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

- Διεξήχθη ποιοτική έρευνα με στόχο τη διερεύνηση των χαρακτηριστικών και της δυναμικής που διέπει το πεδίο της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης στη χώρα μας και στον ευρωπαϊκό χώρο, με στόχο τη διαμόρφωση σχετικών προτάσεων πολιτικής.

- Αναπτύχθηκαν:
  - Επικαιροποιημένοι «οδηγοί κατάρτισης» για 130 ειδικότητες αρχικής κατάρτισης,
  - Αντίστοιχα εκπαιδευτικά εγχειρίδια για την υποστήριξη της κατάρτισης/εκπαίδευσης των σπουδαστών/-τριών,
  - Συναφείς τράπεζες θεμάτων για κάθε ειδικότητα.

- Το σύνολο των παραπάνω στηρίχθηκε σε ένα ενιαίο μεθοδολογικό πλαίσιο, μέσω του οποίου επιδιώχθηκε η σύνδεση της κοινωνικής εμπειρίας της εργασίας, της εκπαί-

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

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

2 | Εισαγωγή

Το παρόν εγχειρίδιο, εκκινώντας από την περιγραφή της ειδικότητας, εστιάζεται στο αναλυτικό περιεχόμενο και τις βασικές εκπαιδευτικές προδιαγραφές ενός προγράμματος κατάρτισης στην ειδικότητα «Τεχνικός Αγροτουρισμού». Στοχεύει στην ενημέρωση του συνόλου των συντελεστών του προγράμματος κατάρτισης, λαμβάνοντας υπόψη το περιεχόμενο των καθηκόντων και τις ιδιαιτερότητές της, καθώς και τους ισχύοντες θεσμικούς περιορισμούς στο πεδίο.

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

Το εγχειρίδιο αυτό αποτελεί μια συστηματική βάση, η οποία περιλαμβάνει βασικά στοιχεία για την κατανόηση του πεδίου της συγκεκριμένης ειδικότητας, αλλά κυρίως εστιάζεται στην ανάλυση των μαθησιακών ενοτήτων και των εκπαιδευτικών προδιαγραφών της θεωρητικής και της εργαστηριακής κατάρτισης, καθώς και στην υλοποίηση της πρακτικής άσκησης.

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

Ειδικότερα, το εκπαιδευτικό εγχειρίδιο αποτελείται από τέσσερα (Α΄-Δ΄) Μέρη.

- **Το Μέρος Α΄ παρέχει συνοπτικά τις πληροφορίες που αφορούν την περιγραφή της ειδικότητας.**
  Περιλαμβάνει την περιγραφή της ειδικότητας, των κύριων εργασιακών καθηκόντων της, των προοπτικών απασχόλησης σε αυτήν, ενώ γίνεται αναφορά σε βασικές πηγές πληροφόρησης σε σχέση με την ειδικότητα.

- **Το Μέρος Β΄ εστιάζεται στον καθορισμό των ευρύτερων, αλλά και των επιμέρους ενοτήτων προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος κατάρτισης.**
  Αναφέρεται στις δραστηριότητες που θα είναι σε θέση να επιτελέσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες μετά το πέρας της συνολικής κατάρτισής τους στη συγκεκριμένη ειδικότητα.

- **Το Μέρος Γ΄ εστιάζεται στο περιεχόμενο και τη διάρθρωση του προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης, καθώς και σε βασικές εκπαιδευτικές προδιαγραφές υλοποίησής του.**
  Το Μέρος Γ΄ περιλαμβάνει το ωρολόγιο πρόγραμμα, καθώς και την περίληψη, τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα, τις ώρες διδασκαλίας ανά εβδομάδα, τις βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά, ένα κείμενο αναφοράς και τις προτεινόμενες πηγές μελέτης κάθε μαθησιακής ενότητας. Επιπλέον, αναφέρεται στην προτεινόμενη διδακτική μεθοδολογία, όπως και σε σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την υγεία και την ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης.

- **Το Μέρος Δ΄ εστιάζεται στην περιγραφή του περιεχομένου, των χαρακτηριστικών και των προδιαγραφών υλοποίησης της πρακτικής άσκησης.**
  Περιλαμβάνεται η περιγραφή του θεσμού της πρακτικής άσκησης και παρέχονται χρήσιμες οδηγίες για τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες και τους/τις εκπαιδευτές/-τριες στον χώρο εργασίας. Στα περιεχόμενα συγκαταλέγονται, επίσης, οι ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης, ενδεικτικές εργασίες, τις οποίες θα εκτελέσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες, καθώς και οι ειδικές προδιαγραφές υλοποίησης που αφορούν τον εξοπλισμό. Αναλύονται οι ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων, ενώ προτείνονται βασικές μεθοδολογικές αρχές για την υλοποίηση της πρακτικής άσκησης.

Το εκπαιδευτικό εγχειρίδιο και η τράπεζα θεμάτων της ειδικότητας συνδέονται οργανικά με τον αντίστοιχο οδηγό κατάρτισης της ειδικότητας.[1]

Για τη συγγραφή της μεθοδολογίας ανάπτυξης των εκπαιδευτικών εγχειριδίων συνεργάστηκαν οι Ρένα Βαρβιτσιώτη, Ελένη Θεοδωρή, Κωνσταντίνος Μαρκίδης και Δέσποινα Μπαμπανέλου, η οποία ανέλαβε και τη συντακτική της επιμέλεια. Η μεθοδολογία αυτή εκπονήθηκε στο πλαίσιο της «Οριζόντιας Εκπαιδευτικής Μεθοδολογίας» της εν λόγω Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)» και με βάση μια κατάλληλα προσαρμοσμένη εκδοχή του προτύπου ανάπτυξης εκπαιδευτικών υλικών του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ (Γούλας, Μαρκίδης & Μπαμπανέλου, 2021).

1 Γκούβης, Δ., Κατερινόπουλος Α., Σούκουλης, Δ. & Φώης, Χ. (2022). *Οδηγός Κατάρτισης στην Ειδικότητα: «Τεχνικός Αγροτουρισμού»*. Αθήνα: ΚΑΝΕΠ, ΙΝΕ/ΓΣΕΕ.

Α

Περιγραφή ειδικότητας

1 | Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού

1.1 • Τίτλος ειδικότητας

Ο τίτλος της ειδικότητας «Τεχνικός Αγροτουρισμού» έχει καθοριστεί με βάση το ΦΕΚ 193/Α/17-9-2013.[2]

1.2 • Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)

Η ειδικότητα ανήκει στην ομάδα προσανατολισμού «Επαγγελμάτων τουριστικών επιχειρήσεων και επιχειρήσεων φιλοξενίας».

2 ΦΕΚ 2661/Β'/30-5-2022

2 | Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

2.1 • Ορισμός ειδικότητας

Ο αγροτουρισμός, σύμφωνα με το άρθρο 28 του ν. 4276/2014, είναι η ειδική μορφή τουρισμού υπαίθρου, η οποία αφορά την παροχή υπηρεσιών υποδοχής και φιλοξενίας ή και εστίασης σε χώρους λειτουργικά ενοποιημένους με αγροτικές εκμεταλλεύσεις, οι οποίες προσφέρονται συνδυαστικά με δραστηριότητες που σχετίζονται με την αγροτική παραγωγή, όπως και με την προστασία και ανάδειξη του φυσικού και ανθρωπογενούς αγροτικού τοπίου. Η δραστηριότητα του αγροτουρισμού συνδυάζεται υποχρεωτικά με την παραγωγή αγροτικών προϊόντων.

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

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

2.2 • Αρμοδιότητες/Καθήκοντα

Ο/Η «Τεχνικός Αγροτουρισμού» θα πρέπει να συνδυάσει με επιτυχία μια σειρά εξειδικευμένων επαγγελματικών λειτουργιών που αφορούν τρεις κύριες κατηγορίες: τη γεωργική παραγωγή, τη φιλοξενία στο τουριστικό κατάλυμα και την παροχή γευμάτων σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο της επιχείρησης. Βάσει των ανωτέρω, ο/η «Τεχνικός Αγροτουρισμού» ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τις παρακάτω αρμοδι-

ότητες/καθήκοντα:

- 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,
- 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,
- Σχεδιάζει το κατάλληλο επιχειρηματικό και χρηματοδοτικό πλάνο,
- Εντοπίζει συγχρηματοδοτούμενα επενδυτικά προγράμματα που αφορούν τον αγροτουρισμό και υποβάλλει πρόταση ένταξης σε αυτά,
- 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/της επισκέπτη/-τριας όσο και η συμμετοχή του/της στις εκάστοτε αγροτικές δραστηριότητες,
- Διαμορφώνει στρατηγικές επιχειρησιακής ανάπτυξης του αγροτουριστικού προϊόντος στην περιοχή,
- 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/-ισσών/περιηγητών/-τριών και διαχειρίζεται τις κρατήσεις, αφίξεις/αναχωρήσεις των επισκεπτών/-τριών, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα ηλεκτρονικά συστήματα,
- Σχεδιάζει προγράμματα αγροτουρισμού που σχετίζονται με τη δραστηριότητα της μονάδας και εξασφαλίζουν την ενεργητική εμπλοκή των επισκεπτών/-τριών, 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, οινοποιεία, τυροκομεία, βιωματικής εκπαίδευσης σε διάφορες κατηγορίες επισκεπτών/-τριών κ.λπ.),
- 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,
- Διευθετεί τις οικονομικές και φοροτεχνικές εργασίες της αγροτουριστικής μονάδας,
- Παράγει τα δικά του/της 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 συστήμα-

τα καλλιέργειας και προστασίας της αγροτικής παραγωγής,
- Χαράσσει την επικοινωνιακή πολιτική της αγροτουριστικής μονάδας και συμμετέχει σε δίκτυα ομοειδών επιχειρήσεων (clusters),
- Προωθεί και πουλά (εμπορεύεται) τα προϊόντα που παράγονται στη μονάδα, τηρώντας όλες τις νόμιμες προϋποθέσεις,
- Συμμετέχει στις αγροτικές εργασίες της εκμετάλλευσης και τις προσαρμόζει, έτσι ώστε να είναι δυνατή η συμμετοχή των επισκεπτών/-τριών.

2.3 • Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Ο/Η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας «Τεχνικός Αγροτουρισμού» μπορεί να εργαστεί σε:
- Κρατικές δομές, όπως Διευθύνσεις Τουριστικής Προβολής, ΕΟΤ, Υπηρεσίες του Υπουργείου Τουρισμού, Υπηρεσίες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων,
- Επιχειρήσεις εναλλακτικού τουρισμού με έμφαση στον τουρισμό υπαίθρου, σε θέσεις διοικητικών στελεχών,
- Αγροτικούς συνεταιρισμούς,
- Επισιτιστικές επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν και αναδεικνύουν τοπικά παραγόμενα παραδοσιακά προϊόντα,
- Ξενοδοχειακές επιχειρήσεις που προσφέρουν υπηρεσίες αγροτουρισμού,
- Αγροτουριστικές μονάδες και αγροβιοτεχνίες,
- Φορείς διοργάνωσης δραστηριοτήτων υπαίθρου με έμφαση στον αγροτουρισμό,
- Επιχειρήσεις μεταποίησης και πώλησης αγροτικών προϊόντων και παραγωγής προϊόντων λαϊκής τέχνης, τόσο στο κομμάτι της παραγωγής όσο και στο κομμάτι της διοίκησης,
- Φορείς προώθησης της τοπικής λαϊκής τέχνης,
- Αναπτυξιακές εταιρείες και εταιρείες συμβούλων στον τομέα του αγροτουρισμού.

2.4 • Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

- Σύνδεσμος Ενώσεων Αγροτουρισμού Ελλάδας (ΣΕΑΓΕ): https://agroxenia.org/
- Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Τουρισμού Υπαίθρου: https://www.ruraltour.eu/
- Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (ΕΟΠΠΕΠ): Επαγγελματικό περίγραμμα του «Αγρότη-Υπεύθυνου Αγροτουριστικής μονάδας»: https://ergonesti.eoppep.gr/
- Υπουργείο Τουρισμού: Όροι και προϋποθέσεις χορήγησης Ειδικού Σήματος Αγροτουρισμού: https://mintour.gov.gr/wp-content/uploads/2021/04/Template_odigos-ESA.pdf
- Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού (ΕΟΤ): https://gnto.gov.gr/
- Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ): https://sete.gr/
- Ινστιτούτο Τουριστικών Ερευνών και Προβλέψεων (ΙΤΕΠ): https://www.itep.gr/
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων: https://minagric.gr/for-farmer-2/agrotourism
- Αγροτουριστικά καταλύματα: https://www.agrotourismos.gr/
- National Agricultural Library (U.S. Department of Agriculture): https://www.nal.usda.gov/human-nutrition-and-food-safety/local-foods-and-communities/agritourism

Β

Σκοπός και προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας

1 | Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας είναι να προετοιμάσει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες για την επαγγελματική τους σταδιοδρομία στην ειδικότητα «Τεχνικός Αγροτουρισμού».

2 | Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

του προγράμματος κατάρτισης

Οι γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που θα αποκτήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατά τη διάρκεια της κατάρτισής τους οργανώνονται σε ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων.

Στον πίνακα που ακολουθεί παρουσιάζονται τα επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα ανά ενότητα.

Πίνακας 1 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**Επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα** Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να:
Α. «Ίδρυση αγροτουριστικής επιχείρησης» συνέχεια »	• Προετοιμάζει την αγροτουριστική επιχείρηση λαμβάνοντας αποφάσεις σχετικές με το είδος των δραστηριοτήτων της, • Διενεργεί έρευνα αγοράς λαμβάνοντας υπόψη τις δυνατότητες και προοπτικές του αγροτουριστικού προϊόντος στη συγκεκριμένη περιοχή, • Μεριμνά για την ενημέρωσή του/της για το θεσμικό πλαίσιο που διέπει τις διάφορες αγροτουριστικές δραστηριότητες και τους περιβαλλοντικούς περιορισμούς, • Επιλέγει τις δραστηριότητες της αγροτουριστικής επιχείρησης αναθέτοντας την εκπόνηση επιχειρηματικού σχεδίου και τεχνικοοικονομικής μελέτης σε ειδικό σύμβουλο επιχειρήσεων, • Σχεδιάζει τις χρηματοδοτικές ανάγκες της επιχείρησης, αναζητώντας τρόπους χρηματοδότησης, • Αναλύει το επιχειρηματικό περιβάλλον συνυπολογίζοντας τις αποφάσεις του/της, • Παρακολουθεί τις επενδυτικές ευκαιρίες (π.χ. προγράμματα ΕΣΠΑ, αναπτυξιακούς νόμους κ.λπ.), λαμβάνοντας το αντίστοιχο επενδυτικό ρίσκο, • Υιοθετεί μια αειφορική στάση ανάπτυξης της αγροτουριστικής επιχείρησης, ικανοποιώντας παράλληλα τις ανάγκες και επιθυμίες των επισκεπτών/-τριών, • Εντοπίζει το κατάλληλο συγχρηματοδοτούμενο πρόγραμμα, υποβάλλοντας ολοκληρωμένη πρόταση ένταξης σε αυτό, συνέχεια »

« συνέχεια

Πίνακας 1 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**Επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα** Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να:
« συνέχεια **Α. «Ίδρυση αγροτουριστικής επιχείρησης»**	• Ενημερώνεται για τις δυνατότητες χρηματοδότησης που παρέχουν σχετικά τραπεζικά προϊόντα, προχωρώντας στις αντίστοιχες επενδυτικές κινήσεις, • Επιλέγει τους χώρους εγκατάστασης, κατασκευάζοντας τις υποδομές της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης, • Διαμορφώνει την αισθητική των χώρων της αγροτουριστικής επιχείρησης, μεριμνώντας παράλληλα για την ασφάλεια των πελατών/-ισσών, • Επιμελείται τη διαμόρφωση των εξωτερικών και εσωτερικών χώρων και τμημάτων της αγροτουριστικής μονάδας σε συνεργασία με τους αρμόδιους τεχνικούς, εξασφαλίζοντας τη συμμετοχή του/της επισκέπτη/-τριας στις εκάστοτε αγροτικές δραστηριότητες, • Διαμορφώνει τον περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης λαμβάνοντας υπόψη τις προσδοκίες των δυνητικών πελατών/-ισσών και την αειφορία του φυσικού περιβάλλοντος, • Επιβλέπει τις διαδικασίες υγιεινής και ασφάλειας των πελατών /-ισσών της επιχείρησης, εξασφαλίζοντας την ύπαρξη πρώτων βοηθειών, • Προωθεί την προστασία του περιβάλλοντος χώρου, συμβάλλοντας παράλληλα στην οικονομική και κοινωνική ευημερία του τόπου.
Β. «Οργάνωση και διαχείριση της αγροτουριστικής μονάδας» συνέχεια »	• Οργανώνει τη διοίκηση της αγροτουριστικής μονάδας, τηρώντας πλήρεις φακέλους με όλα τα νομιμοποιητικά έγγραφα της επιχείρησης, • Ελέγχει την καλή λειτουργία όλου του απαραίτητου εξοπλισμού γραφείου, διατηρώντας μηχανογραφημένο σύστημα στοιχείων πελατών/-ισσών, κρατήσεων κ.λπ., • Υποστηρίζει ένα οικολογικό μοντέλο ανάπτυξης δραστηριοποιούμενος/-η ισόρροπα στην τοπική, οικονομική και περιβαλλοντική δομή της τουριστικής περιοχής όπου εργάζεται, • Φροντίζει για το διαφημιστικό υλικό της μονάδας, συμπεριλαμβάνοντας πληροφορίες για ολόκληρη την ευρύτερη περιοχή, • Τηρεί τα προβλεπόμενα λογιστικά βιβλία, φακέλους και παραστατικά, εκπληρώνοντας όλες τις φορολογικές και ασφαλιστικές του/της υποχρεώσεις,

συνέχεια »

« συνέχεια

Πίνακας 1 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**Επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα** Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να:
« συνέχεια **Β. «Οργάνωση και διαχείριση της αγροτουριστικής μονάδας»**	• Οργανώνει ένα απλό σχέδιο μάνατζμεντ, υλοποιώντας παράλληλα κοστολόγηση των παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών, • Εφαρμόζει ένα απλό σχέδιο διασφάλισης της ποιότητας, τηρώντας τις βασικές αρχές της διοίκησης ολικής ποιότητας, • Εφαρμόζει ένα απλό σχέδιο μάρκετινγκ, κάνοντας μια στοιχειώδη έρευνα αγοράς της περιοχής, • Εφαρμόζει τις βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων προσαρμόζοντάς τες στο μέγεθος της τοπικής αγοράς, • Αναπτύσσει στρατηγικές επιχειρησιακής ανάπτυξης χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία στρατηγικού σχεδιασμού, όπως η έρευνα αγοράς, το επιχειρηματικό σχέδιο, η ανάλυση SWOT και η PESTEL, • Χαράσσει την επικοινωνιακή πολιτική της αγροτουριστικής μονάδας, συμμετέχοντας 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 και διατηρώντας λογιστικά βιβλία σε συνεργασία με τον αρμόδιο επαγγελματία, • Στελεχώνει τη μονάδα με το κατάλληλο μόνιμο ή εποχιακό προσωπικό, βασιζόμενος/-η σε συγκεκριμένο επιχειρηματικό πλάνο, • Αποδέχεται τις διαφορές της κουλτούρας μεταξύ των τουριστών /-τριών, προβάλλοντας παράλληλα τον πολιτιστικό πλούτο της περιοχής.
Γ. «Παροχή υπηρεσιών εστίασης και φιλοξενίας» συνέχεια »	• Φροντίζει για την απρόσκοπτη λειτουργία του ξενώνα, επιδιώκοντας τη μέγιστη δυνατή πληρότητα, • Προβαίνει σε κρατήσεις δωματίων (με ηλεκτρονικό ή χειρόγραφο σύστημα), φροντίζοντας να ικανοποιεί τις επιθυμίες των πελατών /-ισσών, • Προετοιμάζει την άφιξη των πελατών/-ισσών, συμπληρώνοντας τα απαραίτητα έγγραφα, • Οργανώνει την υποδοχή των τουριστών/-τριών, φροντίζοντας για την άνετη εγκατάστασή τους στα δωμάτια,

συνέχεια »

« συνέχεια

Πίνακας 1 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**Επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα** Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να:
« συνέχεια **Γ. «Παροχή υπηρεσιών εστίασης και φιλοξενίας»**	• Βοηθά τους/τις πελάτες/-ισσες να απολαύσουν τη διαμονή τους, επιδεικνύοντας απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον, • Σχεδιάζει προγράμματα αγροτουρισμού που σχετίζονται με τη δραστηριότητα της μονάδας, εξασφαλίζοντας την ενεργητική εμπλοκή των επισκεπτών/-τριών, αξιοποιώντας ταυτόχρονα τους πολιτιστικούς κώδικες της περιοχής, • Διαμορφώνει την τιμολογιακή πολιτική του καταλύματος ανά περίοδο και ανά πρόγραμμα εναλλακτικού τουρισμού, • Διαχειρίζεται τις αφίξεις, αλλαγές και αναχωρήσεις επισκεπτών /-τριών, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα χειρόγραφα ή ηλεκτρονικά συστήματα, • Διευθετεί τις διοικητικές εργασίες που σχετίζονται με την άφιξη και την αναχώρηση των πελατών/-ισσών/περιηγητών/-τριών, συμπληρώνοντας τα απαραίτητα έγγραφα (βιβλίο πόρτας, καρτέλες πελατών/-ισσών κ.λπ.), • Προετοιμάζει και παρέχει γεύματα που αναδεικνύουν τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής, σε συνεργασία με κάποιον σεφ, ακολουθώντας όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, • Προμηθεύεται τα υλικά για την παροχή των γευμάτων, βασιζόμενος/-η σε τοπικά παραδοσιακά προϊόντα, • Προσφέρει τα βασικά γεύματα (πρωινό, μεσημεριανό, δείπνο) εξασφαλίζοντας την ικανοποίηση των πελατών/-ισσών, • Μεριμνά για την καθαριότητα του καταλύματος και του χώρου εστίασης, ακολουθώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας, • Περιορίζει τις επιπτώσεις της ανεξέλεγκτης τουριστικής ανάπτυξης, προβάλλοντας τον αειφόρο τουρισμό ως μοντέλο βιώσιμης ανάπτυξης, • Οργανώνει περιηγήσεις των πελατών/-ισσών στην αγροτουριστική μονάδα, φροντίζοντας για τη συμμετοχή τους στις αγροτικές δραστηριότητες, • Καθοδηγεί τους/τις τουρίστες/-τριες σε φυσιολατρικές πεζοπορίες ή δραστηριότητες της περιοχής, μεριμνώντας για την ασφάλειά τους, • Μεριμνά για τον περιορισμό των επιπτώσεων του τουριστικού φαινομένου στην πολιτισμική κληρονομιά και την παράδοση της τοπικής κοινωνίας.

συνέχεια »

« συνέχεια

Πίνακας 1 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**Επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα** Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να:
Δ. «Καλλιέργεια αγροτικών προϊόντων»	• Οργανώνει τις αγροτικές εργασίες προσαρμόζοντάς τες, έτσι ώστε να είναι δυνατή η ενεργή συμμετοχή του/της επισκέπτη/-τριας, • Εξοπλίζει την εκμετάλλευση επιλέγοντας τα απαραίτητα γεωργικά εργαλεία και μηχανήματα, • Παράγει τα δικά του/της γεωργικά προϊόντα προσαρμόζοντάς τα ανάλογα με το είδος της εκμετάλλευσης και τα μορφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής, • Ενθαρρύνει την ενεργή συμβολή του τουρισμού στην αειφόρο ανάπτυξη, εμπλέκοντας ενεργά την τοπική κοινωνία σε όλα τα επίπεδα, • Προσανατολίζει την αγροτική παραγωγή σε προϊόντα ΠΟΠ, εντάσσοντάς τα στο «καλάθι αγροτικών προϊόντων» της εκάστοτε περιοχής, • Εφαρμόζει τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και κομποστοποίησης, αξιοποιώντας αειφορικά συστήματα καλλιέργειας και προστασίας της αγροτικής παραγωγής, • Αναγνωρίζει την ανάγκη προώθησης εναλλακτικών μορφών αγροτικής καλλιέργειας, εναρμονιζόμενος/-η με τις αρχές της αειφορίας, • Επιμελείται τη διαμόρφωση και διαχείριση των αποθηκευτικών χώρων, ακολουθώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
Ε. «Προώθηση και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων» συνέχεια »	• Αποφασίζει για το είδος του εξοπλισμού που απαιτείται, προσαρμόζοντας τις υφιστάμενες αγροτουριστικές υποδομές, • Εκπαιδεύεται στη λειτουργία του σχετικού μηχανολογικού εξοπλισμού (μεταποίηση/τυποποίηση/συσκευασία προϊόντων), θέτοντάς τον σε λειτουργία, • Συμβάλλει στη διεύρυνση των ευκαιριών για την τοπική κοινωνία (κοινωνικών, οικονομικών κ.ά.), υποστηρίζοντας την υλοποίησή τους, • Εντοπίζει τυχόν βλάβες του μηχανολογικού εξοπλισμού, αποκαθιστώντας τες ο/η ίδιος/-α ή αναθέτοντάς τες σε ειδικό, • Προμηθεύεται τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό που σχετίζεται με τη μεταποίηση/τυποποίηση/συσκευασία αγροτικών προϊόντων ή με τη δημιουργία προϊόντων οικοτεχνίας και λαϊκής τέχνης,

συνέχεια »

« συνέχεια

Πίνακας 1 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**Επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα** Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να:
« συνέχεια **Ε. «Προώθηση και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων»**	• Συμμετέχει στη μεταποιητική διαδικασία, επιβλέποντας όλες τις φάσεις της, • Ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών, ακολουθώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, • 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, • Παράγει ιδιοπαραγόμενα προϊόντα, διαθέτοντάς τα 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, τηρώντας το σχέδιο μάρκετινγκ που έχει καταρτίσει, • Προωθεί τοπικά παραδοσιακά προϊόντα της αγροτουριστικής μονάδας, τηρώντας όλες τις νόμιμες υποχρεώσεις του/της, • Συμμετέχει σε δίκτυο επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται σε αγροτουριστικές δραστηριότητες σε τοπικό, εθνικό και διεθνές επίπεδο, φροντίζοντας να αξιοποιήσει τα πιθανά πλεονεκτήματα συμμετοχής σε αυτό, • Αποδέχεται τη διατήρηση, προστασία και αξιοποίηση του πλούτου της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου του/της, χρησιμοποιώντας κατάλληλα εργαλεία ολοκληρωμένου σχεδιασμού και διαχείρισης της τουριστικής ανάπτυξης, • Προωθεί το αγροτουριστικό προϊόν της περιοχής του/της, προβάλλοντάς το μέσω έντυπου, ηλεκτρονικού και οπτικοακουστικού υλικού, • Συμμετέχει στον σχεδιασμό, την κοστολόγηση και την προώθηση αγροτουριστικών πακέτων, μεριμνώντας για την αποστολή τους σε τουριστικά γραφεία, ιστοσελίδες και διαδικτυακές πύλες οικοτουρισμού και αγροτουρισμού.

Γ

Βασικές εκπαιδευτικές προδιαγραφές και αναλυτικό περιεχόμενο του προγράμματος της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης

1 | Ωρολόγιο πρόγραμμα

Παρατίθεται το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «Τεχνικός Αγροτουρισμού», με παρουσίαση των εβδομαδιαίων ωρών θεωρίας (Θ), εργαστηρίων (Ε), καθώς και του συνόλου τους (Σ) ανά μαθησιακή ενότητα και ανά εξάμηνο:

Πίνακας 2 /// Ωρολόγιο πρόγραμμα

ΕΞΑΜΗΝΟ		Α			Β			Γ			Δ		
Α/Α	**ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ**	**Θ**	**Ε**	**Σ**	**Θ**	**Ε**	**Σ**	**Θ**	**Ε**	**Σ**	**Θ**	**Ε**	**Σ**
1	ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ	3	2	5									
2	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ	3	2	5	3	3	6						
3	ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	2	2	4	3	3	6						
4	ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ	2	1	3	3	2	5						
5	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3	3		3	3		3	3		3	3
6	ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ							1	1	2	1	1	2
7	ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ							1	1	2			
8	ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ							2	1	3	1	1	2
9	ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ							2	1	3	1	1	2
10	ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ							1	1	2	1	1	2
11	ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ							2		2	2		2
12	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ							2	1	3	2	1	3
13	ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ										2		2
14	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ										2		2
ΣΥΝΟΛΟ		**10**	**10**	**20**	**9**	**11**	**20**	**11**	**9**	**20**	**12**	**8**	**20**

2 | Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης

2.1 • ΕΞΑΜΗΝΟ Α'

2.1.Α • ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η πρώτη ενότητα εστιάζεται στη συμβολή του αγροτουρισμού στην ανάπτυξη της εγχώριας οικονομίας. Δίνεται έμφαση στα οφέλη, αλλά και στις προκλήσεις που συνεπάγεται η ανάπτυξη του αγροτουρισμού για την ύπαιθρο και τις τοπικές κοινωνίες και αναλύεται η συνεισφορά του στην αειφόρο ανάπτυξη. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τις θεωρητικές έννοιες της ανάπτυξης, της οικονομικής μεγέθυνσης, της κοινωνικής ευημερίας και της αειφορίας, καθώς και με τους δείκτες που χρησιμοποιούνται στην αποτύπωση αυτών των εννοιών. Επιπλέον, στο θεωρητικό σκέλος, αναπτύσσεται το εννοιολογικό πλαίσιο που αφορά την ανάπτυξη τόσο του τουριστικού τομέα όσο και του πρωτογενούς τομέα, με έμφαση στην περίπτωση του αγροτουρισμού. Αναλύονται τα χαρακτηριστικά του, αλλά και οι παράγοντες που επηρεάζουν τη διαμόρφωση και την εξέλιξή του στην Ελλάδα, αλλά και στον ευρωπαϊκό χώρο. Παράλληλα, εξετάζεται η συμβολή του αγροτουρισμού στην ελληνική οικονομία, η σύνδεσή του με την προστασία του περιβάλλοντος, αλλά και η συσχέτισή του με την πολιτιστική και κοινωνική ανάπτυξη της υπαίθρου.

Το πρακτικό σκέλος επικεντρώνεται σε θέματα που αφορούν τη λειτουργία του αγροτουρισμού ως μοχλού ανάπτυξης της υπαίθρου. Τέτοια είναι η αποτύπωση των ιδιαίτερων γνωρισμάτων της αγροτικής παραγωγής κάθε περιοχής, οι τρόποι σύνδεσης των τοπικών παραδόσεων με το αγροτουριστικό προϊόν, οι τρόποι μετεξέλιξης των αγροτικών εκμεταλλεύσεων σε αγροτουριστικές μονάδες. Μέσα από μελέτη στοιχείων των περιφερειών της χώρας, παρέχεται η δυνατότητα στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες να μελετήσουν και να αντιληφθούν πρακτικά τη δυναμική, αλλά και τους περιοριστικούς παράγοντες του τομέα.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Εξηγούν τις διάφορες πτυχές της έννοιας της ανάπτυξης,
- Απαριθμούν τα βασικά στάδια της αναπτυξιακής διαδικασίας,
- Εξηγούν τη συμβολή του αγροτουρισμού στην ανάπτυξη της εθνικής οικονομίας, αλλά και των τοπικών οικονομιών,

- Περιγράφουν την αμφίδρομη σχέση μεταξύ προστασίας του περιβάλλοντος και αγροτουριστικής ανάπτυξης,
- Εφαρμόζουν αποδεκτές μεθόδους καταγραφής των αγροτουριστικών πόρων στην περιοχή τους,
- Παρουσιάζουν στατιστικά στοιχεία για τον αγροτουρισμό, από επίσημους φορείς, αξιοποιώντας τις νέες τεχνολογίες,
- Χρησιμοποιούν το Διαδίκτυο για αναζήτηση καλών πρακτικών αγροτουριστικής ανάπτυξης,
- Συντάσσουν λίστες με αγροτουριστικούς πόρους ανά γεωγραφική περιοχή,
- Αναλύουν τη θετική συμβολή του αγροτουρισμού ως μοχλού ανάπτυξης της υπαίθρου,
- Συντάσσουν προτάσεις για την αγροτουριστική ανάπτυξη σε μια περιοχή,
- Προτιμούν μια υπεύθυνη στάση για την ανάπτυξη με σεβασμό προς τα τοπικά χαρακτηριστικά,
- Αμφισβητούν το πρότυπο του μαζικού τουρισμού ως αποκλειστικού μοντέλου ανάπτυξης για τις περιοχές της υπαίθρου,
- Ενθαρρύνουν την ενασχόληση των νέων αγροτών και αγροτισσών με τον αγροτουρισμό,
- Υιοθετούν μια αειφορική στάση ανάπτυξης της αγροτουριστικής επιχείρησης, ικανοποιώντας παράλληλα τις ανάγκες και επιθυμίες των επισκεπτών/-τριών.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Ανάπτυξη / Τουρισμός / Αγροτουρισμός / Οικονομία / Τοπική κλίμακα / Κοινωνική ανάπτυξη / Περιβαλλοντική προστασία / Αειφόρος/βιώσιμη ανάπτυξη.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία (3), Εργαστήριο (2), Σύνολο (5).

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ: ΘΕΩΡΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΙΣ
2	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΕ ΤΟΠΙΚΟ, ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΠΙΠΕΔΟ
3	ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΕ ΕΝΑΝ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ
4	ΕΝΝΟΙΑ, ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
5	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ: ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΩΡΟ
6	ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΤΟΜΕΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΥΠΑΙΘΡΟ
7	ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΙΕΘΝΩΣ
8	ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΙ ΠΟΡΟΙ
9	ΑΕΙΦΟΡΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Κείμενο αναφοράς

2.1.Α.1 | ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ: ΘΕΩΡΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΙΣ

Στην πρώτη υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έρχεται σε επαφή με την έννοια της ανάπτυξης και τις διάφορες πτυχές της. Παρουσιάζονται οι διάφορες θεωρίες που έχουν διατυπωθεί ως προς την ανάπτυξη, ξεκινώντας από αυτή της οικονομικής μεγέθυνσης, της οικονομικής ανάπτυξης, της κοινωνικής ευημερίας, μέχρι τη σύγχρονη προσέγγιση της αειφόρου ανάπτυξης. Είναι απαραίτητο να παρουσιαστούν οι δείκτες που προσδιορίζουν τα διάφορα μοντέλα ανάπτυξης, όπως π.χ. η αύξηση του ΑΕΠ, το προσδόκιμο ζωής, ο όγκος παραγωγής, διάφοροι κοινωνικοί δείκτες, το επίπεδο εκπαίδευσης, η ποιότητα ζωής κ.ά.

Σε αυτή την υποενότητα είναι χρήσιμο να γίνει μια ιστορική αναφορά στο μοντέλο ανάπτυξης της σύγχρονης Ελλάδας, καθώς αυτό θα βοηθήσει τον/την εκπαιδευόμενο/-η να κατανοήσει τους λόγους και τους παράγοντες που οδήγησαν σε οποιοδήποτε θετικό ή αρνητικό αναπτυξιακό αποτέλεσμα σήμερα. Δεδομένου ότι η ειδικότητα του αγροτουρισμού εμπεριέχει στοιχεία από δύο βασικούς τομείς παραγωγής, τον πρωτογενή και τον τριτογενή, είναι απαραίτητη η παρουσίαση και ανάλυση των παραγόντων που διαμόρφωσαν τους δύο αυτούς τομείς στη σύγχρονη ιστορία της χώρας. Μέσα από αυτό, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται τη σπουδαιότητα και τις θετικές προοπτικές που χαρακτηρίζουν την εξειδίκευση του αγροτουρισμού τόσο ως επιλογή ανάπτυξης της υπαίθρου όσο και ως πρόσφορη επαγγελματική προοπτική.

2.1.Α.2 | ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΕ ΤΟΠΙΚΟ, ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

Η δεύτερη υποενότητα επικεντρώνεται στην έννοια της τουριστικής ανάπτυξης, παραθέτοντας ορισμούς του τουρισμού. Παρουσιάζεται η ιστορική εξέλιξη του τουριστικού φαινομένου, δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στους παράγοντες που οδήγησαν στην αλματώδη ανάπτυξη του τουρισμού παγκοσμίως, μετά το τέλος του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου. Γίνεται επίσης αναφορά στις κύριες τουριστικές περιοχές και ζώνες διεθνώς και στις παραδοσιακές και αναδυόμενες τουριστικές αγορές.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται τη θέση της Ελλάδας στον παγκόσμιο τουριστικό χάρτη, κατανοεί τους παράγοντες και τα συγκριτικά πλεονεκτήματα της χώρας που ευνοούν την τουριστική ανάπτυξη και αποκτά τη γνώση, ώστε να αναγνωρίζει τα ιδιαίτερα τοπικά χαρακτηριστικά που μπορούν, εν δυνάμει, να αποτελέσουν αγροτουριστικούς πόρους σε μια περιοχή. Σημαντική είναι η αξιοποίηση των στατιστικών στοιχείων της τουριστικής δραστηριότητας, τόσο διαχρονικά όσο και σε περιφερειακό και τοπικό επίπεδο, ώστε να γίνει αντιληπτή η χωρική κατανομή της τουριστικής δραστηριότητας στην Ελλάδα.

Στην υποενότητα αυτή αποσαφηνίζονται και μελετώνται επισταμένως οι έννοιες: τουρίστας, τουριστικές επιχειρήσεις, τουριστική αγορά, τουριστικοί πόροι, τουριστική προσφορά/ζήτηση και παρουσιάζονται τα κύρια μοντέλα τουριστικής

ανάπτυξης που συναντώνται διεθνώς. Επίσης, παρουσιάζονται όλες οι κατηγορίες τουριστικών υποδομών και ανωδομών που είναι απαραίτητες για την υποστήριξη της τουριστικής δραστηριότητας, καθώς και οι φορείς και οι εμπλεκόμενες υπηρεσίες που άμεσα ή έμμεσα ασκούν τουριστική πολιτική στη χώρα μας.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αποκτά μια σφαιρική άποψη για το πώς λειτουργεί ο τουριστικός τομέας και αξιοποιεί τη γνώση αυτή εμβαθύνοντας στη συνέχεια στην εξειδικευμένη μορφή τουρισμού και τουριστικής επιχείρησης του αγροτουρισμού.

2.1.Α.3 | ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΕ ΕΝΑΝ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ

Ο τουρισμός είναι μια από τις σημαντικότερες δραστηριότητες παγκοσμίως σε οικονομικούς όρους. Αποτελεί σήμερα τη μεγαλύτερη «βιομηχανία» διεθνώς, με διαρκώς αυξητικές τάσεις. Τα οφέλη για τις οικονομίες των προορισμών είναι τεράστια και σε πολλές περιπτώσεις συμβάλλουν με το μεγαλύτερο ποσοστό συμμετοχής στο ΑΕΠ της χώρας.

Ωστόσο, είναι σημαντικό ο/η εκπαιδευόμενος/-η να αντιληφθεί την πολυδιάστατη επίδραση που έχει αυτή η δραστηριότητα σε έναν προορισμό. Μέσα από την υποενότητα αυτή, αναγνωρίζει τη θετική, αλλά και αρνητική επίδραση του τουρισμού, ιδιαίτερα στη μαζική του μορφή, σε οικονομικό, κοινωνικό, πολιτιστικό και περιβαλλοντικό επίπεδο. Ο τουρισμός δημιουργεί ή εντείνει, μέσω της δραστηριότητάς του, αρνητικές συνέπειες στο επίπεδο της κοινωνίας, του πολιτισμού και του φυσικού περιβάλλοντος σε έναν προορισμό. Για τον λόγο αυτόν, είναι απαραίτητο ο/η εκπαιδευόμενος/-η να εφοδιαστεί με τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε να ελαχιστοποιήσει τις συνέπειες αυτές στον βαθμό που του/της αναλογεί.

Αναλύοντας τις πολύπλευρες επιπτώσεις του τουρισμού γενικότερα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται ότι ο αγροτουρισμός είναι μια ήπια μορφή τουρισμού με σημαντικά μειωμένες αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και στις τοπικές κοινωνίες, αλλά και με ιδιαίτερη συνεισφορά στο εισόδημα των αγροτών/-ισσών και όσων άλλων δραστηριοποιούνται επαγγελματικά στον χώρο αυτό.

Στην υποενότητα αυτή, αναλύονται έννοιες όπως κύκλος ζωής τουριστικού προορισμού, τουριστικά κορεσμένες περιοχές, φέρουσα ικανότητα, υποβάθμιση, εργαλεία διαχείρισης τουριστικής κίνησης, επενδυτικά κίνητρα και αντικίνητρα κ.ά. Είναι χρήσιμο να αξιοποιηθούν μελέτες περίπτωσης ως παραδείγματα καλών ή κακών πρακτικών τουριστικής ανάπτυξης. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μπορούν να διερευνήσουν και να μελετήσουν στοιχεία σε οικείους προορισμούς.

2.1.Α.4 | ΕΝΝΟΙΑ, ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Στην υποενότητα αυτή παρουσιάζεται η ιδέα του αγροτουρισμού, οι ρίζες της, η ιστορία και η εξέλιξη αυτής της εναλλακτικής μορφής τουρισμού μέχρι σήμερα. Αποτυπώνεται η διεθνής εμπειρία, με παραδείγματα ευρωπαϊκών χωρών που υπήρξαν πρωτοπόρες στην εφαρμογή του, καθώς και οι στόχοι που τέθηκαν από τα διάφο-

ρα κράτη που επεδίωξαν την ανάπτυξή του. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατανοούν ότι στους στόχους του αγροτουρισμού περιλαμβάνονται η συγκράτηση του πληθυσμού με το κίνητρο του συμπληρωματικού εισοδήματος, καθώς και πολλοί άλλοι, όπως π.χ. η αναβίωση ή η στήριξη παραδοσιακών οικονομικών δραστηριοτήτων των ορεινών και μειονεκτικών περιοχών (γεωργία, αλλά και κτηνοτροφία), η διατήρηση της ευαίσθητης οικολογικής ισορροπίας των περιοχών αυτών και η διάχυση της τουριστικής ανάπτυξης γεωγραφικά και χρονικά. Γίνεται αναφορά στο προφίλ και στα χαρακτηριστικά των τουριστών/-τριών που επιλέγουν αυτή τη μορφή τουρισμού καθώς και στις σύγχρονες τάσεις εξυπηρέτησης και παροχής υπηρεσιών αγροτουριστικής εμπειρίας. Ο ανθρώπινος παράγοντας σε αυτόν τον τομέα είναι καίριας σημασίας.

Περαιτέρω, παρουσιάζονται οι διάφοροι εμπλεκόμενοι στο αγροτουριστικό κύκλωμα, όπως οι αγρότες, οι τουριστικές επιχειρήσεις (καταλύματα, τουριστικά γραφεία), επιχειρήσεις παραδοσιακών προϊόντων, συνεταιρισμοί, επιχειρήσεις εστίασης κ.λπ., αλλά και φορείς που σχετίζονται άμεσα ή έμμεσα με αυτό το είδος τουριστικής δραστηριότητας (αγροτουριστικοί συνεταιρισμοί, Υπουργείο Τουρισμού, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, ΟΤΑ κ.ά.). Επίσης, αναλύονται και οι διάφοροι αναπτυξιακοί νόμοι καθώς και τα ευρωπαϊκά προγράμματα (π.χ. Περιφερειακά Επιχειρησιακά Προγράμματα του Α΄, Β΄ και Γ΄ Κοινοτικού Πλαισίου Στήριξης, Κοινοτική Πρωτοβουλία LEADER, Ολοκληρωμένα Προγράμματα Ανάπτυξης του Αγροτικού Χώρου) που τις τελευταίες δεκαετίες είχαν στόχο την ενίσχυση του αγροτουρισμού. Τέλος, ιδιαίτερη αναφορά γίνεται και στην πρώτη συγκροτημένη προσπάθεια εφαρμογής αγροτουριστικού προγράμματος στην Ελλάδα με τη δημιουργία των γυναικείων συνεταιρισμών τη δεκαετία του ’80 με πρωτοβουλία του Συμβουλίου Ισότητας των δύο φύλων, με στόχο πρώτιστα την κοινωνικοοικονομική χειραφέτηση των αγροτισσών.

2.1.Α.5 | ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ: ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΩΡΟ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η εξοικειώνεται με την έννοια του αγροτικού τομέα, καθώς αυτός αποτελεί το άλλο μέρος του δίπολου της αγροτουριστικής ανάπτυξης. Παρουσιάζεται η εξέλιξη του αγροτικού τομέα στην Ελλάδα, η συμβολή του στο ΑΕΠ της χώρας διαχρονικά, η σημασία του για την απασχόληση και το εισόδημα, αλλά και η πορεία εκμηχάνισης της αγροτικής παραγωγής. Επίσης, γίνεται αναφορά στην Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΑΠ), στις σημαντικότερες αλλαγές που έχουν γίνει τις τελευταίες δεκαετίες, καθώς και στο περιεχόμενο και τους στόχους της πιο πρόσφατης ΚΑΠ και στο πώς μπορεί να σχετίζεται με διάφορες πτυχές του αγροτουρισμού.

Επιπλέον, στην παρούσα υποενότητα, παρουσιάζονται οι κυριότερες καλλιέργειες στην Ελλάδα με βάση την καλλιεργούμενη έκταση, τον όγκο παραγωγής και την ακαθάριστη αξία. Παρόμοια ανάλυση γίνεται και σε σχέση με τον κλάδο της κτηνο-

τροφίας. Γίνεται αναφορά στο ζωικό κεφάλαιο και τα κυριότερα ζωικά προϊόντα, με βάση τον αριθμό, την παραγωγή και την ακαθάριστη αξία. Περαιτέρω, αναλύεται η ανταγωνιστικότητα των ελληνικών αγροκτηνοτροφικών προϊόντων καθώς και η σχέση εισαγωγών – εξαγωγών.

Τέλος, αναλύονται τα διαρθρωτικά προβλήματα του αγροτικού τομέα της Ελλάδας, όπως ο μικρός και πολυτεμαχισμένος κλήρος, η ανεπαρκής και μη ορθολογική αξιοποίηση των υδάτινων πόρων, η ανεπαρκής αξιοποίηση και υποβάθμιση των βοσκοτόπων, η έλλειψη εργατικών χεριών, ειδικά σε περιόδους αιχμής κ.ά.

2.1.Α.6 | ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΤΟΜΕΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΥΠΑΙΘΡΟ

Σε συνέχεια της υποενότητας για την επίδραση του τουρισμού σε έναν προορισμό, εδώ γίνεται ειδική ανάλυση της συμβολής του αγροτουρισμού τόσο στον αγροτικό τομέα όσο και στην ανάπτυξη της υπαίθρου και ιδιαίτερα των μειονεκτικών περιοχών της χώρας. Συγκεκριμένα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται τη σημασία του αγροτουρισμού για την ενίσχυση της πρωτογενούς παραγωγής και τη διασύνδεσή της με τον τριτογενή τομέα. Αυτό οφείλεται στην αύξηση της ζήτησης για τοπικά προϊόντα του αγροκτηνοτροφικού τομέα, αλλά και στην ενθάρρυνση της δημιουργίας δικτύων και συνεργασιών σε τοπικό, περιφερειακό και εθνικό επίπεδο.

Επίσης, αναλύεται το πολλαπλασιαστικό όφελος της ανάπτυξης του αγροτουρισμού ως προς τη συγκράτηση του πληθυσμού, την κοινωνική συνοχή, την απασχόληση, την τεχνολογική εξέλιξη, τη διατήρηση και ανάδειξη του φυσικού περιβάλλοντος και της πολιτιστικής κληρονομιάς κ.ά. Μεγάλη σημασία έχει να γίνει αντιληπτή η ευκαιρία που δημιουργεί ο αγροτουρισμός για νέες θέσεις εργασίας, ιδίως στον νεότερο πληθυσμό ή σε άλλες ευάλωτες ομάδες του πληθυσμού, για δημιουργία συμπληρωματικών εισοδημάτων παράλληλα με την αγροτική απασχόληση και για συνολική αναβάθμιση του βιοτικού επιπέδου των τοπικών κοινωνιών.

Μέσα από την υποενότητα αυτή αναδεικνύεται και η συμβολή του αγροτουρισμού και σε τομείς που αφορούν τη διατήρηση παραδοσιακών κτιρίων και οικισμών, την ανάδειξη του φυσικού και του πολιτιστικού πλούτου, την αναβίωση παραδοσιακών αγροτικών δραστηριοτήτων, τη δημιουργία ή βελτίωση γενικών υποδομών, την προώθηση της τοπικής αγροτικής παραγωγής σε νέες αγορές κ.ά.

2.1.Α.7 | ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΙΕΘΝΩΣ

Στην 7η υποενότητα παρουσιάζεται ο τομέας του αγροτουρισμού όπως έχει αναπτυχθεί στον υπόλοιπο κόσμο και κυρίως στην Ευρώπη. Πρωτοπόρες χώρες υπήρξαν η Ιταλία, η Μεγάλη Βρετανία, η Αυστρία, η Γαλλία, η Γερμανία και η Ιρλανδία, που από τις δεκαετίες του ’50 και του ’60 ξεκίνησαν προσπάθειες για την ανάπτυξη αυτής της ιδιαίτερης μορφής τουρισμού στο πλαίσιο της ανάκαμψής τους από τις συνέπειες του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου. Τη δεκαετία του ’80, αντίστοιχες προσπάθειες, μικρότερες

ή μεγαλύτερες, επεκτάθηκαν στην Ελλάδα και σε άλλες χώρες της Ευρώπης, όπως το Βέλγιο, η Δανία, η Σουηδία, η Ελβετία, η Ολλανδία, η Πορτογαλία και η Ισπανία. Λίγο αργότερα, τη δεκαετία του '90, εντάχθηκε και η Κύπρος στην ομάδα των χωρών που επεδίωξαν την ανάπτυξη του αγροτουρισμού. Εκτός Ευρώπης, οι ΗΠΑ, η Αυστραλία και η Κίνα αποτελούν χώρες που ξεκίνησαν σχετικά νωρίς την προσπάθεια, ενώ στην πορεία προστέθηκαν και άλλες, όπως η Βραζιλία, η Ταϊβάν, οι Φιλιππίνες και η Ινδία.

Είναι ιδιαίτερα χρήσιμο για τον/την εκπαιδευόμενο/-η να αποκτήσει βασικές γνώσεις για το τουριστικό προφίλ αυτών των χωρών και τα αγροτουριστικά τους μεγέθη (αριθμός επισκεπτών/-τριών, δυναμικότητες αγροτουριστικών καταλυμάτων, εποχικότητα, τουριστικά έσοδα κ.λπ.). Επίσης, είναι σημαντικό να κατανοήσει τα διαφορετικά μοντέλα και πρότυπα ανάπτυξης του αγροτουρισμού που ακολούθησε κάθε χώρα, π.χ. αγροτουριστικές φάρμες, αυτοεξυπηρετούμενα καταλύματα, εθελοντική αγροτική εργασία με παροχή φιλοξενίας, γυναικείοι αγροτουριστικοί συνεταιρισμοί, αγροτουρισμός σε προστατευόμενες περιοχές, οργανωμένος αγροτουρισμός (πακέτα) κ.ά. Για τον σκοπό αυτόν, είναι χρήσιμο να αξιοποιηθεί οπτικοακουστικό υλικό και στατιστικά στοιχεία για την τουριστική δραστηριότητα.

2.1.Α.8 | ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΙ ΠΟΡΟΙ

Σε αυτή την υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καλείται να μελετήσει και να κατανοήσει τις κατηγορίες των πόρων (φυσικών και ανθρωπογενών) που αποτελούν το βασικό συστατικό στοιχείο της ανάπτυξης του αγροτουρισμού. Κατ' αρχάς, το ίδιο το φυσικό περιβάλλον: βουνά, λίμνες, ποτάμια, φαράγγια, γεωλογικοί σχηματισμοί, προστατευόμενες περιοχές, κλίμα, τοπίο κ.λπ. Επίσης, τα στοιχεία του υλικού και άυλου πολιτισμού, όπως αρχαιολογικοί χώροι, θρησκευτικά μνημεία, ήθη και έθιμα, τοπική γαστρονομία, τοπικά προϊόντα χειροτεχνίας, παραδοσιακή μουσική κ.λπ. Τα αρχιτεκτονικά στοιχεία παίζουν και αυτά σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση μιας θετικής εικόνας στον αγροτουρισμό: αξιόλογοι παραδοσιακοί οικισμοί, διατηρητέα κτίρια κ.λπ. Με βάση όλα αυτά, είναι σημαντικό να υπογραμμιστεί πως η αγροτουριστική ανωδομή είναι σημαντικό να είναι ποιοτική και σύγχρονη.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται τον ρόλο όλων των ειδών επιχειρήσεων που μπορούν εν δυνάμει να αναπτυχθούν σε έναν αγροτουριστικό προορισμό. Συγκεκριμένα:

- Μικρές τουριστικές μονάδες – ξενώνες,
- Ενοικιαζόμενα δωμάτια στα σπίτια αγροτικών οικογενειών,
- Ανεξάρτητες αγροτικές κατοικίες παραδοσιακής αρχιτεκτονικής,
- Κάμπινγκ σε αγροκτήματα,
- Πρατήρια-εκθετήρια αγροτουριστικών προϊόντων,
- Αγροτουριστικά κέντρα εστίασης,
- Τουριστικά γραφεία, εξειδικευμένα στη διοργάνωση υπαίθριων δραστηριοτήτων και περιηγήσεων οικοτουριστικού και πολιτιστικού ενδιαφέροντος,

- Αγροκτήματα,
- Επιχειρήσεις παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων,
- Εργαστήρια λαϊκής τέχνης.

Κρίνεται σκόπιμη η παρουσίαση παραδειγμάτων αγροτουριστικών προορισμών που διαθέτουν την πλειονότητα των παραπάνω στοιχείων, συμπεριλαμβανομένων και επιτυχημένων επιχειρηματικών προσπαθειών.

2.1.Α.9 | ΑΕΙΦΟΡΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Σκοπός αυτής της υποενότητας είναι να παρουσιάσει την έννοια της αειφορίας στον τουρισμό, δεδομένου ότι η φιλοσοφία του αγροτουρισμού συνάδει με τις αρχές της αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η εισάγεται στον όρο της αειφορίας (sustainability), μέσα από την παρουσίαση των σημαντικότερων παγκόσμιων διακηρύξεων και συνθηκών. Περαιτέρω, αναλύεται η έννοια της αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης, μέσα από τον ορισμό και τους στόχους που έχουν τεθεί από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού (UNWTO).

Μεταξύ άλλων, αναπτύσσονται ζητήματα όπως:

- Η βέλτιστη χρήση των περιβαλλοντικών πόρων του τουριστικού προορισμού,
- Ο σεβασμός στην κοινωνική και πολιτιστική αυθεντικότητα των τοπικών κοινοτήτων,
- Η βιώσιμη οικονομική δραστηριότητα των επιχειρήσεων, συμπεριλαμβανομένης της σταθερής απασχόλησης, των ευκαιριών εισοδήματος και της κοινωνικής ευθύνης απέναντι στις κοινότητες υποδοχής,
- Διάφορα κοινωνικά ζητήματα όπως ο υπερτουρισμός, η ασφάλεια και η προστασία της δημόσιας υγείας,
- Η οικονομική βιωσιμότητα σε μακροχρόνια βάση,
- Ο τουρισμός και τα ανθρώπινα δικαιώματα.

Επιπλέον, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έρχεται σε επαφή με τα εργαλεία τα οποία στοχεύουν στη διασφάλιση της τήρησης των αρχών της αειφορίας. Ενδεικτικά, αναφέρονται: η τουριστική φέρουσα ικανότητα, οι ενέργειες περιβαλλοντικής ευαισθητοποίησης και ενημέρωσης των τουριστών/-τριών, τα διάφορα ρυθμιστικά μέτρα (π.χ. ζώνες, κανονισμοί χρήσης γης), οι μελέτες αξιολόγησης περιβαλλοντικών επιπτώσεων, η εφαρμογή συστημάτων πιστοποίησης και οικολογικής σήμανσης, η εμπορία προϊόντων αειφόρου τουρισμού, η έννοια του δίκαιου εμπορίου κ.ά.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ανδριώτης, Κ. (2008). *Αειφορία και εναλλακτικός τουρισμός: αγροτουρισμός, ορεινός τουρισμός, οικοτουρισμός, πολιτιστικός τουρισμός*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Παπακωνσταντινίδης, Λ. Α. (1993). *Αγροτουρισμός: σταθμός προς την τοπική ανάπτυξη*. Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.
3. Τσάρτας, Π. (επιμ.). (2000). *Τουριστική ανάπτυξη: πολυεπιστημονικές προσεγγίσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Εξάντας.

Συμπληρωματικές

1. Anthopoulou, T. (2000). "Agrotourism and the rural environment: constraints and opportunities in the Mediterranean less-favoured areas", in: H. Briassoulis & J. Van der Straaten (eds.), *Tourism and the environment: regional, economic, cultural and policy issues*, pp. 357-373. Netherlands: Kluwer Academic Publishers.
2. Λογοθέτης, Μ. (1988). *Αγροτικός τουρισμός*. Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.
3. Παναγιωτόπουλος, Δ., Τσιμπούκας, Ε., Νέλλας, Ε. & Χαρουτουνιάν, Σ. (2021). *Ο αγροτικός τομέας στην Ελλάδα: 200 χρόνια ιστορίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Τράπεζας Πειραιώς.

2.1.Β • ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να διδάξει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες 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 εκπαιδευόμενοι/-ες 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/την καταναλωτή/-τρια.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Συγκρίνουν τη βιολογική γεωργία με τη συμβατική, εντοπίζοντας τις διαφορές τους,

- Κατονομάζουν τα μέσα που διατίθενται για την παραγωγή βιολογικών αγροτικών προϊόντων,
- Αποκωδικοποιούν την ελληνική νομοθεσία για τη βιολογική γεωργία,
- Σχεδιάζουν τις αγροτικές εκμεταλλεύσεις στο πλαίσιο που ορίζουν οι αρχές της βιολογικής γεωργίας,
- Εφαρμόζουν αποδεκτές μεθόδους βελτίωσης της γονιμότητας των εδαφών και θρέψης των φυτών,
- Χρησιμοποιούν ιδιαίτερες τεχνικές στη βιολογική γεωργία, όπως η αμειψισπορά, η συγκαλλιέργεια κ.ά.,
- Εφαρμόζουν μεθόδους βιολογικής γεωργίας στην αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών,
- Υιοθετούν σύγχρονες και βελτιωμένες τεχνικές καλλιέργειας, σεβόμενοι/-ες τις απαιτήσεις του περιβάλλοντος,
- Εφαρμόζουν τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και κομποστοποίησης, αξιοποιώντας αειφορικά συστήματα καλλιέργειας και προστασίας της αγροτικής παραγωγής,
- Απορρίπτουν μεθόδους που δεν συνάδουν με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Αρχές βιολογικής γεωργίας / Μέθοδοι βιολογικής γεωργίας / Βιοποικιλότητα / Βιολογική κτηνοτροφία / Βιολογική λίπανση / Φυτοπροστασία / Κομποστοποίηση / Αειφορική διαχείριση καλλιεργειών.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία (3), Εργαστήριο (2), Σύνολο (5).

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
2	ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ
3	ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ ΣΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
4	Η ΛΙΠΑΝΣΗ ΣΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ
5	ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΕΧΘΡΩΝ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ ΤΩΝ ΦΥΤΩΝ
6	ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Κείμενο αναφοράς

2.1.Β.1 | ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε εισαγωγική επαφή με την έννοια της βιολογικής γεωργίας. Πιο συγκεκριμένα, η βιολο-

γική γεωργία είναι ένα σύστημα παραγωγής αγροτικών προϊόντων που σέβεται τους ρυθμούς και τις διαδικασίες της φύσης. Χρησιμοποιεί ήπιες τεχνικές και μέσα που δεν υποβαθμίζουν το περιβάλλον και δεν σπαταλούν μη ανανεώσιμους πόρους και ενέργεια. Οι μέθοδοι αυτές περιλαμβάνουν παλιές εμπειρίες και γνώσεις, καθώς και παραδοσιακές τεχνικές, αλλά και εντελώς σύγχρονες επιστημονικές επιτεύξεις. Η βιολογική γεωργία δεν χρησιμοποιεί τοξικά παρασιτοκτόνα και συνθετικά λιπάσματα, γι' αυτό και μας δίνει προϊόντα ασφαλή που προάγουν την ανθρώπινη υγεία. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τις δύο θεμελιώδεις αρχές της βιολογικής γεωργίας, την «ολιστική προσέγγιση» και τη «διαχρονική αντιμετώπιση». Στη συνέχεια, θα γίνει αναφορά στη βιολογική παραγωγή ως ένα συνολικό σύστημα διαχείρισης των γεωργικών εκμεταλλεύσεων και της παραγωγής τροφίμων με κοινωνικές προεκτάσεις, δεδομένου ότι συμβάλλει στην τροφοδότηση μιας συγκεκριμένης αγοράς με βιολογικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, που παράγονται με φυσικές ουσίες και διεργασίες.

Η εν λόγω μαθησιακή υποενότητα προσφέρει τη βάση για την απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων που απαιτούνται για την κατανόηση της λειτουργίας του βιολογικού τρόπου παραγωγής αγροτικών προϊόντων. Η αποσαφήνιση των ανωτέρω εννοιών εκτιμάται απαραίτητη, ώστε ο/η εκπαιδευόμενος/-η να κατανοήσει συνθετότερες έννοιες που ακολουθούν στις επόμενες υποενότητες της παρούσας μαθησιακής ενότητας, όπως η λίπανση και το έδαφος στη βιολογική γεωργία.

2.1.Β.2 | ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

Στόχος της παρούσας μαθησιακής υποενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες αφενός να γνωρίσουν τις βασικές τεχνικές βιολογικής διαχείρισης καλλιεργειών, αφετέρου να κατανοήσουν τη διαφοροποίηση που υπάρχει μεταξύ των καλλιεργητικών τεχνικών της βιολογικής και της συμβατικής γεωργίας. Οι καλλιεργητικές τεχνικές που περιγράφονται στο πλαίσιο της υποενότητας είναι η εγκατάσταση μιας βιολογικής καλλιέργειας, ο προσδιορισμός μέσω εδαφολογικής ανάλυσης ή/και φυλλοδιαγνωστικής των θρεπτικών αναγκών της, η βιολογική λίπανση, η άρδευση, το κλάδεμα και η συγκομιδή, με έμφαση στον προσδιορισμό του κατάλληλου χρόνου πραγματοποίησής της. Για την καλύτερη κατανόηση από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες των ανωτέρω χειρισμών, παρατίθενται παραδείγματα εφαρμογών σε συγκεκριμένα είδη καλλιεργούμενων φυτών στην Ελλάδα.

Ιδιαίτερη αναφορά γίνεται στη σημασία της επιλογής του κατάλληλου πολλαπλασιαστικού υλικού (σπόροι, μοσχεύματα, δενδρύλλια κ.λπ.) και στις ιδιότητές του (ποικιλίες προσαρμοσμένες στις τοπικές συνθήκες και ανθεκτικά υποκείμενα). Το πολλαπλασιαστικό υλικό θα πρέπει σε κάθε περίπτωση να είναι μη γενετικά τροποποιημένο, πιστοποιημένο, υγιές και απαλλαγμένο από εχθρούς και ασθένειες. Σημείο εστίασης στην παρούσα μαθησιακή υποενότητα αποτελεί η περιγραφή της αμειψισποράς, μιας θεμελιώδους τεχνικής διαχείρισης βιολογικών καλλιεργειών. Με τον όρο αμειψισπο-

ρά εννοούμε τη συστηματική και προγραμματισμένη κυκλική εναλλαγή καλλιεργειών στο ίδιο χωράφι. Στόχος είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες να κατανοήσουν τα οφέλη της αμειψισποράς στον βιολογικό τρόπο καλλιέργειας.

2.1.Β.3 | ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ ΣΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα καλύπτει τις βασικές αρχές της διαχείρισης του εδάφους στη βιολογική γεωργία, τις πρακτικές που ενισχύουν την υγεία του εδάφους, καθώς και τις προκλήσεις και τις τάσεις σε αυτόν τον τομέα. Η υποενότητα ξεκινά με την εισαγωγή στη σημασία του εδάφους στη βιολογική γεωργία, τονίζοντας πως το έδαφος δεν είναι απλώς ένας χώρος για φύτευση, αλλά ένα ζωντανό σύστημα που πρέπει να διατηρηθεί και να ενισχυθεί. Αναλύεται η σημασία της διατήρησης της δομής, της γονιμότητας και της βιοποικιλότητας του εδάφους. Στη συνέχεια, η υποενότητα εξετάζει τις διάφορες πρακτικές διαχείρισης του εδάφους που χρησιμοποιούνται στη βιολογική γεωργία. Περιλαμβάνονται η εναλλαγή καλλιεργειών, η χρήση οργανικών λιπασμάτων και κομπόστ, η ελαχιστοποίηση της κατεργασίας του εδάφους και η διατήρηση της κάλυψης του εδάφους για την αποφυγή διάβρωσης και τη βελτίωση της υδατικής του ικανότητας.

Επιπλέον, η υποενότητα αναλύει τις προκλήσεις που υπάρχουν για τη διαχείριση του εδάφους στη βιολογική γεωργία, όπως η ανάγκη για προσαρμογή στις μεταβαλλόμενες κλιματικές συνθήκες, η αντιμετώπιση της εδαφικής υποβάθμισης και η διαχείριση και η ενίσχυση των θρεπτικών στοιχείων του εδάφους. Η υποενότητα εξετάζει επίσης τις σύγχρονες τάσεις και τις καινοτομίες στη διαχείριση του εδάφους στη βιολογική γεωργία. Συζητούνται νέες τεχνολογίες και προσεγγίσεις, όπως η ακριβής γεωργία, η χρήση βιολογικών εδαφοβελτιωτικών και η ενσωμάτωση της ανακύκλωσης οργανικής ύλης στις καλλιέργειες. Οι γνώσεις που θα αποκτηθούν στην παρούσα υποενότητα συνδέονται άμεσα με επόμενες υποενότητες, όπως η λίπανση στη βιολογική γεωργία και η βιολογική αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών.

2.1.Β.4 | Η ΛΙΠΑΝΣΗ ΣΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τη λίπανση στη βιολογική γεωργία. Συγκεκριμένα, η υποενότητα καλύπτει τις βασικές αρχές της βιολογικής λίπανσης, τους τύπους των βιολογικών λιπασμάτων και τις στρατηγικές εφαρμογής τους, καθώς και τις προκλήσεις και τις τάσεις στη σύγχρονη βιολογική γεωργία. Στη βιολογική γεωργία δεν υπάρχει η δυνατότητα της αναπλήρωσης των θρεπτικών στοιχείων του εδάφους με την προσθήκη χημικών λιπασμάτων. Έτσι, αυτή γίνεται από τους βιοκαλλιεργητές με την προσθήκη στο έδαφος οργανικής ουσίας, ενισχύοντας τη γονιμότητά του. Η υποενότητα ξεκινά με την εισαγωγή στις αρχές της βιολογικής λίπανσης, επισημαίνοντας την αποφυγή συνθετικών λιπασμάτων και την έμφαση στη χρήση φυσικών θρεπτικών στοιχείων. Αναλύεται η σημασία της λίπανσης για τη διατήρηση της γονιμότητας του εδάφους και την υποστήριξη

υγιών και παραγωγικών καλλιεργειών. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τις σημαντικότερες τεχνικές διατήρησης και βελτίωσης της γονιμότητας του εδάφους: τη χλωρή λίπανση, την προσθήκη κοπριάς και την παρασκευή και προσθήκη κομπόστ. Εξηγείται πώς κάθε τύπος λιπάσματος συμβάλλει στη βελτίωση διαφορετικών πτυχών της γονιμότητας του εδάφους, όπως της δομής του, της διατήρησης της υδατικής του ικανότητας και της παροχής θρεπτικών στοιχείων. Η υποενότητα επίσης εξετάζει τις στρατηγικές και τις πρακτικές εφαρμογής των λιπασμάτων στη βιολογική γεωργία, αναλύοντας τις καλύτερες πρακτικές για την επιτυχή ενσωμάτωση των θρεπτικών στοιχείων στο έδαφος και τη μεγιστοποίηση της απόδοσης των καλλιεργειών. Τέλος, η υποενότητα αναλύει τις προκλήσεις στη βιολογική λίπανση, όπως η ορθή διαχείριση οργανικών θρεπτικών στοιχείων, η αποφυγή υπερβολικής λίπανσης και η ανάγκη για βιώσιμη προμήθεια λιπασμάτων.

2.1.Β.5 | ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΕΧΘΡΩΝ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ ΤΩΝ ΦΥΤΩΝ

Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τις βιολογικές μεθόδους και πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την πρόληψη και την καταπολέμηση των εχθρών και των ασθενειών των φυτών στη βιολογική γεωργία. Αρχικά, εξετάζονται οι διάφορες μέθοδοι βιολογικής αντιμετώπισης εχθρών και ασθενειών. Περιλαμβάνονται τεχνικές όπως η βιολογική καταπολέμηση με τη χρήση φυσικών εχθρών των παρασίτων, η αγροοικολογική διαχείριση για την προσέλκυση χρήσιμων οργανισμών, η χρήση φυτοπροστατευτικών βιολογικών παραγόντων και η εναλλαγή καλλιεργειών για τη μείωση των διαφόρων κινδύνων. Επίσης, συζητείται η σημασία της πρόληψης στη βιολογική φυτοπροστασία, με έμφαση στην υιοθέτηση πρακτικών που ενισχύουν τη φυσική αντοχή των φυτών και την υγεία του εδάφους. Επίσης, αναλύονται ορθές γεωργικές πρακτικές, όπως η συγκαλλιέργεια με κατάλληλα φυτά, η χρήση ανθεκτικών ποικιλιών προσαρμοσμένων στις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, η διατήρηση των φυτοφρακτών και της αυτοφυούς βλάστησης, τα φυτά-παγίδες και η χρησιμοποίηση φυσικών διαδικασιών, όπως η αξιοποίηση της ηλιακής θερμότητας με την ηλιοθέρμανση του εδάφους.

Τέλος, γίνεται αναφορά στην αντιμετώπιση των αγριόχορτων (ζιζανίων) με καλλιεργητικές φροντίδες, όπως η συγκαλλιέργεια, η καλλιέργεια αποπνικτικών φυτών, ο κατάλληλος χρόνος σποράς, η αμειψισπορά, καθώς και με τη χρήση μηχανικών μέσων, βιολογικών μεθόδων, φυσικών μέσων και κάλυψης του εδάφους. Ολοκληρώνοντας τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να γνωρίζουν με ποια μέθοδο θα αντιμετωπίσουν τους διάφορους εχθρούς και τις ασθένειες που προκύπτουν στις καλλιέργειες μέσα στο πλαίσιο της βιολογικής γεωργίας.

2.1.Β.6 | ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τη νομοθεσία και τους κανονισμούς που διέπουν τη βιολογική γεωργία. Η υποενότητα

αρχίζει με μια ιστορική επισκόπηση της νομοθεσίας που διέπει τη βιολογική γεωργία, αναφέροντας τις σημαντικές ημερομηνίες και τα γεγονότα που έχουν διαμορφώσει το τρέχον νομοθετικό περιβάλλον. Συζητά την εξέλιξη των κανονισμών από τις αρχικές πρωτοβουλίες σε εθνικό επίπεδο μέχρι τη σύγχρονη παγκόσμια προσέγγιση.

Στη συνέχεια, εξετάζονται τα κυρίαρχα νομοθετικά πλαίσια και οι κανονισμοί που διέπουν τη βιολογική γεωργία σε διάφορες χώρες και περιοχές, όπως η Ευρωπαϊκή Ένωση, οι Ηνωμένες Πολιτείες και άλλες διεθνείς αγορές. Περιγράφονται οι κρίσιμες πτυχές της νομοθεσίας, όπως οι προδιαγραφές για την πιστοποίηση, τη σήμανση και την ετικετοποίηση των βιολογικών προϊόντων. Ειδικότερα, γίνεται αναφορά στους κανονισμούς με αρ. 2092/91, 2078/92, 1804/99, 834/2007, 1235/2008, 203/2012.

Η υποενότητα στη συνέχεια αναλύει τις προκλήσεις που συναντώνται στην εφαρμογή και την επιβολή της νομοθεσίας στη βιολογική γεωργία. Εξετάζονται ζητήματα όπως η ανάγκη για συνεχή ενημέρωση και προσαρμογή των νομοθετικών πλαισίων, ώστε να ανταποκρίνονται στις εξελίξεις της αγοράς και τις νέες επιστημονικές γνώσεις. Επίσης, συζητείται η σημασία της διεθνούς συνεργασίας και η ανάγκη για εναρμόνιση των προτύπων, ώστε να διευκολυνθεί το διεθνές εμπόριο βιολογικών προϊόντων. Αναφέρεται η συμβολή διεθνών οργανισμών, όπως η Παγκόσμια Ομοσπονδία Κινημάτων Βιολογικής Γεωργίας (IFOAM) στην προώθηση κοινών προτύπων.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Βλοντάκης, Γ., Δεσσύλας, Μ. & Μπίστη, Μ. (2004). *Στοιχεία βιολογικής γεωργίας*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».
2. Ζέρβας, Γ., Δημητρίου, Π. & Σκοτίδα, Α. (2004). *Βιολογική εκτροφή αγροτικών ζώων*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

Συμπληρωματικές

1. Φωτόπουλος, Χ. (2010). *Βιολογική καλλιέργεια ελιάς*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Rahmann, G. (2008). *Βιολογική κτηνοτροφία*. Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.

2.1.Γ • ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να διδάξει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες την προετοιμασία και τον χειρισμό των διαφόρων υλικών κατασκευής, την επιλογή και χρήση του ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού και, τέλος, τον χειρισμό των διαφόρων εργαλείων και συσκευών. Με τα στοιχεία αυτά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα απο-

κτήσουν μια καλή εικόνα και προσωπική εμπειρία με τη χρήση και λειτουργία των εργαλείων και των διαφόρων 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/-ες θα είναι ικανοί /-ές να:

- Απαριθμούν τα κατασκευαστικά υλικά τα οποία χρησιμοποιούνται στις γεωργικές εγκαταστάσεις,
- Αναγνωρίζουν τις τεχνικές που σχετίζονται με τα επαγγέλματα του ξυλουργού, του μηχανουργού, του υδραυλικού, των τεχνιτών οικοδομικών κατασκευών και γεωργικών εγκαταστάσεων,
- Κατηγοριοποιούν πλήθος εργαλείων με βάση τη χρήση τους,
- Μετρούν διαστάσεις χρησιμοποιώντας κατάλληλα μετρικά συστήματα και όργανα μέτρησης,
- Σχεδιάζουν απλές γεωργικές κατασκευές από ξύλο, γυαλί ή/και μέταλλο,
- Εφαρμόζουν κατάλληλες τεχνικές στη χρήση δομικών υλικών και χρωμάτων,
- Χρησιμοποιούν βασικά εργαλεία και συσκευές που είναι απαραίτητα για τις γεωργικές εγκαταστάσεις,
- Αποφασίζουν για το είδος του εξοπλισμού που απαιτείται για την προσαρμογή των υφιστάμενων αγροτουριστικών υποδομών,
- Προγραμματίζουν τις τεχνικές εργασίες για κάθε καινούργια γεωργική εγκατάσταση,
- Επιλύουν προβλήματα μελέτης γεωργικών κατασκευών,
- Επιβλέπουν την κατασκευή διαφόρων γεωργικών κατασκευών,
- Αντιμετωπίζουν με επαγγελματισμό τις ανάγκες ασφαλών και ποιοτικών εγκαταστάσεων στον χώρο εργασίας τους,
- Συνεργάζονται εποικοδομητικά με όλους τους εμπλεκόμενους επαγγελματίες του κατασκευαστικού τομέα,
- Προτιμούν ποιοτικά και ασφαλή υλικά κατασκευής στις γεωργικές εγκαταστάσεις.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Γεωργικές κατασκευές / Ξυλουργικές εργασίες / Μετρήσεις / Μέταλλα / Δομικά υλικά / Κονιάματα / Συγκόλληση / Περιφράξεις / Υδραυλικά.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΜΕΤΡΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ
2	ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΞΥΛΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ
3	ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΜΗΧΑΝΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ
4	ΔΟΜΙΚΑ ΥΛΙΚΑ – ΧΡΩΜΑΤΑ
5	ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΕΙΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ
6	ΣΥΡΜΑΤΑ – ΠΕΡΙΦΡΑΞΕΙΣ
7	ΥΔΡΑΥΛΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ – ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ – ΔΙΚΤΥΑ

Κείμενο αναφοράς

2.1.Γ.1 | ΜΕΤΡΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε εισαγωγική επαφή με τα μετρικά συστήματα και τα όργανα μέτρησης μήκους και γωνιών. Γίνεται αναφορά στα μετρικά συστήματα που διακρίνονται κυρίως σε δύο κατηγορίες: το δεκαδικό και το αγγλοσαξονικό σύστημα. Το δεκαδικό σύστημα χρησιμοποιεί το μέτρο, το κιλό και το δευτερόλεπτο ως βασικές μονάδες μέτρησης για το μήκος, τη μάζα και τον χρόνο αντίστοιχα, ενώ το αγγλοσαξονικό σύστημα χρησιμοποιεί μονάδες όπως τα πόδια, τις λίβρες και τα δευτερόλεπτα. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να χρησιμοποιούν τα κυριότερα όργανα μέτρησης των παραπάνω μονάδων μέτρησης. Γίνεται αναφορά σε διάφορα όργανα που χρησιμοποιούνται για την ακριβή καταγραφή των διαστάσεων, όπως οι χάρακες και οι μετροταινίες, εργαλεία απαραίτητα για τις βασικές μετρήσεις, καθώς και τα ψηφιακά μέσα μέτρησης (λέιζερ). Επίσης, γίνεται αναφορά στα γωνιόμετρα, τα επίπεδα και τους ηλεκτρονικούς γωνιομέτρητες, που είναι μερικά από τα βασικά εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτόν.

Στο πλαίσιο της υποενότητας μελετώνται τα τεχνικά σχέδια μιας κατασκευής. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να προβούν σε μετρήσεις και χαράξεις στο έδαφος, καθώς και σε μετρήσεις ύψους αντικειμένων. Η κατανόηση των διαφόρων μετρικών συστημάτων και η ικανότητα ακριβούς χρήσης των μετρητικών οργάνων είναι θεμελιώδεις για τους επαγγελματίες σε πολλούς τομείς. Η σωστή εφαρμογή αυτών των γνώσεων διασφαλίζει την ακρίβεια και την αξιοπιστία στη μέτρηση και την καταγραφή των φυσικών μεγεθών.

2.1.Γ.2 | ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΞΥΛΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Η υποενότητα αυτή εστιάζεται στην κατανόηση των διαφορετικών ειδών ξυλείας και των τεχνικών επεξεργασίας τους, καθώς και στη χρήση φορητών ηλεκτρικών μηχανημάτων. Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τις βασικές γεωργικές ξυλουργικές εργασίες που επιτελούνται σε

μια γεωργική εκμετάλλευση. Η επιλογή του κατάλληλου είδους ξυλείας είναι κρίσιμη για την επιτυχία οποιασδήποτε ξυλουργικής εργασίας στον γεωργικό τομέα. Τα είδη ξυλείας διακρίνονται κυρίως σε σκληρά και μαλακά. Τα σκληρά ξύλα, όπως η οξιά και η καρυδιά, χαρακτηρίζονται από την αντοχή τους και συνήθως χρησιμοποιούνται για την κατασκευή ανθεκτικών εργαλείων και επίπλων. Αντίθετα, τα μαλακά ξύλα, όπως η πεύκη και η ελάτη, είναι ευκολότερα στην επεξεργασία και ιδανικά για την κατασκευή δομικών στοιχείων και διακοσμητικών αντικειμένων.

Η κατανόηση των φυσικών ιδιοτήτων της κάθε ξυλείας, όπως η πυκνότητα, η αντοχή στην υγρασία και η διάρκεια ζωής, είναι θεμελιώδης για την επιλογή του σωστού υλικού για κάθε έργο. Η επεξεργασία αρχίζει από την κοπή του ξύλου, όπου επιλέγεται το κατάλληλο μέγεθος και σχήμα για την εργασία. Η σμίλευση είναι η διαδικασία διαμόρφωσης του ξύλου σε ειδικά σχήματα και σχέδια, ενώ η συναρμολόγηση αφορά την τελική δημιουργία του έργου, ενώνοντας τα διάφορα κομμάτια. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να αναφέρουν τα κυριότερα είδη ξυλείας (μαλακή ή σκληρή) που χρησιμοποιούνται σε οικοδομικές εργασίες στον γεωργικό τομέα, τα αναγκαία εργαλεία (κοπής, απόξεσης, διάτρησης, σφυριά, σκερπάνι, πένσα, τανάλια, αλφάδι, σφικτήρες κ.ά.) και μηχανήματα χειρός και φορητά ηλεκτρικά μηχανήματα (δράπανο χειρός, δραπανοκατσάβιδο, τριβεία χειρός, μηχανικές φρέζες κ.ά.) που θα χρησιμοποιήσουν σε ξυλουργικές εργασίες, προκειμένου το κατεργασμένο ξύλο να αποκτήσει κατάλληλο σχήμα και μέγεθος.

2.1.Γ.3 | ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΜΗΧΑΝΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τις βασικές μηχανουργικές εργασίες. Αυτή η υποενότητα εστιάζεται στη χρήση και την επεξεργασία διαφόρων μετάλλων, στις εφαρμογές των σωλήνων, καθώς και στα διάφορα είδη εργαλείων και μηχανημάτων που χρησιμοποιούνται στις γεωργικές μηχανουργικές εργασίες. Γίνεται αναφορά στον σίδηρο και τον χάλυβα, που είναι πολύ διαδεδομένα μέταλλα για την κατασκευή γεωργικών μηχανημάτων λόγω της μεγάλης τους αντοχής και διάρκειας ζωής, και στο αλουμίνιο, που είναι ελαφρύτερο και ανθεκτικότερο στη διάβρωση, καθιστώντας το ιδανικό για ειδικές γεωργικές εφαρμογές. Στη συνέχεια, γίνεται αναφορά στη χρήση των σωλήνων στις γεωργικές εγκαταστάσεις. Ειδικότερα, οι σωλήνες κατασκευάζονται από διάφορα υλικά, όπως το PVC, τον χάλυβα και τον χαλκό, με κάθε υλικό να προσφέρει διαφορετικές ιδιότητες, όπως αντοχή, ευελιξία και αντίσταση στη διάβρωση. Η σωστή επιλογή και χρήση των σωλήνων είναι κρίσιμη, καθώς επηρεάζει την αποδοτικότητα και την ασφάλεια των γεωργικών εργασιών.

Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα θα βοηθήσει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να μάθουν να χρησιμοποιούν διάφορα είδη μηχανουργικών εργαλείων και μηχανημάτων και να μεριμνούν για τη συντήρηση και επισκευή τους, προκειμένου να χρησιμοποιούνται σωστά και με ασφάλεια. Εν κατακλείδι, οι γεωργικές μηχανουργικές εργασίες απαιτούν μια σειρά από εξειδικευμένες γνώσεις και εργαλεία. Η σωστή

επιλογή και χρήση των μετάλλων και των σωλήνων, καθώς και των διαφόρων εργαλείων και μηχανημάτων, είναι κρίσιμη για την επιτυχή εκτέλεση των εργασιών. Αυτή η υποενότητα παρέχει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες τις απαραίτητες γνώσεις για τον κατάλληλο χειρισμό και την αποδοτική χρήση αυτών των πόρων.

2.1.Γ.4 | ΔΟΜΙΚΑ ΥΛΙΚΑ – ΧΡΩΜΑΤΑ

Στην παρούσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τα δομικά υλικά και με τις εφαρμογές των χρωμάτων στις γεωργικές εγκαταστάσεις. Η υποενότητα καλύπτει τις δομικές εργασίες, τις τεχνικές εφαρμογής χρώματος και τη σημασία του χρωματισμού για τη λειτουργικότητα και την αισθητική των εγκαταστάσεων.

Η υποενότητα αρχίζει με την ανάλυση των δομικών υλικών που χρησιμοποιούνται στις γεωργικές κατασκευές. Εξετάζονται τα συνηθισμένα υλικά όπως ξύλο, σίδηρος, πέτρα και σύγχρονα συνθετικά υλικά, με έμφαση στις ιδιότητες, την αντοχή και τις εφαρμογές τους. Αναλύεται επίσης η σημασία της επιλογής των κατάλληλων υλικών ανάλογα με τον σκοπό και τις συνθήκες λειτουργίας της εγκατάστασης. Στη συνέχεια, η μαθησιακή υποενότητα εστιάζεται στην εφαρμογή και τις τεχνικές χρωματισμού. Παρουσιάζονται οι διάφοροι τύποι χρωμάτων και επικαλύψεων, όπως νεροδιαλυτά, λαδιού, ακρυλικά και ειδικά χρώματα επικάλυψης για αυξημένη αντοχή.

Αναλύονται οι τεχνικές εφαρμογής, οι προετοιμασίες της επιφάνειας και οι πρακτικές για τη μακροχρόνια διατήρηση του χρώματος. Επιπλέον, η υποενότητα εξετάζει τη σημασία του χρωματισμού για την αισθητική και τη λειτουργικότητα των γεωργικών εγκαταστάσεων. Εξηγεί πώς οι επιλογές χρωμάτων μπορούν να επηρεάσουν τη θερμοκρασία, την αντανάκλαση του φωτός και την ψυχολογία των εργαζομένων. Επισημαίνεται επίσης η σημασία της χρήσης χρωμάτων για την ενίσχυση της ασφάλειας, όπως στη σήμανση επικίνδυνων περιοχών ή στην ευκολία εντοπισμού του εξοπλισμού. Τέλος, η υποενότητα καταλήγει με πρακτικές συμβουλές και παραδείγματα για την επιλογή και την εφαρμογή των χρωμάτων σε συγκεκριμένες γεωργικές κατασκευές, προσφέροντας μια ολιστική προσέγγιση στην ενσωμάτωση του χρώματος στην αρχιτεκτονική των γεωργικών εγκαταστάσεων.

2.1.Γ.5 | ΣΥΓΚΟΛΛΗΣΕΙΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ

Η συγκόλληση μετάλλων αποτελεί μια κρίσιμη δεξιότητα για τους απασχολούμενους στις γεωργικές εγκαταστάσεις, καθώς παρέχει τη δυνατότητα κατασκευής και επισκευής μηχανημάτων και δομικών στοιχείων. Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τρεις κύριες μορφές συγκόλλησης: κασσιτεροκόλληση, οξυγονοκόλληση και ηλεκτροσυγκόλληση, εξετάζοντας τις τεχνικές, τις εφαρμογές και την ασφάλεια σε κάθε μέθοδο.

Γίνεται αναφορά στην κασσιτεροκόλληση, η οποία είναι μια τεχνική συγκόλλησης που χρησιμοποιείται για την ένωση λεπτών μεταλλικών φύλλων ή καλωδίων. Αυτή η

μέθοδος είναι ιδιαίτερα χρήσιμη στις γεωργικές εφαρμογές για την επισκευή ή την κατασκευή ελαφρύτερων μεταλλικών στοιχείων. Επίσης, γίνεται αναφορά στην οξυγονοκόλληση, γνωστή και ως αεριοκόλληση, η οποία είναι μια διαδικασία κατά την οποία χρησιμοποιείται η φλόγα από την καύση ενός αερίου (συνήθως ακετυλενίου) με οξυγόνο για την τήξη του μετάλλου. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για την επεξεργασία παχύτερων μετάλλων και χρησιμοποιείται ευρέως στις γεωργικές εγκαταστάσεις για την κατασκευή και επισκευή μεγάλων μεταλλικών δομών.

Τέλος, γίνεται αναφορά στην ηλεκτροσυγκόλληση, η οποία είναι μια από τις πιο συνηθισμένες μορφές συγκόλλησης, με χρήση ενός ηλεκτροδίου και ηλεκτρικού ρεύματος για τη δημιουργία ενός τόξου που λιώνει το μέταλλο. Αυτή η μέθοδος είναι αποδοτική και ευέλικτη, κατάλληλη τόσο για ελαφριά όσο και για βαριά μεταλλικά κομμάτια, και επομένως χρησιμοποιείται ευρέως σε διάφορες γεωργικές εφαρμογές. Με την ολοκλήρωση της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να εφαρμόζουν τα διάφορα είδη συγκολλήσεων και ειδικότερα την κασσιτεροκόλληση, την οξυγονοκόλληση και την ηλεκτροσυγκόλληση, δίνοντας έμφαση κυρίως στην ηλεκτροσυγκόλληση, λόγω της μεγάλης σπουδαιότητάς της για την επισκευή και συντήρηση των γεωργοκτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων.

2.1.Γ.6 | ΣΥΡΜΑΤΑ – ΠΕΡΙΦΡΑΞΕΙΣ

Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εστιαστούν στη σημασία των συρμάτων και των περιφράξεων στις γεωργικές εγκαταστάσεις, αναλύοντας τους τύπους περιφράξεων, τις τεχνικές κατασκευής, τις πόρτες περίφραξης, τα μέτρα ασφάλειας και τη χρήση ηλεκτροφόρου σύρματος.

Κατ' αρχάς, οι τύποι των περιφράξεων ποικίλλουν ανάλογα με τις ανάγκες της γεωργικής εκμετάλλευσης και της τοποθεσίας. Οι βασικοί τύποι περιλαμβάνουν τις σταθερές, κινητές και ηλεκτροφόρες περιφράξεις. Οι σταθερές περιφράξεις είναι κατασκευασμένες από ανθεκτικά υλικά, όπως ξύλο ή σίδηρο, και χρησιμοποιούνται για μόνιμη ασφάλεια. Αντίθετα, οι κινητές περιφράξεις είναι πιο ευέλικτες και μπορούν να μετακινηθούν ανάλογα με τις ανάγκες. Οι ηλεκτροφόρες περιφράξεις είναι ιδανικές για την αποτροπή εισόδου ή εξόδου ζώων, λειτουργώντας μέσω ελαφρών ηλεκτρικών παλμών. Όσον αφορά τις τεχνικές κατασκευής, η υποενότητα παρουσιάζει βήμα προς βήμα τη διαδικασία εγκατάστασης κάθε τύπου περίφραξης.

Αναλύονται οι βασικές αρχές σχεδιασμού, οι απαιτήσεις υλικών και η σημασία της σωστής τοποθέτησης στηριγμάτων και πυλώνων. Ειδικότερα για την ηλεκτροφόρα περίφραξη, αναλύονται οι τεχνικές ασφαλούς σύνδεσης με την πηγή ηλεκτρικής ενέργειας και η σημασία της σωστής αγωγιμότητας του εδάφους. Οι πόρτες περίφραξης είναι επίσης σημαντικό στοιχείο της εγκατάστασης, με τη μαθησιακή υποενότητα να καλύπτει τα διάφορα σχέδια και μηχανισμούς ανοίγματος. Εξετάζονται οι παράγοντες που επηρεάζουν την επιλογή της κατάλληλης πόρτας, όπως το μέγεθος, το υλικό κατασκευής και η ευκολία στη χρήση. Τέλος, η υποενότητα δίνει

έμφαση στα μέτρα ασφάλειας που πρέπει να ληφθούν κατά την εγκατάσταση και τη χρήση των περιφράξεων. Αυτό περιλαμβάνει τη σωστή σήμανση των ηλεκτροφόρων περιφράξεων, την τακτική συντήρηση και επιθεώρηση για φθορές ή βλάβες, καθώς και την εκπαίδευση του προσωπικού σχετικά με τις προφυλάξεις που πρέπει να λαμβάνονται κατά τη χρήση τους.

2.1.Γ.7 | ΥΔΡΑΥΛΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ – ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ – ΔΙΚΤΥΑ

Σκοπός της παρούσας μαθησιακής υποενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες να κατανοήσουν βασικές αρχές της λειτουργίας των υδραυλικών δικτύων, των συστημάτων θέρμανσης και των ηλεκτρικών δικτύων σε μια γεωργοκτηνοτροφική εγκατάσταση. Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα θα βοηθήσει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να αναγνωρίζουν τα κυριότερα εργαλεία και υλικά που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια των υδραυλικών εργασιών, τα διάφορα είδη σωλήνων (σιδερένιοι, χάλκινοι και πλαστικοί) με τα εξαρτήματά τους και τους τρόπους σύνδεσης μεταξύ τους για τη δημιουργία διαφόρων υδραυλικών δικτύων (άρδευσης, ύδρευσης, αποχέτευσης κ.ά.) μιας γεωργοκτηνοτροφικής εκμετάλλευσης. Επίσης, η συγκεκριμένη υποενότητα αποσκοπεί στην αναγνώριση της ανάγκης για εγκατάσταση συστήματος θέρμανσης στον εσωτερικό χώρο για τη μέγιστη απόδοση των πτηνών, των ζώων και των φυτών σε μια γεωργοκτηνοτροφική εγκατάσταση.

Τέλος, κατά τη διάρκεια της υποενότητας αυτής αναλύονται οι βασικές αρχές για τα ηλεκτρικά κυκλώματα που ενεργοποιούν τη λειτουργία των διαφόρων συστημάτων στις γεωργικές εγκαταστάσεις, όπως του εξαερισμού-δροσισμού, του φωτισμού και της παραγωγής τεχνητής ψύξης σε ψυχόμενες αποθήκες. Ως εργαστηριακή άσκηση προτείνεται η παρουσίαση/επίδειξη α) μιας σύνδεσης γαλβανισμένων σιδηροσωλήνων και β) των πινάκων ελέγχου και διανομής του ρεύματος. Με την ολοκλήρωση της ανωτέρω εργαστηριακής άσκησης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση α) να περιγράφουν σωστά τη σύνδεση γαλβανισμένων σιδηροσωλήνων για πρακτικές εργασίες σε μια γεωργοκτηνοτροφική εκμετάλλευση και β) να παρατηρούν τον τρόπο λειτουργίας διαφόρων συστημάτων (π.χ. φωτισμού) σε μια γεωργοκτηνοτροφική εγκατάσταση.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Αγγελίδης, Σ., Γεωργακάκης, Δ. & Καλογερά, Α. (1999). *Γεωργικές εγκαταστάσεις*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».
2. Αναστασόπουλος, Α. (1998). *Γεωργικές κατασκευές*. Αθήνα: Εκδόσεις Ιδρύματος Ευγενίδου. Ανακτήθηκε από: https://www.eef.edu.gr/media/2349/e_g00037.pdf

Συμπληρωματικές

1. Μαυρογιαννόπουλος, Γ. (2001). *Θερμοκήπια* (3η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Benson, J. & Rollin, B. (2004). *The well-being of farm animals: challenges and solutions*. USA: Wiley-Blackwell.
3. Τσιμπούκας, Κ. (2015). *Εισαγωγή στη γεωργική οικονομική*. Αθήνα: Πανεπιστημιακές σημειώσεις.

2.1.Δ • ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Το θεωρητικό σκέλος της ενότητας παρουσιάζει την εξέλιξη της λειτουργίας του μάρκετινγκ (marketing), ώστε να γίνει αντιληπτή η ολοένα και αυξανόμενη σημασία του στις σύγχρονες επιχειρήσεις. Ασχολείται με την έννοια, τη φιλοσοφία, τις βασικές αρχές και τις πρώιμες λειτουργίες του μάρκετινγκ, με έμφαση στον τρόπο με τον οποίο ανιχνεύει τις τάσεις της αγοράς και τις ανάγκες/προτιμήσεις των καταναλωτών/-τριών. Στην ενότητα αυτή παρουσιάζονται όλα τα είδη μάρκετινγκ (marketing) και οι σύγχρονες προσεγγίσεις του περιβαλλοντικού και κοινωνικού μάρκετινγκ (marketing), καθώς και η ανάγκη για υιοθέτηση στρατηγικών ηθικού μάρκετινγκ (marketing).

Οι ιδιαιτερότητες των αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών τίθενται στο προσκήνιο, ώστε να διαμορφώσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες μια ολοκληρωμένη εικόνα αναφορικά με τις δυνατότητες και τους περιορισμούς της εμπορικής αξιοποίησής τους. Το εργαστηριακό σκέλος επικεντρώνεται σε πρακτικά ζητήματα του αγροτουριστικού μάρκετινγκ, όπως η διάκριση των τμημάτων της αγοράς που αποτελούν

στόχο κάθε φορά, οι μέθοδοι συλλογής, επεξεργασίας και αξιοποίησης πληροφοριών από το επιδιωκόμενο τμήμα της αγοράς, ο σχεδιασμός και η σύνταξη ερωτηματολογίων και οι τεχνικές δειγματοληψίας.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Ορίζουν τις λειτουργίες του μάρκετινγκ αγροτουρισμού,
- Διακρίνουν τα είδη μάρκετινγκ (marketing),
- Συσχετίζουν τις μεθόδους και τεχνικές μάρκετινγκ με όλο το πλέγμα δραστηριοτήτων της αγροτουριστικής μονάδας,
- Αποκωδικοποιούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά του καταναλωτή,
- Παρουσιάζουν τις υπηρεσίες και τα προϊόντα τους σε εκθέσεις προώθησης τοπικών προϊόντων, εφαρμόζοντας το σχέδιο μάρκετινγκ που έχουν καταρτίσει,
- Ερμηνεύουν τις ιδιαιτερότητες και τους περιορισμούς του μάρκετινγκ (marketing) για τον αγροτουριστικό τομέα,
- Εφαρμόζουν, σε μελέτες περίπτωσης, τεχνικές έρευνας αγοράς και δειγματοληψίας,
- Μετρούν, με αξιόπιστα μοντέλα, την ποιότητα και τον βαθμό ικανοποίησης των πελατών/-ισσών στον αγροτουριστικό τομέα,
- Αποδέχονται τις ιδιαιτερότητες του αγροτικού προϊόντος και των τουριστικών υπηρεσιών ως προς την εφαρμογή προγραμμάτων μάρκετινγκ (marketing),
- Αντιμετωπίζουν με σεβασμό και με πολιτικές κοινωνικού και ηθικού μάρκετινγκ (marketing) το καταναλωτικό κοινό,
- Υιοθετούν στρατηγικές τμηματοποίησης της αγοράς που ταιριάζουν με το είδος της μονάδας και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Καταναλωτικές ανάγκες / Προϊόντα/υπηρεσίες / Φιλοσοφία μάρκετινγκ / Αγορά / Είδη μάρκετινγκ / Κοινωνικό μάρκετινγκ / Περιβαλλοντικό μάρκετινγκ / Τμηματοποίηση αγοράς / Έρευνα μάρκετινγκ / Δειγματοληψία.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING)
2	ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ, ΑΡΧΕΣ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING)
3	Ο ΡΟΛΟΣ ΚΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING) ΣΤΙΣ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
4	ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΓΟΡΑΣΤΙΚΗΣ/ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΗΣ/ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑΣ
5	ΤΜΗΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ
6	ΕΡΕΥΝΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Κείμενο αναφοράς

2.1.Δ.1 | ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING)

Στην πρώτη υποενότητα παρουσιάζεται το ιστορικό πλαίσιο μέσα στο οποίο αναδείχθηκε η λειτουργία του μάρκετινγκ (marketing) στις επιχειρήσεις, τα εξελικτικά του στάδια και η σύνδεσή του με την οικονομία, την ολοένα μεγεθυνόμενη αγορά, την προσφορά και τη ζήτηση προϊόντων και υπηρεσιών και την αύξηση του ανταγωνισμού.

Αναλύονται τα πρώτα δείγματα μάρκετινγκ (marketing), στα μέσα του προηγούμενου αιώνα, τα οποία σχετίζονταν κατά κύριο λόγο με τις προσωπικές πωλήσεις και τη διαφήμιση. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί πώς σταδιακά ξεκίνησε η στροφή από το ίδιο το προϊόν ή την ίδια την υπηρεσία και τις προσπάθειες πώλησής του, στη σημασία που πρέπει να δίνεται στον/στην πελάτη/-ισσα ή καταναλωτή/-τρια και στις ανάγκες/προτιμήσεις του. Αυτό έχει ως στόχο να γίνει κατανοητή η σημερινή εξέλιξη και φιλοσοφία της λειτουργίας του μάρκετινγκ (marketing), ώστε ο/η εκπαιδευόμενος/-η να μπορεί να υιοθετήσει σύγχρονες στρατηγικές και εργαλεία που θα τον/τη βοηθήσουν να αναπτυχθεί επαγγελματικά στον τομέα του αγροτουρισμού.

Μέσα από την πρώτη υποενότητα γίνονται αναφορές σε επιδραστικές θεωρίες και επιστήμονες του μάρκετινγκ (marketing) που συνέβαλαν στη συγκρότησή του ως διακριτού επιστημονικού πεδίου (Philip Kotler, Jerome McCarthy, Michael Porter, Michael Solomon, Albert Humphrey, Gerald Zaltman κ.ά.). Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται την αναγκαιότητα των δραστηριοτήτων του μάρκετινγκ (marketing) σε όλες τις μορφές επιχειρήσεων, καθώς και τη θέση του ανάμεσα στις λειτουργίες της διοίκησης μιας επιχείρησης.

2.1.Δ.2 | ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ, ΑΡΧΕΣ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING)

Στην παρούσα υποενότητα παρουσιάζονται κεντρικές έννοιες που σχετίζονται με το μάρκετινγκ (marketing), όπως:

- Ανάγκες/επιθυμίες/προτιμήσεις/απαιτήσεις,

- Υλικά αγαθά/υπηρεσίες/ιδέες,
- Αξία/ποιότητα/ικανοποίηση,
- Καταναλωτές/-τριες/πελάτες/-ισσες/τουρίστες/-τριες,
- Αγορές κ.ά.

Το μάρκετινγκ (marketing) είναι ένα ολοκληρωμένο σύστημα επιχειρηματικών ενεργειών, δραστηριοτήτων, μεθόδων, τεχνικών και εργαλείων που διαπιστώνει τις ανάγκες ή/και επιθυμίες της αγοράς και αναπτύσσει προϊόντα/υπηρεσίες που μπορούν να τις ικανοποιήσουν όσο το δυνατόν περισσότερο. Όλα αυτά οφείλει να τα κάνει σε ένα περιβάλλον συνεχώς μεταλλασσόμενο και με τον ανταγωνισμό να εντείνεται ολοένα και περισσότερο. Οφείλει να προσαρμόζει τα υπάρχοντα αγαθά/υπηρεσίες, να αναπτύσσει νέα και να συμβάλει στην προσαρμογή όλων των δραστηριοτήτων της επιχείρησης στις ανάγκες του/της σύγχρονου/-ης καταναλωτή/-τριας ή πελάτη/-ισσας.

Στη δεύτερη υποενότητα παρουσιάζονται επίσης και οι διάφορες κατηγορίες μάρκετινγκ (marketing), όπως γενικό/ειδικό, εγχώριο/διεθνές, καταναλωτικό/βιομηχανικό/B2B, εμπορικό-κερδοσκοπικό/κοινωνικό-μη κερδοσκοπικό, περιβαλλοντικό, ψηφιακό, αντιμάρκετινγκ κ.ά. Εδώ ο/η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί, μέσα από μελέτες περίπτωσης, τις διαφορετικές προσεγγίσεις που υπάρχουν σε καθεμία από τις παραπάνω στρατηγικές μάρκετινγκ (marketing), εντοπίζει τους καταλληλότερους συνδυασμούς για τις αγροτουριστικές επιχειρήσεις και είναι σε θέση να εφαρμόζει τα αντίστοιχα εργαλεία που θα διδαχθεί σε επόμενες υποενότητες.

Τέλος, γίνεται μια εισαγωγή στην έννοια του τουριστικού μάρκετινγκ (marketing), στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, στις ιδιαιτερότητες του αγροτουριστικού προϊόντος και στους περιορισμούς που αυτές μπορεί να θέτουν (π.χ. αδιαιρετότητα παραγωγής και κατανάλωσης, ετερογένεια, συνδυασμός υλικών αγαθών και υπηρεσιών κ.ά.).

2.1.Δ.3 | Ο ΡΟΛΟΣ ΚΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING) ΣΤΙΣ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται πλήρως τη σημασία του μάρκετινγκ (marketing) για τον κλάδο του αγροτουρισμού. Κατανοεί πώς μέσα σε ένα σύγχρονο ανταγωνιστικό περιβάλλον υπάρχει απόλυτη ανάγκη για εργαλεία του μάρκετινγκ (marketing), που θα επιτρέπουν τον σχεδιασμό και τον επανασχεδιασμό καινοτόμων υπηρεσιών και προϊόντων, την ανάπτυξη πελατοκεντρικών στρατηγικών προώθησης, τη χρήση σύγχρονων δικτύων διανομής και τη διαμόρφωση ανταγωνιστικών τιμών.

Το σύγχρονο μάρκετινγκ (marketing) θα πρέπει να έχει ως αφετηρία τις ανάγκες του/της καταναλωτή/-τριας/τουρίστα/-τριας, να συμμετέχει σε όλες τις σημαντικές αποφάσεις της διοίκησης της αγροτουριστικής επιχείρησης και να συμβάλει στη βιωσιμότητα της επιχείρησης.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, μέσα από την υποενότητα, γνωρίζει αναλυτικά τις ιδιαιτερότητες του τουριστικού προϊόντος, αλλά και αυτές του αγροτικού προϊόντος, καθώς και τις προεκτάσεις των εν λόγω ιδιαιτεροτήτων για τον σχεδιασμό, την τιμολόγηση, τη διανομή και την προβολή των αγροτουριστικών υπηρεσιών. Αναλύεται επίσης η έννοια της τουριστικής προσφοράς και ζήτησης, αλλά και ο κύκλος ζωής του αγροτουριστικού προϊόντος.

Επίσης, εξετάζεται η έννοια του μάρκετινγκ (marketing) αγροτουριστικών προορισμών (destination marketing). Παρουσιάζονται οι διάφοροι εμπλεκόμενοι στην άσκησή του (κεντρικό κράτος, τοπική αυτοδιοίκηση, επαγγελματικές ενώσεις και άλλοι φορείς) και οι βασικές στρατηγικές που ακολουθούνται για την ανάδειξη της τουριστικής ταυτότητας ενός προορισμού (destination brand) και την αξιοποίηση των συγκριτικών του πλεονεκτημάτων.

Για να γίνουν τα παραπάνω αντιληπτά, στο μάθημα αξιοποιούνται παραδείγματα και καλές πρακτικές από τον διεθνή και ελληνικό χώρο. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μέρους της υποενότητας, μελετάει και αναλύει παραδείγματα περιοχών ή/και επιχειρήσεων με λιγότερο ή περισσότερο επιτυχημένα μοντέλα τουριστικής ανάπτυξης.

2.1.Δ.4 | ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΓΟΡΑΣΤΙΚΗΣ/ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΗΣ/ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑΣ

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, μέσα από την τέταρτη υποενότητα, κατανοεί τους παράγοντες που επηρεάζουν και διαμορφώνουν την καταναλωτική συμπεριφορά γενικότερα και την τουριστική συμπεριφορά ειδικότερα. Η σημαντική αυτή έννοια του μάρκετινγκ (marketing) έχει μελετηθεί εκτενώς από πολλές επιστήμες, όπως η ψυχολογία, η κοινωνιολογία, η κοινωνική ανθρωπολογία και τα οικονομικά, και εξετάζει το πώς, πού, πότε, πόσο συχνά και γιατί αγοράζουν ή δεν αγοράζουν οι άνθρωποι ένα προϊόν ή μια υπηρεσία.

Σε πρώτη φάση, γίνεται μια ανάλυση της έννοιας «καταναλωτής» και παρουσιάζονται οι διάφοροι τύποι καταναλωτών με βάση συγκεκριμένα κριτήρια (π.χ. νεωτεριστές, πρώιμοι αποδέκτες, πιστοί, ευκαιριακοί, παρορμητικοί, ορθολογικοί κ.ά.).

Στη συνέχεια, παρουσιάζεται το κλασικό πρότυπο καταναλωτικής συμπεριφοράς που διαχωρίζει τους παράγοντες που την επηρεάζουν σε εξωτερικούς και εσωτερικούς. Περαιτέρω, αναλύονται και άλλες θεωρίες, όπως αυτή του βιολογικού κύκλου ζωής (ηλικία, οικογένεια κ.ά.), των οικονομικών παραγόντων (τιμή προϊόντος/υπηρεσίας, διαθέσιμο εισόδημα, νομισματικές ισοτιμίες), της ιεράρχησης των αναγκών (θεωρία του Maslow), των κοινωνικών αναγκών (ομάδες αναφοράς, ομάδες απόρριψης, διαμορφωτές γνώμης, κοινωνικές τάξεις κ.ά.), των ψυχολογικών παραγόντων (προσωπικότητα, υπερεγώ, στάσεις, αντίληψη, μάθηση κ.ά.) και των πολιτισμικών παραγόντων (κουλτούρα, ιδεολογία, θρησκευτικές πεποιθήσεις, παραδοσιακές αξίες, προκαταλήψεις κ.ά.). Τέλος, γίνεται αναφορά στη διαδικασία και τα στάδια λήψης απόφασης για την αγορά/κατανάλωση προϊόντων και υπηρεσιών.

Η παρούσα υποενότητα είναι πρόσφορη για ενεργό συμμετοχή και αλληλεπίδραση των εκπαιδευόμενων, με αξιοποίηση προσωπικών εμπειριών και βιωματικών παραδειγμάτων.

2.1.Δ.5 | ΤΜΗΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Στην 5η υποενότητα αποσαφηνίζεται ο όρος «αγορά» και οι σχετικές με αυτόν έννοιες, όπως το μέγεθος/η μεγέθυνση της αγοράς, ο κορεσμός αγοράς, η αγορά-στόχος κ.ά. Η έμφαση είναι στην τουριστική αγορά και ειδικότερα στην αγορά του αγροτουρισμού.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, στη συνέχεια, εισάγεται στην έννοια της τμηματοποίησης της αγοράς (market segmentation), η οποία έχει ως στόχο να εντοπίσει τα υποσύνολα καταναλωτών (τμήματα) τα οποία έχουν ομοιογενείς ανάγκες και χαρακτηριστικά και παρουσιάζουν ομοιογενή καταναλωτική συμπεριφορά. Παρουσιάζονται η διαδικασία, τα βήματα και η εφαρμογή της τμηματοποίησης της αγοράς.

Περαιτέρω, αναλύονται τα κριτήρια βάσει των οποίων τμηματοποιείται η τουριστική αγορά. Πιο συγκεκριμένα, παρουσιάζεται η τμηματοποίηση με βάση γεωγραφικά κριτήρια (μέγεθος και τύπος περιοχής, πυκνότητα πληθυσμού, κλίμα κ.ά.), δημογραφικά κριτήρια (ηλικία, φύλο, οικογενειακή κατάσταση, μέγεθος νοικοκυριού, εισόδημα, επάγγελμα, μόρφωση κ.ά.), ψυχογραφικά κριτήρια (χαρακτηριστικά προσωπικότητας, κίνητρα, τρόπος ζωής κ.ά.) και κριτήρια που έχουν σχέση με το ίδιο το προϊόν ή την υπηρεσία και την αγοραστική συμπεριφορά του τουρίστα/καταναλωτή (βαθμός/συχνότητα χρήσης προϊόντος/υπηρεσίας, αφοσίωση στο προϊόν/υπηρεσία, γνώση, προσδοκώμενες ωφέλειες προϊόντος/υπηρεσίας κ.ά.). Σε κάθε περίπτωση πρέπει να γίνουν κατανοητές οι προϋποθέσεις κάτω από τις οποίες η τμηματοποίηση μπορεί να είναι επιτυχής, αποτελεσματική και εφαρμόσιμη.

Όλα τα παραπάνω στοχεύουν στο να επιλέγεται κάθε φορά η κατάλληλη στρατηγική μάρκετινγκ (marketing) της αγροτουριστικής επιχείρησης ανάλογα με το τμήμα της τουριστικής αγοράς στο οποίο στοχεύει. Έτσι, μπορεί να εφαρμόζεται συγκεντρωτικό, διαφοροποιημένο, εξατομικευμένο ή άλλο είδος μάρκετινγκ (marketing). Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αξιοποιεί τη γνώση από την υποενότητα αυτή για να μπορεί να συμπεριλάβει την τμηματοποίηση της αγοράς σε οποιοδήποτε σχέδιο μάρκετινγκ (marketing plan) συντάξει σε επόμενη ενότητα, αλλά και στην επαγγελματική ενασχόλησή του/της στο μέλλον.

2.1.Δ.6 | ΕΡΕΥΝΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα ορίζεται η έννοια της έρευνας αγοράς και αναλύονται οι σχετικοί όροι, όπως τα δεδομένα, οι μεταβλητές, οι τιμές των μεταβλητών, το αντικείμενο ή υποκείμενο της έρευνας, τα πρωτογενή ή δευτερογενή στοιχεία, το ερευνητικό ζητούμενο (πρόβλημα/ερώτημα), αλλά και οι πιο εξειδικευμένοι όροι που αφορούν τη μεθοδολογία της έρευνας, όπως ο πληθυσμός, το δείγμα, η απογραφή, η δειγματοληψία, το μέγεθος του δείγματος.

Παρουσιάζονται αναλυτικά τα στάδια υλοποίησης της έρευνας, από τον εντοπισμό και τη διατύπωση του προβλήματος, την ανάπτυξη της αποτελεσματικότερης προσέγγισης και την επιλογή της κατάλληλης ερευνητικής μεθόδου, τη συλλογή δεδομένων, την ανάλυσή τους και, τέλος, τη σύνταξη της αναφοράς και την παρουσίαση των αποτελεσμάτων. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η εξοικειώνεται με συνήθη αντικείμενα ερευνών, όπως έρευνες κινήτρων, ανάλυση καταναλωτικών τάσεων, έρευνες ικανοποίησης και παραπόνων, έρευνες ανάλυσης δομής της αγοράς κ.ά. Επίσης, αναλύονται τα είδη έρευνας, όπως πρωτογενής – δευτερογενής, τυπική – άτυπη, διερευνητική, σε βάθος, περιγραφική, πειραματική, ποσοτική – ποιοτική κ.ά.

Περαιτέρω, παρουσιάζονται οι μέθοδοι συλλογής πρωτογενών στοιχείων, όπως συνέντευξη, παρατήρηση, πειραματική μέθοδος. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη μέθοδο του ερωτηματολογίου, που είναι από τις συνηθέστερες, είτε η συμπλήρωσή του γίνεται διά ζώσης είτε με ταχυδρομική ή ηλεκτρονική αποστολή. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η θα έχει την ευκαιρία να επεξεργαστεί ή/και να διαμορφώσει απλά ερωτηματολόγια, μαθαίνοντας βασικούς κανόνες σχετικά με τον τρόπο σχεδιασμού, τη δομή τους, τα είδη και τον τρόπο διατύπωσης των ερωτήσεων και τη δεοντολογία που πρέπει να ακολουθείται. Τέλος, γίνεται αναφορά στους συνηθέστερους τρόπους παρουσίασης των αποτελεσμάτων μιας έρευνας μάρκετινγκ (marketing) μέσα από γραφήματα και πίνακες.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Kotler, P. (2011). *Μάρκετινγκ μάνατζμεντ: ανάλυση, σχεδιασμός, υλοποίηση και έλεγχος* (12η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.
2. Kotler, P., Bowen, J. T., Makens, J. C. & Baloglu, S. (2017). *Marketing for hospitality and tourism* (7th edition). England: Pearson.
3. Ανδριώτης, Κ. (2007). *Μάρκετινγκ τουριστικών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
4. Βάθης, Α., Ζωντήρος, Δ., Σπεντζούρη, Χ. Λ. & Τομαράς, Π. (2021). *Αρχές μάρκετινγκ*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».
5. Σιταράς, Θ. & Τζένος, Χ. (2004). *Μάρκετινγκ τουρισμού και ποιοτική εξυπηρέτηση*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

Συμπληρωματικές

1. Fyall, A., Legohérel, P., Frochot, I. & Wang, Y. (2020). *Μάρκετινγκ τουρισμού και φιλοξενίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.
2. Middleton, V. & Hawkins, R. (2004). *Τουριστικό μάρκετινγκ για βιώσιμη ανάπτυξη*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
3. Καμενίδης, Χ. (2010). *Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριακίδη.

2.1.Ε • ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να αξιοποιήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες 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.

Μέσα από τη συγκεκριμένη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να διακρίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αντικειμένου του τεχνικού αγροτουρισμού και να εξοικειωθούν με όλες τις διαστάσεις του επαγγέλματος, με απώτερο στόχο την αποτελεσματική άσκησή του. Ειδικότερα, στο εξάμηνο Α΄, όλες οι δράσεις (εκπόνηση εργασιών, εκπαιδευτικές επισκέψεις, εργαστηριακές ασκήσεις, μελέτες περίπτωσης, προσομοιώσεις, εφαρμογές κ.ά.) θα ενσωματώνουν στοιχεία από τα υπόλοιπα μαθήματα του συγκεκριμένου εξαμήνου. Η σειρά των υποενοτήτων μπορεί

να διαμορφώνεται ανάλογα με τις δυνατότητες του/της εκπαιδευτή/-τριας και των εκπαιδευομένων, αλλά και τη διαθεσιμότητα σε υποδομές και τον χρονοπρογραμματισμό που υπάρχει κατά περίπτωση.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Συσχετίζουν τις θεωρητικές γνώσεις που αποκτούν στα υπόλοιπα μαθήματα με εφαρμοσμένες εργαστηριακές ασκήσεις,
- Επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους επίλυσης προβλημάτων για μελέτες περίπτωσης που τους παρουσιάζονται,
- Περιγράφουν το επάγγελμά τους, τα καθήκοντα, τις υποχρεώσεις τους, τους κανονισμούς και τη σχετική νομοθεσία, καθώς και τους κανόνες της σχετικής επαγγελματικής δεοντολογίας,
- Συνθέτουν γνώσεις από όλα τα διδασκόμενα αντικείμενα με στόχο την εκπόνηση ολοκληρωμένων εργασιών,
- Σχεδιάζουν και υλοποιούν ομαδικά ή ατομικά σχέδια δράσης (project) με συγκεκριμένο χρονοπρογραμματισμό,
- Παρουσιάζουν ολοκληρωμένες εργασίες που έχουν εκπονήσει,
- Χρησιμοποιούν τις ΤΠΕ για αναζήτηση δεδομένων και πληροφοριών,
- Παράγουν απλά έργα με κατασκευαστικές τεχνικές που έχουν διδαχθεί,
- Συνεργάζονται με τους/τις συνεκπαιδευόμενους/-ες στην επίλυση προβλημάτων προσομοίωσης συνθηκών εργασίας,
- Συμμετέχουν ενεργητικά σε εκπαιδευτικές επισκέψεις,
- Συζητούν και αναστοχάζονται τις εμπειρίες που αποκομίζουν στις εκπαιδευτικές επισκέψεις,
- Υιοθετούν ομαδοσυνεργατικές τεχνικές κατά την εκπόνηση ασκήσεων και εργασιών.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Επαγγελματικό περίγραμμα / Αρμοδιότητες ειδικότητας / Προσομοίωση / Επαγγελματική δεοντολογία / Τουριστική Νομοθεσία / Projects / Παιχνίδια ρόλων.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ
2	ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ
3	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ
4	ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΠΕ
5	ΟΜΑΔΙΚΑ Η ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ (PROJECT)
6	ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗΣ

Κείμενο αναφοράς

2.1.Ε.1 | ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ

Στην υποενότητα αυτή, όπως και στις επόμενες, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έρχεται σε επαφή με πραγματικά παραδείγματα και καλές πρακτικές από τα αντικείμενα των μαθησιακών ενοτήτων του εξαμήνου Α΄. Πιο συγκεκριμένα, μπορεί να επεξεργαστεί και να μελετήσει μοντέλα αγροτουριστικής ανάπτυξης άλλων χωρών μέσα από ιστο-αναζητήσεις (webquests), στα οποία να εντοπίσει τις διαφορές και ομοιότητες με την ελληνική πραγματικότητα. Επίσης, παρουσιάζονται και εντοπίζονται καλά παραδείγματα και πρακτικές βιολογικής γεωργίας από τη χώρα μας και από τον υπόλοιπο κόσμο, ώστε να κατανοήσει πρακτικά ζητήματα για τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται και τα είδη που είναι πρόσφορα να καλλιεργηθούν ανά περιοχή.

Σε σχέση με τις γεωργικές εγκαταστάσεις, γίνεται επίδειξη, μέσα από το Διαδίκτυο, των χώρων, μηχανημάτων, εργαλείων και γενικότερων απαιτήσεων που έχει μια γεωργική εγκατάσταση, καθώς και εκτίμηση του κόστους που μπορεί να έχει μια σχετική επένδυση. Η έμφαση είναι σε εγκαταστάσεις μικρής κλίμακας που συνάδουν με τους στόχους ανάπτυξης του αγροτουρισμού. Τέλος, παρουσιάζονται παραδείγματα από μεθοδολογίες υλοποίησης έρευνας αγοράς και ανταγωνισμού ή μεμονωμένες ενέργειες μάρκετινγκ (marketing) επιχειρήσεων του κλάδου και αξιολογούνται εντός της τάξης για την ποιότητα και την αποτελεσματικότητά τους. Αναλύονται και μελετώνται οι παράγοντες διαμόρφωσης της καταναλωτικής συμπεριφοράς και συγκεκριμένοι τρόποι τμηματοποίησης της αγοράς, με σκοπό να γίνει ακόμη περισσότερο κατανοητή η σημασία της λειτουργίας του μάρκετινγκ (marketing) στην επιτυχία και τη βιωσιμότητα μιας αγροτουριστικής επιχείρησης.

2.1.Ε.2 | ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καταπιάνεται με πιο πρακτικό και εφαρμοσμένο τρόπο με διάφορες δραστηριότητες που τον/την εισάγουν περισσότερο στις λειτουργίες της αγροτουριστικής επιχείρησης. Ενδεικτικά, μπορεί, είτε ατομικά είτε ομαδοσυνεργατικά, να επιλέξει έναν προορισμό στον ελλαδικό χώρο

και να καταγράψει όλους τους αγροτουριστικούς πόρους που θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν για το ανάλογο μοντέλο τουριστικής ανάπτυξης. Επιπλέον, να εξετάσει τις υπάρχουσες υποδομές που είναι απαραίτητες και τον βαθμό στο οποίο έχουν ήδη αναπτυχθεί σχετικές επιχειρήσεις.

Κάτι αντίστοιχο μπορεί να κάνει και με την ενότητα της βιολογικής γεωργίας. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, δηλαδή, ερευνά και αποτυπώνει τις επιλογές για βιολογικές καλλιέργειες που υπάρχουν σε μια συγκεκριμένη περιοχή που επιλέγει ή του ανατίθεται. Περαιτέρω, μελετά και προτείνει συγκεκριμένες καλλιέργειες, αλλά και μεθόδους που ενδείκνυνται, ώστε να μπορούν να παραχθούν ποιοτικά προϊόντα. Επίσης, καταγράφει τις ανάγκες που υπάρχουν σε γεωργικές εγκαταστάσεις και κάνει μια απλή κοστολόγηση. Τέλος, μπορεί να προβεί σε βασικές αναλύσεις της αγοράς, κάνοντας τμηματοποίηση της αγοράς για συγκεκριμένα προϊόντα και υπηρεσίες και σχεδιάζοντας απλές έρευνες αγοράς και ανταγωνισμού, στις οποίες καθορίζει τον πληθυσμό και το δείγμα, συντάσσει ερωτηματολόγιο με βάση τους κανόνες που διδάσκεται και αναλύει αποτελέσματα με βασικά στατιστικά εργαλεία.

2.1.Ε.3 | ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει την ευκαιρία να πραγματοποιήσει εκπαιδευτικές επισκέψεις που σχετίζονται με την ειδικότητα και στοχεύουν στη βιωματική μάθηση μέσα από παρατήρηση, συζήτηση με ειδικούς/-ές, παρουσιάσεις καλών πρακτικών, επίδειξη διαδικασιών, προσομοίωση λειτουργιών, επιστημονικές αναλύσεις κ.ά. Ενδεικτικά, πραγματοποιούνται επισκέψεις σε αγροτουριστικές, τουριστικές, αγροτικές, κτηνοτροφικές, μεταποιητικές και άλλες επιχειρήσεις, όπου ο/η εκπαιδευόμενος/-η ενημερώνεται για τον τρόπο λειτουργίας τους, τον εξοπλισμό, τις διαδικασίες που ακολουθούνται, τις απαιτήσεις σε προσωπικό, τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τα εργαλεία και τις στρατηγικές μάρκετινγκ (marketing) που ακολουθούνται και άλλες χρήσιμες πληροφορίες που του/της επιτρέπουν να συνδέσει τη θεωρία με την πραγματικότητα της αγοράς.

Επίσης, έχει τη δυνατότητα να παρακολουθήσει ημερίδες, σεμινάρια, συνέδρια, workshops και άλλες συναφείς εκδηλώσεις που άπτονται της ειδικότητας και έτσι να μάθει από τους/τις ειδικούς/-ές του κλάδου οτιδήποτε μπορεί να του/της χρησιμεύσει στην επαγγελματική του/της πορεία. Επιπλέον, μπορεί να επισκεφτεί φορείς και επαγγελματικές ενώσεις που σχετίζονται με τον τομέα και να πληροφορηθεί για δυνατότητες χρηματοδότησης μιας αγροτουριστικής επιχείρησης, μέσα από τραπεζικά προϊόντα, επενδυτικά κίνητρα, προγράμματα επιδότησης κ.ά. Τέλος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει την ευκαιρία να επισκεφτεί επαγγελματικές εκθέσεις των κλάδων του τουρισμού γενικότερα ή του αγροτουρισμού ειδικότερα, κλάδων αγροτικής παραγωγής, μεταποίησης αγροκτηνοτροφικών προϊόντων, βιολογικών τροφίμων και άλλων κλάδων που μπορεί να σχετίζονται με τη συγκεκριμένη ειδικότητα. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες συζητούν και αναστοχάζονται τις εμπειρίες που αποκομίζουν στις εκπαιδευτικές επισκέψεις.

2.1.Ε.4 | ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΠΕ

Οι νέες τεχνολογίες είναι σήμερα παρούσες και απαραίτητες σε πολλές λειτουργίες της επαγγελματικής/επιχειρηματικής δραστηριότητας. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, στο πλαίσιο της πρακτικής εφαρμογής στην ειδικότητα, θα έρθει σε επαφή με όσες περισσότερες ψηφιακές εφαρμογές είναι δυνατόν, ώστε να αποκτήσει ή να εμπλουτίσει τις ψηφιακές δεξιότητες που θα χρειαστεί στην επαγγελματική του/της πορεία. Έτσι, μπορεί ενδεικτικά να γνωρίσει ή να εμπλουτίσει τις γνώσεις του/της σε εφαρμογές επεξεργασίας κειμένου που μπορεί να χρησιμοποιήσει για την εκπόνηση εργασιών, ασκήσεις σύνταξης επαγγελματικών επιστολών, σύνταξη βιογραφικού σημειώματος κ.ά. Μπορεί επίσης να εξοικειωθεί με βασικές λειτουργίες των εφαρμογών παρουσιάσεων, ώστε να είναι σε θέση να δημιουργήσει μια ολοκληρωμένη παρουσίαση σε ένα θέμα που αφορά την ειδικότητα.

Περαιτέρω, με κάθε δυνατή αφορμή, έρχεται σε επαφή με τον τρόπο δημιουργίας ενός υπολογιστικού φύλλου μέσα από αντίστοιχη εφαρμογή, με το οποίο μπορεί να δημιουργήσει πίνακες, γραφήματα και αρχεία που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε επιχειρήσεις (π.χ. φύλλο κοστολόγησης υπηρεσιών, φύλλο τήρησης αρχείου πελατών/-ισσών, πωλήσεων, αποθήκης κ.λπ.). Επιπλέον, μπορεί να εξοικειωθεί με τη χρήση του Διαδικτύου για αναζήτηση πληροφοριών σχετικά με τις ενότητες που διδάσκονται στο τρέχον εξάμηνο, καθώς και σχετικών επιστημονικών άρθρων και δημοσιεύσεων. Τέλος, είναι χρήσιμη μια πρώτη επαφή με εφαρμογές επεξεργασίας πολυμέσων (φωτογραφίας, βίντεο, εικόνας), ώστε να μπορεί να δημιουργεί απλά ψηφιακά έργα για προωθητική και εμπορική χρήση αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών.

2.1.Ε.5 | ΟΜΑΔΙΚΑ Η ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ (PROJECT)

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει τη δυνατότητα ανάπτυξης διαθεματικών προγραμμάτων/σχεδίων δραστηριοτήτων (project), με ταυτόχρονη εφαρμογή διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και θεματικών. Αυτά μπορεί να είναι είτε ατομικά είτε ομαδικά και να έχουν διαφορετική χρονική διάρκεια, ανάλογα με τις ανάγκες και τους περιορισμούς που τίθενται. Μπορεί να περιλαμβάνουν έρευνα, παρατήρηση, βιβλιογραφική επισκόπηση, επίσκεψη σε σημεία ενδιαφέροντος, επικοινωνία με ειδικούς/-ές ή με έμπειρους/-ες επαγγελματίες του συγκεκριμένου παραγωγικού τομέα και κλάδου κ.ά.

Ενδεικτικά, τα σχέδια δράσης (project) μπορούν να περιλαμβάνουν αναζήτηση σε φυσικές ή ψηφιακές βιβλιοθήκες υλικού που σχετίζεται με την αγροτική ή/και τουριστική ανάπτυξη της Ελλάδας ή επιλεγμένων περιοχών και τη δημιουργία ψηφιακής παρουσίασης. Επίσης, μπορεί να σχετίζονται με προϊόντα βιολογικής γεωργίας για τα οποία μπορεί να γίνει συστηματική καταγραφή ανά περιοχή της χώρας και να ερευνηθούν εναλλακτικές μέθοδοι καλλιέργειας, συνηθισμένες ασθένειες, παραγωγικές δυνατότητες, εμπορευσιμότητα και επίπεδα τιμών κ.ά. Επιπλέον, μπορεί να γίνει μια καταγραφή των ενεργειών μάρκετινγκ (marketing) που έχουν γίνει κατά καιρούς από

επιχειρήσεις αλλά και τοπικούς φορείς για την προώθηση και ανάδειξη αγροτικών προϊόντων και αγροτουριστικών υπηρεσιών. Σε κάθε περίπτωση, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αξιολογεί τα ευρήματα από την έρευνα που πραγματοποιεί και το σχέδιο που εκπονεί, εξάγει συμπεράσματα και διατυπώνει προτάσεις. Ο/Η εκπαιδευτής/-τρια, σε όλη τη διαδικασία των σχεδίων δράσης (project), διαδραματίζει καθοδηγητικό και συμβουλευτικό ρόλο.

2.1.Ε.6 | ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗΣ

Σε αυτή την υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει τη δυνατότητα να κατανοήσει με τρόπο βιωματικό διάφορες πτυχές που αφορούν τη δημιουργία και τη λειτουργία των αγροτουριστικών μονάδων. Αξιοποιούνται διάφορες τεχνικές επίλυσης προβλημάτων (problem solving), ατομικά ή σε ομάδες.

Για το εξάμηνο Α΄, ενδεικτικά, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καλείται να διαχειριστεί υποθετικές καταστάσεις για τις οποίες πρέπει να βρει λύση, όπως, για παράδειγμα, να πραγματοποιήσει μια μελέτη σκοπιμότητας/βιωσιμότητας (feasibility study) ενός επιχειρηματικού εγχειρήματος στον κλάδο του αγροτουρισμού με συγκεκριμένα δεδομένα. Επίσης, μπορεί να κληθεί να μελετήσει τις δυνατότητες που υπάρχουν σε μια περιοχή που θα οριστεί από τον/την εκπαιδευτή/-τρια για ενασχόληση με βιολογική γεωργία και να αναζητήσει όλες τις λύσεις και μεθόδους για τη βέλτιστη δυνατή ποιότητα στα προϊόντα.

Επιπλέον, ενδεικτικές τεχνικές επίλυσης προβλημάτων μπορούν να αφορούν τρόπους τμηματοποίησης της αγοράς, αλλά και έρευνας αγοράς για χάραξη κατάλληλων στρατηγικών μάρκετινγκ (marketing). Εδώ, ο/η εκπαιδευόμενος/-η μπορεί να αξιοποιήσει τις γνώσεις του/της από τη μαθησιακή ενότητα «Εμπορία (μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας» και να προβεί σε τμηματοποίηση της αγοράς με διάφορα κριτήρια, αλλά και να σχεδιάσει μια έρευνα αγοράς, ορίζοντας τον πληθυσμό, το δείγμα και συντάσσοντας ένα ερωτηματολόγιο για την υλοποίησή της.

Τα προβλήματα προς επίλυση μπορούν να αντλούνται από πραγματικές ή υποθετικές συνθήκες και οι λύσεις μπορούν να παρουσιάζονται από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες, ώστε να συζητούνται από το σύνολο των ομάδων.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Anthopoulou, T. (2000). "Agrotourism and the rural environment: constraints and opportunities in the Mediterranean less-favoured areas", in: H. Briassoulis & J. Van der Straaten (eds.), *Tourism and the environment: regional, economic, cultural and policy issues,* pp. 357-373. Netherlands: Kluwer Academic Publishers.
2. Kotler, P., Bowen, J. T., Makens, J. C. & Baloglu, S. (2017). *Marketing for hospitality and tourism (7th edition*). England: Pearson.
3 Αγγελίδης, Σ., Γεωργακάκης, Δ. & Καλογερά, Α. (1999). *Γεωργικές εγκαταστάσεις*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».
4. Ανδριώτης, Κ. (2008). *Αειφορία και εναλλακτικός τουρισμός: αγροτουρισμός, ορεινός τουρισμός, οικοτουρισμός, πολιτιστικός τουρισμός*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
5. Βλοντάκης, Γ., Δεσσύλας, Μ. & Μπίστη, Μ. (2004). *Στοιχεία βιολογικής γεωργίας*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».
6. Λογοθέτης, Μ. (1988). *Αγροτικός τουρισμός*. Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.
7. Μαυρογιαννόπουλος, Γ. (2001). *Θερμοκήπια* (3η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Συμπληρωματικές

1. Rogers, A. (1999). *Η Εκπαίδευση Ενηλίκων* (μτφρ. Μ.Κ. Παπαδοπούλου & Μ. Τόμπρου). Αθήνα: Μεταίχμιο.
2. Βαϊκούση, Δ., Βαλάκας, Ι., Κόκκος, Α. και Τσιμπουκλή, Α. (1999). *Εκπαίδευση Ενηλίκων: Εκπαιδευτικές μέθοδοι – ομάδα εκπαιδευομένων*, τόμ. Δ. Πάτρα: Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο.
3. Κόκκος, Α., Βαϊκούση, Δ., Βεργίδης, Δ., Καλαουζίδης, Γ., Κωσταρά, Ε., Παυλάκης, Μ. και Σακούλης, Δ. (2021). *Η εκπαίδευση και κατάρτιση ενηλίκων στην Ελλάδα*. ΔιαΝΕΟσις.
4. Κόκκος, Α.(2005). *Εκπαίδευση Ενηλίκων, Ανιχνεύοντας το Πεδίο*. Αθήνα: Μεταίχμιο.

2.2 • ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

2.2.Α • ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να διδάξει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες τις βασικές γνώσεις της βιολογικής και αειφορικής γεωργίας. Επιπλέον, συσχετίζει το γεωργικό σύστημα παραγωγής με την ασφάλεια του περιβάλλοντος και την ποιότητα του γεωργικού προϊόντος. Επίσης, σκοπός είναι να γνωρίσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες 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/την καταναλωτή/-τρια. Τέλος, μέσω της συγκεκριμένης ενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναγνωρίσουν τους εθνικούς και διεθνείς φορείς ελέγχου και πιστοποίησης, καθώς και τη διαδικασία ελέγχου και πιστοποίησης των προϊόντων βιολογικής γεωργίας.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναλύουν τη θρεπτική αξία των βιολογικών προϊόντων,
- Περιγράφουν τις διαδικασίες πιστοποίησης και σήμανσης των βιολογικών προϊόντων,
- Κατονομάζουν τους αρμόδιους φορείς πιστοποίησης και χορήγησης σημάτων στην Ελλάδα,
- Εξηγούν τις μεθόδους βιολογικής καλλιέργειας ετήσιων και πολυετών φυτών,
- Συσχετίζουν κάθε βιολογικό προϊόν γεωργίας με τους κατάλληλους μετασυλλεκτικούς χειρισμούς και τρόπους μεταποίησης,
- Παρουσιάζουν τους τρόπους ελέγχου εχθρών και ασθενειών σε βιολογικές καλλιέργειες,
- Ελέγχουν την υπολειμματικότητα φυτοφαρμάκων στα φυτικά προϊόντα,
- Σχεδιάζουν, σε μελέτες περίπτωσης, τεχνικές συλλογής, συγκέντρωσης, αποθήκευσης και μεταποίησης,
- Δημιουργούν απλές συσκευασίες βιολογικών προϊόντων,
- Κατασκευάζουν βασικές εγκαταστάσεις πειραματικής καλλιέργειας λαχανικών,
- Προτιμούν βιολογικά φυτοπροστατευτικά σκευάσματα,
- Υιοθετούν σύγχρονες και βελτιωμένες τεχνικές καλλιέργειας, σεβόμενοι/-ες τις απαιτήσεις του περιβάλλοντος,
- Απορρίπτουν μεθόδους που δεν συνάδουν με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Πιστοποίηση / Συσκευασία / Μεταποίηση / Μετασυλλεκτικοί χειρισμοί / Βιολογική καταπολέμηση / Φορείς πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων / Φυτοπροστασία / Ετήσια φυτά / Πολυετή φυτά.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία (3), Εργαστήριο (3), Σύνολο (6).

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
2	ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
3	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
4	ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ
5	ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ
6	ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΕΤΗΣΙΩΝ ΦΥΤΩΝ
7	ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΠΟΛΥΕΤΩΝ ΦΥΤΩΝ

Κείμενο αναφοράς

2.2.Α.1 | ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα αναλύει τη διαδικασία, τα πρότυπα και τις πρακτικές που εφαρμόζονται στην πιστοποίηση των βιολογικών προϊόντων. Η υποενότητα αυτή είναι σημαντική για την κατανόηση των διεθνών και εθνικών προτύπων που διασφαλίζουν την ποιότητα και την αυθεντικότητα των βιολογικών προϊόντων, καθώς και για την ενημέρωση των καταναλωτών/-τριών και των παραγωγών για τα σχετικά θέματα.

Αρχικά, η υποενότητα αναφέρεται στον ορισμό και τις αρχές της βιολογικής γεωργίας. Εδώ εξηγείται πώς η βιολογική γεωργία είναι μια μέθοδος παραγωγής που σέβεται τον φυσικό κύκλο της ζωής, αποφεύγοντας τη χρήση συνθετικών χημικών και Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών (ΓΤΟ), διατηρώντας τη βιοποικιλότητα και προστατεύοντας το περιβάλλον. Στη συνέχεια, η υποενότητα εξετάζει τα πρότυπα και τους κανονισμούς που διέπουν τα βιολογικά προϊόντα. Παρουσιάζονται οι διεθνείς και εθνικές οδηγίες και κανονισμοί, καθώς και οι διαφορετικές ετικέτες και σημάνσεις που χρησιμοποιούνται για την αναγνώριση των βιολογικών προϊόντων. Επιπλέον, δίνεται έμφαση στη σημασία της διαφάνειας και της αξιοπιστίας στις διαδικασίες πιστοποίησης. Η διαδικασία πιστοποίησης αναλύεται εκτενώς, εξηγώντας τα βήματα από την αρχική αίτηση μέχρι την τελική έγκριση και τη συνεχή επιθεώρηση. Συζητούνται οι προκλήσεις που μπορεί να αντιμετωπίσουν οι παραγωγοί κατά τη

διαδικασία, όπως οι αυστηροί κανονισμοί και οι απαιτήσεις για λεπτομερή καταγραφή και αναφορά. Ένα άλλο κεντρικό θέμα είναι ο ρόλος των φορέων πιστοποίησης. Παρουσιάζονται οι λειτουργίες τους, τα κριτήρια επιλογής τους και η σημασία της ανεξαρτησίας και της αξιοπιστίας τους στην εγγύηση της ποιότητας των βιολογικών προϊόντων. Τέλος, εξετάζονται οι προκλήσεις και τα εμπόδια στην πιστοποίηση βιολογικών προϊόντων, όπως η παραποίηση, οι παραβιάσεις των κανονισμών και η ανάγκη για διεθνή συνεργασία και εναρμόνιση των προτύπων.

2.2.Α.2 | ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με το αντικείμενο της μεταποίησης των βιολογικών προϊόντων. Η υποενότητα εστιάζεται στις διαδικασίες και τις πρακτικές που εφαρμόζονται στη μεταποίηση βιολογικών προϊόντων και καλύπτει ένα ευρύ φάσμα θεμάτων, από τις αρχές της βιολογικής μεταποίησης μέχρι τις σύγχρονες πρακτικές και τις προκλήσεις που συναντώνται στη βιομηχανία.

Αρχικά, η υποενότητα εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στον ορισμό και τις βασικές αρχές της βιολογικής μεταποίησης. Συζητείται πώς η βιολογική μεταποίηση αποσκοπεί στη διατήρηση των φυσικών χαρακτηριστικών των πρώτων υλών, ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζει τη βιωσιμότητα των διαδικασιών και τη μείωση του περιβαλλοντικού αντίκτυπου. Έπειτα, αναλύονται οι διαδικασίες και οι τεχνικές που εφαρμόζονται στη μεταποίηση βιολογικών προϊόντων. Περιλαμβάνονται συζητήσεις για τις μεθόδους επεξεργασίας, συσκευασίας, σήμανσης και διατήρησης των βιολογικών προϊόντων, επισημαίνοντας τις διαφορές από τις παραδοσιακές μεθόδους μεταποίησης.

Στη συνέχεια, η υποενότητα εξετάζει τα πρότυπα και τους κανονισμούς που διέπουν τη μεταποίηση βιολογικών προϊόντων. Αναφέρονται οι διεθνείς και εθνικές οδηγίες, καθώς και οι προκλήσεις που συναντά η βιομηχανία στην εναρμόνιση των προτύπων και των κανονισμών σε παγκόσμιο επίπεδο. Επιπρόσθετα, η υποενότητα διερευνά τη σημασία της καινοτομίας και της τεχνολογίας στη βιολογική μεταποίηση. Εξετάζονται οι νέες τάσεις και οι τεχνολογικές προσεγγίσεις που επιτρέπουν τη βελτίωση των διαδικασιών και τη μεγιστοποίηση της ποιότητας των τελικών προϊόντων, ενώ ταυτόχρονα προωθούν τη βιωσιμότητα και την οικολογική ευαισθησία. Ολοκληρώνοντας τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να κατανοήσουν τη λειτουργία της διαδικασίας της μεταποίησης των βιολογικών προϊόντων φυτικής και ζωικής προέλευσης.

2.2.Α.3 | ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα εξετάζει τις στρατηγικές, τα πρότυπα και τις καινοτόμες πρακτικές που σχετίζονται με τη συσκευασία των βιολογικών προϊόντων. Αρχικά, η υποενότητα εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στη σημασία της

συσκευασίας στη βιολογική αγορά. Αναλύεται πώς η συσκευασία επηρεάζει τη φρεσκάδα, τη διάρκεια ζωής και την ποιότητα των βιολογικών προϊόντων, καθώς και πώς συμβάλλει στην επικοινωνία των αξιών της βιολογικής γεωργίας στον/στην καταναλωτή/-τρια. Στη συνέχεια, εξετάζονται τα πρότυπα και οι κανονισμοί που διέπουν τη συσκευασία των βιολογικών προϊόντων. Παρουσιάζονται οι διεθνείς και εθνικές οδηγίες, όπως και οι ειδικές απαιτήσεις για τη σήμανση, που διασφαλίζουν την αυθεντικότητα και την ασφάλεια των βιολογικών προϊόντων.

Σημαντικό τμήμα της υποενότητας αφιερώνεται στις καινοτόμες προσεγγίσεις στη συσκευασία. Εξετάζονται οι νέες τεχνολογίες και υλικά που είναι φιλικά προς το περιβάλλον, όπως βιοδιασπώμενα ή ανακυκλώσιμα υλικά, και πώς αυτά μπορούν να συμβάλουν στη βιωσιμότητα του βιολογικού τομέα. Επίσης, αναφέρεται η σημασία της έρευνας και της ανάπτυξης στη βελτίωση των τεχνικών συσκευασίας. Συζητούνται οι προκλήσεις, όπως η ανάγκη για μείωση του κόστους και η εξασφάλιση της συμβατότητας των υλικών συσκευασίας με τις αρχές της βιολογικής παραγωγής. Ολοκληρώνοντας τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά της συσκευασίας των βιολογικών προϊόντων φυτικής και ζωικής προέλευσης και να μπορούν να επιλέξουν ποιο είδος συσκευασίας να χρησιμοποιήσουν ανάλογα με το προϊόν.

2.2.Α.4 | ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

Στην παρούσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εμβαθύνουν στη λειτουργία της φυτοπροστασίας στη βιολογική παραγωγή. Η υποενότητα εξετάζει εκτενώς τις μεθόδους και τις στρατηγικές που χρησιμοποιούνται για την προστασία των βιολογικών καλλιεργειών από ασθένειες, παράσιτα και άλλους παράγοντες που απειλούν την υγεία και την παραγωγικότητα των φυτών. Η υποενότητα ξεκινά με μια εισαγωγή στις βασικές αρχές της φυτοπροστασίας στη βιολογική γεωργία, τονίζοντας τη σημασία της χρήσης φυσικών και οικολογικά βιώσιμων πρακτικών. Εξηγείται πώς η βιολογική γεωργία αποσκοπεί στη διατήρηση της ισορροπίας του οικοσυστήματος και στην προώθηση της αειφορίας. Στη συνέχεια, η υποενότητα αναλύει τις συγκεκριμένες τεχνικές και μεθόδους φυτοπροστασίας που εφαρμόζονται στη βιολογική καλλιέργεια. Αυτές περιλαμβάνουν τη χρήση φυσικών εχθρών των παρασίτων, την εναλλαγή καλλιεργειών, τη βιολογική καταπολέμηση και την εφαρμογή οργανικών φυτοφαρμάκων.

Επισημαίνεται η σημασία της προληπτικής φροντίδας και της διαχείρισης του περιβάλλοντος για την αποτροπή των προβλημάτων πριν αυτά εκδηλωθούν. Επιπλέον, η υποενότητα ασχολείται με τις προκλήσεις και τις δυσκολίες που συναντούν οι βιοκαλλιεργητές στη φυτοπροστασία. Αναφέρονται θέματα όπως η ανάγκη για συνεχή παρακολούθηση και αξιολόγηση των καλλιεργειών, η διαχείριση της αντοχής των παρασίτων στα φυτοφάρμακα και η αναζήτηση ισορροπίας μεταξύ προστασίας των φυτών και διατήρησης της φυσικής ισορροπίας. Η υποενότητα εξετάζει επίσης τις

τάσεις και τις καινοτομίες στο πεδίο της βιολογικής φυτοπροστασίας, όπως η χρήση σύγχρονων τεχνολογιών για την ακριβέστερη διάγνωση και αντιμετώπιση ασθενειών και παρασίτων. Τέλος, η υποενότητα καταλήγει στην ανάγκη για συνεχή εκπαίδευση και κατάρτιση των αγροτών/-ισσών και των ειδικών στη φυτοπροστασία, ώστε να είναι ενήμεροι για τις νέες προκλήσεις και τις διαθέσιμες λύσεις.

2.2.Α.5 | ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

Η συγκεκριμένη υποενότητα αποσκοπεί στην εισαγωγή και κατανόηση των βασικών εννοιών που διέπουν τη βιολογική κτηνοτροφία, η οποία αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της βιολογικής γεωργίας. Η βιολογική εκτροφή είναι ένα σύστημα παραγωγής το οποίο στηρίζεται στη φυσική διαβίωση των ζώων, χρησιμοποιεί κατά βάση ζωοτροφές που έχουν παραχθεί με βιολογικό τρόπο, δεν επιτρέπει τη χρήση χημικών φαρμάκων, παρά μόνο σε ειδικές περιπτώσεις, και διακρίνεται για την ποιότητα των προϊόντων που παράγει. Η διαχείριση των αγροτικών ζώων διασφαλίζει την υγεία και τη φυσιολογική τους ανάπτυξη, καθώς και την αειφορική χρήση των φυσικών πόρων του οικοσυστήματος. Με απλά λόγια, είναι ένα σύστημα εκτροφής που εφαρμόζεται με σεβασμό στο περιβάλλον, στον άνθρωπο, αλλά και στο ίδιο το ζώο.

Αρχικά, ορίζονται οι έννοιες «βιολογική κτηνοτροφία» και «βιολογικό προϊόν» και παρατίθενται οι ομοιότητες και οι διαφορές με τα συμβατικά προϊόντα και τις αντίστοιχες συμβατικές μεθόδους εκτροφής ζώων. Η εν λόγω μαθησιακή υποενότητα προσφέρει τη βάση για την απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων που απαιτούνται για την αποτελεσματική διαχείριση της βιολογικής εκτροφής αγροτικών ζώων στην πράξη. Κατ' επέκταση, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, ολοκληρώνοντας την υποενότητα αυτή, γνωρίζουν νέες επαγγελματικές δραστηριότητες που προστατεύουν το περιβάλλον, συντελούν στη βελτίωση της διατροφής και διαβίωσης των καταναλωτών/-τριών και προσφέρουν δυνατότητες επαγγελματικής αποκατάστασης. Ως εργαστηριακή άσκηση, προτείνεται η οργάνωση επισκέψεων σε μονάδα βιολογικής εκτροφής και η παρατήρηση ή/και συμμετοχή των εκπαιδευόμενων σε σχετικές εργασίες (π.χ. καθαρισμού, περιποίησης κ.λπ.).

2.2.Α.6 | ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΕΤΗΣΙΩΝ ΦΥΤΩΝ

Στην παρούσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εμβαθύνουν στη βιολογική καλλιέργεια των ετήσιων/μονοετών φυτών που περιλαμβάνει την καλλιέργεια των σιτηρών, της πατάτας, των κηπευτικών, καθώς και την καλλιέργεια κηπευτικών σε θερμοκήπια. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται σε θέματα λίπανσης και φυτοπροστασίας, με τρόπους και μέσα που επιτρέπονται στη βιολογική καλλιέργεια. Επίσης, γίνεται αναλυτική αναφορά σε θέματα αμειψισποράς, συγκαλλιέργειας και πολλαπλασιαστικού υλικού, καθώς και στη σημασία που έχουν οι προαναφερόμενες πρακτικές για την εφαρμογή της βιολογικής γεωργίας στην πράξη. Ειδικότερα, για τα σιτηρά, την πατάτα και τα κηπευτικά γίνεται αναφορά στις εδαφοκλιματικές απαιτή-

σεις, στις βασικές αρχές καλλιέργειας, στις καλλιεργητικές πρακτικές που πρέπει να ακολουθηθούν (σπορά, επιλογή ποικιλίας, φυσική απολύμανση σπόρου, κατεργασία εδάφους, λίπανση, έλεγχος ζιζανίων κ.λπ.). Επιπλέον, αναφέρεται και η παραγωγή βιολογικού πολλαπλασιαστικού υλικού, καθώς η βιολογική παραγωγή χρησιμοποιεί φυτά μεταφύτευσης, που φτιάχνει ο ίδιος ο παραγωγός από σπόρο βιολογικής καλλιέργειας ή έστω χωρίς εμβάπτιση σε χημικά (μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα).

Ως εργαστηριακή άσκηση, προτείνεται η οργάνωση επισκέψεων σε αγρόκτημα βιολογικών ετήσιων καλλιεργειών και η παρατήρηση ή/και συμμετοχή των εκπαιδευόμενων σε σχετικές εργασίες (π.χ. φύτευση, συγκομιδή κ.λπ.). Ολοκληρώνοντας τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να γνωρίζουν τα ειδικά χαρακτηριστικά της κάθε καλλιέργειας ετήσιου φυτού, να επιλέγουν καλλιεργητική τεχνική, καθώς και την κατάλληλη μέθοδο βιολογικής φυτοπροστασίας.

2.2.Α.7 | ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΠΟΛΥΕΤΩΝ ΦΥΤΩΝ

Στην παρούσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα ασχοληθούν με τη βιολογική καλλιέργεια των πολυετών φυτών, που περιλαμβάνει την καλλιέργεια της ελιάς, του αμπελιού, των εσπεριδοειδών, των μηλοειδών και των πυρηνοκάρπων. Ειδικότερα, για κάθε καλλιέργεια γίνεται αναφορά στην κατεργασία του εδάφους για την εγκατάσταση της φυτείας, στα κριτήρια επιλογής της τοποθεσίας για την εγκατάσταση των νέων φυτειών, στην επιλογή των υποκειμένων και των ποικιλιών, στον συνδυασμό της γεωργίας και της κτηνοτροφίας ειδικά για θέματα λίπανσης, στην προστασία των φυτών από προσβολές με έμφαση σε προληπτικές ενέργειες, καθώς και σε θέματα άρδευσης των καλλιεργειών. Πιο συγκεκριμένα, για την ελιά, το αμπέλι, τα εσπεριδοειδή, τη μηλιά, την αχλαδιά, τη ροδακινιά και τη βερικοκιά γίνεται αναφορά στις εδαφοκλιματικές απαιτήσεις, στις βασικές αρχές καλλιέργειας, στις καλλιεργητικές πρακτικές που πρέπει να ακολουθηθούν (επιλογή ποικιλίας, κατεργασία εδάφους, πολλαπλασιασμός, υποκείμενα, λίπανση, κλάδεμα, πότισμα, έλεγχος και αντιμετώπιση ζιζανίων, ασθένειες, εντομολογικοί, μυκητολογικοί και ζωικοί εχθροί, μέτρα φυτοπροστασίας κ.λπ.).

Ως εργαστηριακή άσκηση, προτείνεται η οργάνωση επισκέψεων σε αγρόκτημα βιολογικών πολυετών καλλιεργειών και η παρατήρηση ή/και συμμετοχή των εκπαιδευόμενων σε σχετικές εργασίες (π.χ. φύτευση, συγκομιδή κ.λπ.). Ολοκληρώνοντας τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να γνωρίζουν τα ειδικά χαρακτηριστικά κάθε καλλιέργειας πολυετών φυτών, να επιλέγουν καλλιεργητική τεχνική, καθώς και την κατάλληλη μέθοδο βιολογικής φυτοπροστασίας.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Βλοντάκης, Γ., Δεσσύλας, Μ. & Μπίστη, Μ. (2004). *Στοιχεία βιολογικής γεωργίας*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».
2. Ζέρβας, Γ., Δημητρίου, Π. & Σκοτίδα, Α. (2004). *Βιολογική εκτροφή αγροτικών ζώων*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

Συμπληρωματικές

1. Φωτόπουλος, Χ. (2010). *Βιολογική καλλιέργεια ελιάς*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Rahmann, G. (2008). *Βιολογική κτηνοτροφία*. Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.

2.2.Β • ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να παρουσιάσει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες τις έννοιες και πρακτικές 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, αιγοπροβατοστασίων 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/-ες θα είναι ικανοί /-ές να:

- Κατονομάζουν τα κατασκευαστικά στοιχεία των κτιρίων και τον εξοπλισμό των πτηνοκτηνοτροφικών εγκαταστάσεων,
- Προσδιορίζουν τις κατηγορίες των εγκαταστάσεων ανάλογα με το είδος του ζώου που εκτρέφεται,
- Αναλύουν τα συστήματα εξαερισμού, κλιματισμού, φωτισμού, διαχείρισης αποβλήτων και υγιεινής των κτιρίων,
- Περιγράφουν τις απαιτούμενες υποδομές για τους χώρους τοκετού και θηλασμού των ζώων,

- Εξηγούν τις διαφορές στα είδη των θερμοκηπίων,
- Παρουσιάζουν τα συστήματα ελέγχου των συνθηκών εσωτερικού περιβάλλοντος των θερμοκηπίων,
- Σχεδιάζουν, στα βασικά τους σημεία, αποθήκες γεωργικών προϊόντων,
- Συσχετίζουν το είδος της αποθήκης με το φυλασσόμενο είδος προϊόντος,
- Προτιμούν υλικά και συστήματα κατασκευής εγκαταστάσεων που συμβάλλουν στη βέλτιστη ποιότητα και στην καλύτερη υγιεινή των ζώων και των γεωργικών προϊόντων,
- Επιλέγουν κατάλληλα υλικά για την κατασκευή σκελετού θερμοκηπίων,
- Ελέγχουν το περιβάλλον των πτηνοκτηνοτροφικών εγκαταστάσεων,
- Αντιμετωπίζουν επιτυχώς τα προβλήματα των ζωικών αποβλήτων,
- Διαχειρίζονται θέματα που αφορούν τις τεχνολογίες που σχετίζονται με τα θερμοκήπια,
- Συντονίζουν τις εργασίες που αφορούν όλα τα είδη των γεωργικών εγκαταστάσεων.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Πτηνοκτηνοτροφικές εγκαταστάσεις / Βουστάσια / Χοιροστάσια / Πτηνοτροφεία / Αιγοπροβατοστάσια / Θερμοκήπια / Αποθήκες.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία (3), Εργαστήριο (3), Σύνολο (6).

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΚΤΙΡΙΑ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ
2	ΒΟΥΣΤΑΣΙΑ
3	ΧΟΙΡΟΣΤΑΣΙΑ
4	ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΕΙΑ
5	ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΣΤΑΣΙΑ
6	ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ
7	ΑΠΟΘΗΚΕΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Κείμενο αναφοράς

2.2.Β.1 | ΚΤΙΡΙΑ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε εισαγωγική επαφή με τις εγκαταστάσεις των βουστασίων (κρεοπαραγωγής και γαλακτοπαραγωγής), χοιροστασίων, πτηνοτροφείων (αυγοπαραγωγής, αναπαραγωγής και κρεοπαραγωγής) και αιγοπροβατοστασίων και θα κάνουν μια απλή αναφορά στις άλλες κατηγορίες αγροτικών ζώων και πτηνών (κουνέλια, πάπιες και γαλοπούλες)

που εκτρέφονται σε οικογενειακής μορφής ή παραδοσιακού τύπου εκμεταλλεύσεις. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να αναγνωρίζουν τα κατασκευαστικά στοιχεία των κτιριακών εγκαταστάσεων, να παρουσιάζουν τα κλειστά, ανοιχτά και ημιανοιχτά κτίρια εκτροφής ζώων και πτηνών, να αναγνωρίζουν τα διάφορα συστήματα εξαερισμού, θέρμανσης, φωτισμού και δροσισμού των κτιρίων και τις ειδικές απαιτήσεις σε εξοπλισμό ανάλογα με τον επιδιωκόμενο σκοπό και τις ανάγκες της κάθε κτηνοτροφικής εγκατάστασης.

Στο πλαίσιο της υποενότητας μελετώνται, επίσης, οι άριστες συνθήκες εκτροφής (εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον, διατροφή, υγιεινή και διαχείριση αποβλήτων) για κάθε κατηγορία και είδος ζώου ανάλογα με τα χαρακτηριστικά και τις απαιτήσεις του. Ως εργαστηριακή άσκηση προτείνεται η επίσκεψη σε μια γεωργοκτηνοτροφική εγκατάσταση, κατά την οποία οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορέσουν να αναγνωρίσουν το είδος της, τα κατασκευαστικά της στοιχεία και τον εξοπλισμό της. Η αποσαφήνιση των ανωτέρω εννοιών εκτιμάται απαραίτητη, ώστε ο/η εκπαιδευόμενος/-η να κατανοήσει συνθετότερες έννοιες που ακολουθούν στις επόμενες υποενότητες της παρούσας μαθησιακής ενότητας, όπως τα βουστάσια, τα χοιροστάσια και τα πτηνοτροφεία.

2.2.Β.2 | ΒΟΥΣΤΑΣΙΑ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τις εγκαταστάσεις και την οργάνωση των σύγχρονων βουστασίων, κάνοντας χρήση καινοτόμων πρακτικών διαχείρισης και ελέγχου του ζωικού κεφαλαίου. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες αρχικά εξοικειώνονται με τα χαρακτηριστικά των αγελάδων, επισημαίνοντας τις ομοιότητες και διαφορές των φυλών γαλακτοπαραγωγής και κρεοπαραγωγής. Στη συνέχεια, παρουσιάζονται τα δεδομένα οργάνωσης των βουστασίων, ξεκινώντας από τα ζωοτεχνικά δεδομένα, όπως ο αριθμός των εκτροφόμενων αγελάδων, ο χρόνος διατήρησης των αγελάδων στη μονάδα, η κατανομή των τοκετών μέσα στον χρόνο, η διάρκεια της κυοφορίας και της γαλακτοπαραγωγής, αλλά και το ποσοστό των γεννήσεων.

Ακόμη, παρουσιάζονται οι ανάγκες σταβλισμού των διαφόρων κατηγοριών ζωικού πληθυσμού, όπως οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής, οι αγελάδες σε ξηρά περίοδο, οι μόσχοι που γεννιούνται, οι μοσχίδες και οι αγελάδες αντικατάστασης, και υπολογίζονται οι ατομικές θέσεις ανάπαυσης των ζώων, λαμβάνοντας υπόψη τα σωματομετρικά δεδομένα της φυλής τους. Στο σημείο αυτό, παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά του ελεύθερου σταβλισμού και οι βασικοί χώροι (ανάπαυσης, άσκησης, τροφοδοσίας και άμελξης) και οι βοηθητικοί χώροι (μαιευτήριο, νοσοκομείο, χώρος στέγασης μόσχων, αποθήκες και παρασκευαστήριο ζωοτροφών, κοπροσωροί). Ακολουθεί ο σχεδιασμός, η εγκατάσταση και η οργάνωση ενός βουστασίου, λαμβάνοντας υπόψη τις κλιματολογικές συνθήκες και το ανάγλυφο της περιοχής. Σημαντικό

είναι να τονιστούν οι διαφορετικές απαιτήσεις και ανάγκες των ζώων, συγκρίνοντας τα διαφορετικά συστήματα σταβλισμού. Τέλος, παρουσιάζονται οι εφαρμογές νέων τεχνολογιών και υλικών για την οργάνωση σύγχρονων βουστασίων.

2.2.Β.3 | ΧΟΙΡΟΣΤΑΣΙΑ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τις παραμέτρους και τους παράγοντες που επηρεάζουν τον σχεδιασμό και την κατασκευή χοιροστασίων, δεδομένου ότι σε μια χοιροτροφική εκμετάλλευση η κάθε κατηγορία ζώων διαβιώνει σε ξεχωριστό κτίριο, λόγω διαφορετικών απαιτήσεων σε κλιματολογικές συνθήκες, σε διατροφή και χειρισμούς.

Αρχικά, περιγράφονται τα ζωοτεχνικά δεδομένα και τα σωματομετρικά χαρακτηριστικά για την κάθε κατηγορία εκτρεφόμενων χοίρων, όπως οι έγκυες χοιρομητέρες, οι χοιρομητέρες σε γαλουχία, τα απογαλακτισμένα χοιρίδια, οι παχυνόμενοι, νεαροί και ενήλικες χοίροι, όπως και οι κάπροι. Στη συνέχεια, αναλύονται οι απαιτήσεις της κάθε εκτρεφόμενης κατηγορίας σε επιφάνειες, εσχαρωτό δάπεδο, θερμικό μικροπεριβάλλον, σχετική υγρασία, φωτισμό και αερισμό. Ακολούθως, αναπτύσσονται τα κυριότερα συστήματα στερεάς και υγρής διατροφής, όπως και ο ανάλογος εξοπλισμός και τα χαρακτηριστικά του (σιλό τροφοδοσίας ή μίξερ, σύστημα τροφοδοσίας, διανομέας). Ακόμη, παρατίθενται τα μέσα ελεγχόμενης και κατά βούληση σίτισης των χοίρων και οι απαιτούμενες διαστάσεις της φάτνης, ανάλογα με το βάρος των χοίρων και το πλάτος των ώμων τους. Επίσης, επισημαίνονται οι σημαντικότερες διαφορές μεταξύ φυλών και φύλων των χοίρων για την επιλογή του κατάλληλου σιτηρεσίου. Στο σημείο αυτό, σημαντικό είναι να εστιαστεί η προσοχή των εκπαιδευόμενων στα μηχανήματα υδροδοσίας, όπως η δεξαμενή νερού και οι πιπίλες ή οι ποτίστρες, καθώς η πίεση του νερού παίζει σημαντικό ρόλο στην εκτροφή των χοίρων. Επιπρόσθετα, επισημαίνονται οι προϋποθέσεις και οι περιορισμοί σε δομικά υλικά και κατασκευαστικά στοιχεία σε κάθε χώρο του χοιροτροφείου και συνιστάται η χρήση Ευρωκωδίκων. Τέλος, παρουσιάζονται οι εφαρμογές νέων τεχνολογιών και υλικών για την οργάνωση σύγχρονων χοιροστασίων.

2.2.Β.4 | ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΕΙΑ

Στην παρούσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τα συστήματα, τις εγκαταστάσεις και την οργάνωση των σύγχρονων πτηνοτροφείων. Με τον τρόπο αυτό, εφοδιάζονται με τις απαιτούμενες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες, ώστε να αντεπεξέλθουν με επιτυχία στις προκλήσεις του κλάδου της πτηνοτροφίας, που είναι από τους πλέον δυναμικούς κλάδους της κτηνοτροφίας. Αρχικά, παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά των κατηγοριών των πτηνοτροφείων, ανάλογα με τον σκοπό παραγωγής των πτηνών: αυγοπαραγωγή, κρεοπαραγωγή και αναπαραγωγή.

Στη συνέχεια, διακρίνονται τα συστήματα εκτροφής σε εντατική εκτροφή, ελεύθερη εκτροφή και εκτροφή ποιότητας, καθώς και οι περιπτώσεις εκτροφής σε δάπε-

δο ή κλωβούς, και σημειώνονται οι ομοιότητες και διαφορές τους. Στο σημείο αυτό, αναλύονται τα σημεία-κλειδιά για την οργάνωση ενός αποδοτικού πτηνοτροφείου, τα οποία αφορούν την ανάγκη για καλή μόνωση της οροφής και την επιλογή κατάλληλου συστήματος αερισμού, έτσι ώστε να καλύπτεται η παροχή οξυγόνου στα πτηνά, να διατηρείται στεγνή η στρωμνή και να δροσίζεται ο χώρος (όταν απαιτείται).

Επιπλέον, τονίζεται η σπουδαιότητα του προγράμματος φωτισμού (διάρκεια – ένταση) και της κατανομής του απαραίτητου φωτός στο επίπεδο των πτηνών στους θαλάμους εκτροφής. Επιπρόσθετα, δίνεται προσοχή στην απαιτούμενη δυναμικότητα του συστήματος θέρμανσης (θερμομητέρες, αερόθερμα) σε συνάρτηση με το γενικότερο κλίμα της περιοχής. Ακόμη, παρατίθενται οι ιδιότητες των χρησιμοποιούμενων συστημάτων υδροδοσίας, ανοιχτού και κλειστού τύπου (πιπίλες), όπως και τα εξαρτήματα του συστήματος τροφοδοσίας, όπως οι ταΐστρες σε γραμμές ή οι στρογγυλές ταΐστρες (πλαστικές ή μεταλλικές). Επιπρόσθετα, γίνεται αναφορά στον κατάλληλο εξοπλισμό ωοσκόπησης (αυτόματο ή μη) που συνδέεται με το τυποποιητήριο και το συσκευαστήριο αυγών. Τέλος, παρουσιάζονται οι εφαρμογές νέων τεχνολογιών και υλικών για την οργάνωση σύγχρονων πτηνοτροφείων.

2.2.Β.5 | ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΣΤΑΣΙΑ

Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν αρχικά με τον σχεδιασμό εγκαταστάσεων εκτροφής αιγοπροβάτων και την επιλογή του απαραίτητου εξοπλισμού. Αρχικά, παρατίθενται τα ζωοτεχνικά δεδομένα των αιγών και των προβάτων και οι κυριότερες κατηγορίες εκτρεφόμενων ζώων, όπως η προβατίνα, η αίγα, η προβατίνα με αμνό, η αίγα με ερίφιο, τα νεαρά ζώα, τα ζώα αντικατάστασης, τα μη έγκυα θηλυκά και τα αρσενικά. Στο σημείο αυτό, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται τα συστήματα εκτροφής που εφαρμόζονται, τα οποία διακρίνονται ανάλογα με την παραγωγική κατεύθυνση (γάλα, κρέας, μαλλί, δέρμα) και ανάλογα με το εάν περιλαμβάνουν μετακίνηση (νομαδικό, ημινομαδικό) ή όχι (ημιεντατικό, εντατικό).

Στη συνέχεια, παρουσιάζεται η ελάχιστη απαιτούμενη επιφάνεια σε στεγασμένο και προαύλιο χώρο, ανά κατηγορία ζώου, όπως και οι προϋποθέσεις σε διαδρόμους, πόρτες, τοιχοποιία, δάπεδα και στέγη. Επιπλέον, παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά χρήσης της στρωμνής και οι εφαρμογές της και καθορίζονται οι επιθυμητές συνθήκες περιβάλλοντος (θερμοκρασία, σχετική υγρασία, αερισμός, φωτισμός). Ακόμη, προσδιορίζονται οι ανάγκες και ο εξοπλισμός των κελιών, οι τύποι και οι χώροι σταβλισμού και τα χαρακτηριστικά των χώρων ανάπαυσης και διατροφής. Αναπτύσσονται τα κυριότερα συστήματα διατροφής, όπως και ο αντίστοιχος εξοπλισμός και τα χαρακτηριστικά του (ποτίστρες τύπου κυπέλλου ή σκάφης, φάτνες).

Επιπρόσθετα, γίνεται αναφορά στα αιγοπροβατοστάσια τύπου θερμοκηπίου, επισημαίνοντας τις ευκολίες της χρήσης τους. Ακολουθεί η ανάλυση της διαχείρισης και του τρόπου λειτουργίας των παραδοσιακών καθώς και των αυτοματοποιημένων ποιμνιοστασίων και η ανάλυση των κριτηρίων επιλογής της κατάλληλης εγκατάστα-

σης. Τέλος, παρουσιάζονται οι εφαρμογές νέων τεχνολογιών και υλικών για την οργάνωση σύγχρονων αιγοπροβατοστασίων. Προτείνεται η εκπαιδευτική επίσκεψη σε ποιμνιοστάσιο για την παρατήρηση των ιδιαιτεροτήτων των εγκαταστάσεων και του εξειδικευμένου εξοπλισμού.

2.2.Β.6 | ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ

Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με την οργάνωση ενός θερμοκηπίου, για την κατασκευή του οποίου χρειάζεται να επιλεγούν ο κατάλληλος τύπος, το υλικό του σκελετού, το υλικό κάλυψης και ο εξοπλισμός. Στο πλαίσιο της εν λόγω μαθησιακής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να ταξινομούν τα θερμοκήπια με βάση το σχήμα της κατασκευαστικής μονάδας τους (τοξωτά ή θολωτά, αμφικλινή ή δίρριχτα), τις διαστάσεις (χαμηλά, υψηλά, μικρού ή μεγάλου πλάτους), το υλικό του σκελετού (ξύλινα, μεταλλικά, αλουμινένια), το υλικό κάλυψης (γυάλινα, πλαστικά με εύκαμπτα ή άκαμπτα πλαστικά φύλλα) και τον αριθμό των σειρών (απλής και πολλαπλής σειράς και άλλων κατασκευών για καλλιέργεια υπό κάλυψη, π.χ. χαμηλά τούνελ, διχτυοκήπια κ.λπ.).

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξετάζουν τους τύπους και τα υλικά κατασκευής του σκελετού των θερμοκηπίων και άλλων κατασκευών για καλλιέργεια υπό κάλυψη και αναγνωρίζουν την ιδιαίτερη έμφαση που δίνεται στα υλικά κάλυψης και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους, για να αντέχουν στις επιδράσεις του εξωτερικού περιβάλλοντος.

Στο πλαίσιο της εν λόγω μαθησιακής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες παρατηρούν την αναγκαιότητα των συστημάτων ελέγχου των συνθηκών εσωτερικού περιβάλλοντος, ειδικότερα τη θερμοκρασία, τον εξαερισμό, τον δροσισμό, τη σχετική υγρασία, τη συγκέντρωση διοξειδίου του άνθρακα, τον έλεγχο της προσπίπτουσας ακτινοβολίας και της επάρκειας του φωτισμού. Τέλος, έχουν την ευκαιρία να παρατηρήσουν τις διάφορες τεχνικές άρδευσης, λίπανσης, απολύμανσης του εδάφους και φυτοπροστασίας που εφαρμόζονται συνήθως στην πράξη για την εξασφάλιση υψηλής απόδοσης και ποιότητας στα καλλιεργούμενα φυτά. Ως εργαστηριακή άσκηση προτείνεται η επίσκεψη σε ένα θερμοκήπιο, κατά την οποία οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορέσουν να αναγνωρίσουν το είδος του, τα κατασκευαστικά του στοιχεία και τον εξοπλισμό του.

2.2.Β.7 | ΑΠΟΘΗΚΕΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ξεκινώντας τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τους τύπους, τις αρχές λειτουργίας των αποθηκών χλωρής (αραβόσιτος, μηδική και τριφύλλι) και ξηρής (σανός και άχυρο) νομής (φυτομάζας), δημητριακών καρπών και νωπών φρούτων και λαχανικών. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορούν να εξετάζουν τις συνθήκες αποθήκευσης των προϊόντων με κριτήρια την ευπάθειά τους, το κόστος συντήρησης, τις ανάγκες ζήτησης και τη διαμορφούμενη τιμή τους στην αγορά. Στο πλαίσιο της εν λόγω μαθησιακής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες παρατηρούν

τις αποθήκες που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση των καρπών των δημητριακών, κυρίως μέσα σε κατακόρυφες μεταλλικές κατασκευές (σιλό) από γαλβανισμένη αυλακωτή λαμαρίνα, μετά την ξήρανσή τους σε ξηραντήρια.

Κατά τη διάρκεια της υποενότητας αυτής, αναλύονται οι βασικές αρχές στις οποίες στηρίζεται η αποθήκευση νωπών φρούτων και λαχανικών σε κλειστά κτίρια με ελεγχόμενες συνθήκες εσωτερικού περιβάλλοντος για τη διατήρηση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών. Ολοκληρώνοντας τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να αναγνωρίζουν τον τρόπο αποθήκευσης της ξηρής νομής (που αποθηκεύεται σε δέματα ή «μπάλες», σε ανοιχτά, ημιανοιχτά ή κλειστά κτίρια ή στην ύπαιθρο με ειδικά προστατευτικά πλαστικά φύλλα) και της χλωρής νομής (που αποθηκεύεται σε σιρούς που σφραγίζονται αεροστεγώς και υδατοστεγώς με πλαστικά φύλλα προστασίας). Ως εργαστηριακή άσκηση προτείνεται η επίσκεψη σε μια αποθήκη γεωργικών προϊόντων, κατά την οποία οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορέσουν να αναγνωρίσουν τα κατασκευαστικά στοιχεία και τον εξοπλισμό της.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Νικήτα-Μαρτζοπούλου, Χ. (2006). *Κτηνοτροφικές κατασκευές*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γιαχούδη – Γιαπούλη.
2. Ρογδάκης, Ε. (2006). *Γενική ζωοτεχνία*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Συμπληρωματικές

1. Ζυγογιάννης, Δ. (2006). *Προβατοτροφία: εκτροφή μηρυκαστικών* (τεύχος Α΄). Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία.
2. Κατσαούνης, Ν. (1994). *Προβατοτροφία*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριακίδη.
3. Κυρίτσης, Σ. (1995). *Βουστάσια – αγροτική οικοδομική*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
4. Κυρίτσης, Σ. (1986). *Πτηνοτροφεία – αγροτική οικοδομική*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

2.2.Γ • ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η μαθησιακή ενότητα «Εμπορία (μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας» του εξαμήνου Β΄ αποσκοπεί στο να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες σε πιο συγκεκριμένα ζητήματα του σύγχρονου μάρκετινγκ, ενώ εξειδικεύεται στις μεθόδους εμπορίας των προϊόντων και των υπηρεσιών του αγροτουριστικού

τομέα. Οι τεχνικές μάρκετινγκ των αγροτουριστικών μονάδων έχουν διττή στόχευση, καθώς το προϊόν είναι συνδυασμός αγροτικών προϊόντων και τουριστικών υπηρεσιών.

Το θεωρητικό σκέλος της ενότητας περιγράφει τα στοιχεία του μείγματος μάρκετινγκ (marketing mix) και τον τρόπο με τον οποίο ο/η υπεύθυνος/-η 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.

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή ενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η, έχοντας καλύψει το σύνολο των πτυχών της λειτουργίας του μάρκετινγκ, κατανοεί και τον τρόπο που μπορεί να αναλάβει ή να συμβάλει στη σύνταξη ολοκληρωμένων σχεδίων μάρκετινγκ (marketing plans).

Αναλύονται τα εργαλεία της ανάλυσης SWOT και PESTLE, καθώς και η ανάλυση των δυνάμεων του Porter, τα οποία προσεγγίζονται διαθεματικά και σε άλλες ενότητες και υποενότητες. Εδώ αναλύονται σε βάθος και γίνεται αντιληπτή η χρησιμότητά τους για οποιαδήποτε επιχειρηματική απόφαση και στρατηγική.

Τέλος, σημαντική πτυχή του σύγχρονου μάρκετινγκ (marketing) αποτελεί το ψηφιακό μάρκετινγκ (digital marketing), με το οποίο εξοικειώνεται ο/η εκπαιδευόμενος/-η.

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 εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να αξιοποιήσουν τα κατάλληλα εργαλεία ανά συστατικό, ώστε να εξοικειωθούν με βασικές τεχνικές του μείγματος μάρκετινγκ, όπως ο σχεδιασμός διαφημιστικών εκστρατειών, η τιμολόγηση προϊόντων, η επιλογή δικτύων διανομής, η δημιουργία εταιρικής ταυτότητας (branding), αλλά και η ανθρωποκεντρική διάσταση της αγροτουριστικής μονάδας.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Ταξινομούν τα διάφορα είδη προϊόντων/υπηρεσιών,
- Ονομάζουν τα στοιχεία του μείγματος μάρκετινγκ (marketing mix) για την αγροτουριστική επιχείρηση και τις δραστηριότητές της,
- Σχεδιάζουν «επί χάρτου» εικονικά αγροτουριστικά προϊόντα και υπηρεσίες,
- Περιγράφουν την έννοια της εταιρικής ταυτότητας και τις προϋποθέσεις επιτυχημένου σχεδιασμού της,
- Επιλέγουν τιμολογιακές πολιτικές ανάλογα με το είδος του αγροτουριστικού προϊόντος,
- Προγραμματίζουν τις καταλληλότερες, κατά περίπτωση, 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 για τις υπηρεσίες και τα προϊόντα μιας αγροτουριστικής μονάδας,
- Απαριθμούν τις ενότητες ενός ολοκληρωμένου σχεδίου μάρκετινγκ (marketing plan),
- Εξηγούν τα στάδια και τις βασικές λειτουργίες του προγραμματισμού μάρκετινγκ (marketing),
- Συντάσσουν ολοκληρωμένα σχέδια μάρκετινγκ (marketing plans),
- Χρησιμοποιούν τεχνολογίες ψηφιακού μάρκετινγκ (digital marketing),
- Εφαρμόζουν προγράμματα και εργαλεία οικοδόμησης πιστότητας στην επωνυμία (brand loyalty),
- Αναλύουν με τις μεθόδους SWOT και PESTLE τις διάφορες λειτουργίες του μάρκετινγκ (marketing) μιας αγροτουριστικής μονάδας,
- Εκτιμούν τη συμβολή του ανθρώπινου παράγοντα στην αγροτουριστική εμπειρία,
- Αντιμετωπίζουν με σεβασμό και ηθικές πρακτικές το καταναλωτικό κοινό,
- Υποστηρίζουν ενέργειες εταιρικής κοινωνικής ευθύνης και πολιτικές κοινωνικού μάρκετινγκ (marketing).

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Μείγμα μάρκετινγκ / Προϊόν/υπηρεσία / Τιμολογιακή πολιτική / Προώθηση / Δίκτυα διανομής / Σχεδιασμός μάρκετινγκ / Ψηφιακό μάρκετινγκ / Πελατειακή πίστη / Ανάλυση SWOT / Ανάλυση PESTLE / Εταιρική Κοινωνική Ευθύνη.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία (3), Εργαστήριο (2), Σύνολο (5).

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING MIX)
2	ΤΟ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
3	Η ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ
4	Η ΔΙΑΝΟΜΗ
5	Η ΠΡΟΩΘΗΣΗ
6	ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΜΕΙΓΜΑΤΟΣ (ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΣ, ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ, ΦΥΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ)
7	ΑΝΑΛΥΣΗ SWOT-PESTLE ΣΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING)
8	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ – ΣΧΕΔΙΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING PLAN)
9	ΨΗΦΙΑΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (DIGITAL MARKETING)

Κείμενο αναφοράς

2.2.Γ.1 | ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING MIX)

Στην πρώτη υποενότητα παρουσιάζεται η ευρέως αποδεκτή θεωρία του μείγματος μάρκετινγκ (marketing mix) και οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατανοούν τη σύνθετη λειτουργία του μάρκετινγκ (marketing) μέσα από πλήθος παραδειγμάτων από διάφορες μορφές επιχειρήσεων, προϊόντων και υπηρεσιών. Οι στόχοι μάρκετινγκ προσδιορίζουν το τι ακριβώς σκοπεύει να επιτύχει η επιχείρηση, ενώ η στρατηγική προσδιορίζει τα καταλληλότερα μέσα για να επιτύχει τους στόχους.

Η στρατηγική, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνει επιλογή και συνδυασμό ορισμένων δυνάμεων ή κάποιων πόρων, προκειμένου να επιτευχθεί ένας στόχος. Οι δυνάμεις αυτές αποτελούν τα συστατικά στοιχεία που συνθέτουν αυτό που ονομάζουμε μείγμα μάρκετινγκ (marketing mix). Ο όρος αυτός προσδιορίζει τον συνδυασμό «εργαλείων» της εμπορικής πολιτικής της επιχείρησης.

Η κλασική κατανομή των συστατικών στοιχείων του μείγματος μάρκετινγκ (marketing mix) σε 4 ομάδες (τα 4 «P») που έχει επικρατήσει διεθνώς είναι:

1. Product (το προϊόν, οι υπηρεσίες),
2. Price (σύστημα/πολιτική τιμών),
3. Promotion (μείγμα προώθησης και προβολής του προϊόντος),
4. Place (συστήματα διανομής).

Στην πορεία, πολλοί θεωρητικοί συνέβαλαν σε νέες προσεγγίσεις σε σχέση με τις επιχειρήσεις που παρέχουν υπηρεσίες, όπως είναι και οι τουριστικές, προσθέτοντας και άλλα τρία στοιχεία και δημιουργώντας το μείγμα των 7 «P»:

5. People (άνθρωποι),
6. Process (διαδικασία),
7. Physical evidence (φυσικά στοιχεία).

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί ότι όλα τα παραπάνω στοιχεία είναι διακριτά, αλλά αλληλεξαρτώμενα, επηρεάζουν το ένα το άλλο και συνιστούν μεταβλητές αποφάσεων. Αυτό σημαίνει ότι ο τρόπος με τον οποίο χρησιμοποιούμε το κάθε στοιχείο επηρεάζει τη λειτουργία των υπολοίπων. Στις επόμενες υποενότητες αναλύεται καθένα από τα στοιχεία του μείγματος.

2.2.Γ.2 | ΤΟ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

Στη δεύτερη υποενότητα, αναλύεται το πρώτο από τα στοιχεία του μείγματος μάρκετινγκ (marketing mix), που είναι το προϊόν (ή υπηρεσία). Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί τι σημαίνει προϊόν και υπηρεσία μέσα από διάφορους ορισμούς και αντιλαμβάνεται ότι όταν κάποιος αγοράζει ένα προϊόν, στην πραγματικότητα αγοράζει τα οφέλη που αναμένει από αυτό και τα οποία θα τον βοηθήσουν να καλύψει κάποια

ανάγκη του. Το στοιχείο αυτό του μείγματος είναι ίσως το σημαντικότερο, αφού θα πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά εκείνα που θα ικανοποιούν τις ανάγκες του/της καταναλωτή/-τριας-τουρίστα/-τριας, να είναι ανταγωνιστικό, καινοτόμο, βιώσιμο και να διαθέτει τα ποιοτικά εκείνα στοιχεία που θα του δώσουν συγκριτικό πλεονέκτημα.

Συνδέοντας την παρούσα ενότητα με τη ΜΕ 2.1.Δ., εδώ αναλύονται σε βάθος τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και οι ιδιαιτερότητες του αγροτουριστικού προϊόντος, καθώς και οι περιορισμοί που αυτά μπορεί να θέτουν (π.χ. αδιαιρετότητα παραγωγής και κατανάλωσης, ετερογένεια, συνδυασμός υλικών αγαθών και υπηρεσιών κ.ά.). Αναλύονται στοιχεία ποιότητας, όπως εμπιστοσύνη, αξιοπιστία, επίπεδα εξυπηρέτησης, τεχνικές αξίες-χαρακτηριστικά, αυθεντικότητα, γνώση-εμπειρία. Επίσης, ο/η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί τη σημασία του brand name (επωνυμία) ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας, της εικόνας (image), αλλά και της συσκευασίας στην περίπτωση των προϊόντων αγροτικής παραγωγής.

Τέλος, αναλύεται η έννοια του κύκλου ζωής του προϊόντος (εισαγωγή, ανάπτυξη, κορεσμός, παρακμή), έτσι ώστε να γίνει απόλυτα κατανοητή η ανάγκη σχεδιασμού και επανασχεδιασμού ενός αγροτουριστικού προϊόντος ή υπηρεσίας, διαδικασία στην οποία ο/η μελλοντικός/-ή επαγγελματίας της ειδικότητας θα κληθεί να συνεισφέρει.

2.2.Γ.2 | Η ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ

Στην παρούσα υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η εισάγεται στον παράγοντα «τιμή» του προϊόντος/υπηρεσίας και στις τιμολογιακές πολιτικές που μια αγροτουριστική επιχείρηση μπορεί να ακολουθήσει για τη βέλτιστη απόδοση των προϊόντων και υπηρεσιών της στην τουριστική αγορά. Αναλύονται οι αντικειμενικοί ενδοεπιχειρησιακοί και εξωεπιχειρησιακοί παράγοντες που διαμορφώνουν την τιμή (π.χ. το κόστος του προϊόντος, η ελαστικότητα ως προς την τιμή ή οι τιμές των ανταγωνιστών, η συμπεριφορά των καταναλωτών/-τριών, η νομοθεσία κ.ά.). Επίσης, παρουσιάζονται οι στόχοι της τιμολόγησης που μπορεί να τίθενται κάθε φορά από την αγροτουριστική επιχείρηση (π.χ. μεγιστοποίηση κέρδους, διατήρηση μεριδίου αγοράς, επιβίωση προϊόντος κ.ά.).

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η εξοικειώνεται, μέσα από μελέτες περίπτωσης, με διάφορες τιμολογιακές πολιτικές που εφαρμόζονται στην αγορά και σε διάφορες μορφές επιχειρήσεων. Ενδεικτικά:

- Τιμολόγηση διείσδυσης,
- Τιμολόγηση cost plus,
- Τιμολόγηση ξαφρίσματος,
- Τιμολόγηση κύρους,
- Ψυχολογική τιμολόγηση,
- Τιμολόγηση «πακέτου»,
- Τιμολόγηση πρώιμης αγοράς,
- Διαφοροποιημένη τιμολόγηση κ.ά.

Μια έννοια σχετική με την τιμολόγηση είναι αυτή του νεκρού σημείου ή σημείου ισορροπίας, στο οποίο τα έσοδα ισούνται με τα έξοδα και που καθορίζει την αφετηρία για την οποιαδήποτε πολιτική τιμολόγησης. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μέρους της μαθησιακής ενότητας, δουλεύει πάνω σε ασκήσεις κοστολόγησης και τιμολόγησης, υπολογίζοντας ταυτόχρονα και το νεκρό σημείο για τις τουριστικές υπηρεσίες ή τα αγροτικά προϊόντα. Η τιμολόγηση είναι ίσως η πιο απλή και άμεση παρέμβαση που μπορεί να γίνει στο μείγμα μάρκετινγκ ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας, αλλά που παράλληλα πρέπει να γίνεται κατόπιν προσεκτικού σχεδιασμού, καθώς είναι καθοριστική για τις πωλήσεις, την ανταγωνιστικότητα, τη ρευστότητα και, εντέλει, τη βιωσιμότητα μιας επιχείρησης.

2.2.Γ.3 | Η ΔΙΑΝΟΜΗ

Με τον όρο «δίκτυα διανομής» εννοούμε το σύνολο των οικονομικών μονάδων (επιχειρήσεων) οι οποίες συμμετέχουν στη διαδικασία της διανομής των προϊόντων από τον/την παραγωγό μέχρι τον/την τελικό/-ή καταναλωτή/-τρια. Συμπεριλαμβάνονται σημεία πώλησης της ίδιας της επιχείρησης, οι χονδρέμποροι, οι λιανοπωλητές, οι αντιπρόσωποι, οι μεσάζοντες και οι εταιρείες διανομής.

Στην παρούσα υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί τον σκοπό και τον τρόπο λειτουργίας των καναλιών διανομής στον τουρισμό. Αναλύονται σε βάθος τα χαρακτηριστικά και ο τρόπος συνεργασίας με τις δύο βασικές κατηγορίες μεσαζόντων, που είναι τα τουριστικά γραφεία και οι ταξιδιωτικοί οργανισμοί (tour operators). Επίσης, γίνεται αναφορά στα παγκόσμια συστήματα διανομής (Global Distribution Systems – GDS), Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan, τα οποία για δεκαετίες διαδραματίζουν ενεργό ρόλο στην παγκόσμια ταξιδιωτική βιομηχανία. Περαιτέρω, παρουσιάζονται οι σύγχρονες εκδοχές των μεσαζόντων του τουρισμού, που είναι τα διαδικτυακά τουριστικά γραφεία (Online Travel Agents), όπως τα Expedia, Booking, Tripadvisor, Travelocity, Trivago, Agoda κ.ά. Τέλος, αναλύεται και το φαινόμενο της οικονομίας διαμοιρασμού στον τουρισμό (Airbnb, Flipkey, Vrbo, Housetrip, Homeaway κ.ά.).

Σε σχέση με τις παραπάνω περιπτώσεις καναλιών διανομής, ο/η εκπαιδευόμενος/-η εξοικειώνεται με τις δραστηριότητες που αυτά αναλαμβάνουν, όπως οι πωλήσεις, οι διαδικασίες εξόφλησης, η οργάνωση υπηρεσίας κρατήσεων, η διαμόρφωση ολοκληρωμένων τουριστικών πακέτων αγροτουρισμού κ.ά. Επίσης, ενημερώνεται για το νομικό πλαίσιο που διέπει αυτές τις συνεργασίες (συμβόλαια, όροι, υποχρεώσεις κ.λπ.). Ειδική αναφορά γίνεται και στην περίπτωση των ιδιοπαραγόμενων αγροτικών προϊόντων και τον τρόπο που μπορεί η αγροτουριστική επιχείρηση να αναπτύξει ένα αποτελεσματικό δίκτυο διανομής. Τέλος, αναλύονται τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των έμμεσων καναλιών διανομής, καθώς και τα κριτήρια επιλογής των καταλληλότερων για κάθε περίπτωση.

2.2.Γ.4 | Η ΠΡΟΩΘΗΣΗ

Η προώθηση είναι ένα από τα συστατικά στοιχεία του μείγματος μάρκετινγκ και έχει ως βασικό στόχο την επικοινωνία της επιχείρησης με το καταναλωτικό κοινό και την πληροφόρησή του σχετικά με το προϊόν ή την υπηρεσία, καθώς και την τιμή και τα σημεία διάθεσής τους. Στην υποενότητα αυτή, αναλύεται η έννοια της επικοινωνίας, τα συστατικά της μέρη, καθώς και τα εμπόδια που την καθιστούν προβληματική.

Στη συνέχεια, ο/η εκπαιδευόμενος/-η εισάγεται στα πέντε κυριότερα προωθητικά εργαλεία που στηρίζονται στην επικοινωνία και βοηθούν την επιχείρηση να πετύχει τους στόχους της: διαφήμιση, προσωπική πώληση, δημόσιες σχέσεις, προώθηση πωλήσεων και άμεσο μάρκετινγκ. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη διαφήμιση, το πιο ευρέως αναγνωρισμένο εργαλείο μάρκετινγκ που σχετίζεται με την προβολή/προώθηση, και παρουσιάζονται οι διάφορες εκδοχές της, τα μέσα που χρησιμοποιούνται, οι στόχοι της, οι τρόποι μετάδοσης του μηνύματος και προσέλκυσης της προσοχής, καθώς και οι τεχνικές που χρησιμοποιεί. Ιδιαίτερη έμφαση, με αξιοποίηση παραδειγμάτων, δίνεται στην τουριστική διαφήμιση, είτε αυτή αφορά την προβολή τουριστικών επιχειρήσεων είτε ολόκληρων προορισμών.

Περαιτέρω, παρουσιάζονται και τα υπόλοιπα εργαλεία, δηλαδή οι προσωπικές πωλήσεις, που στηρίζονται κυρίως στη διαπροσωπική σχέση και επικοινωνία πωλητή/-τριας – πελάτη/-ισσας, οι δημόσιες σχέσεις που εστιάζονται στη δημιουργία αμοιβαίου κλίματος εμπιστοσύνης της επιχείρησης με το κοινό της, η προώθηση πωλήσεων που συνδέεται συνήθως με ειδικές και περιστασιακές ενέργειες, όπως μείωση τιμής, διαγωνισμούς, δώρα, επιπλέον δωρεάν προϊόν ή υπηρεσία, δωρεάν δοκιμαστική περίοδος κ.ά., και, τέλος, το άμεσο μάρκετινγκ που χρησιμοποιεί το ταχυδρομείο, το τηλέφωνο, το Διαδίκτυο, καταλόγους, μπροσούρες, direct mail, μέσα κοινωνικής δικτύωσης, κινητά τηλέφωνα κ.λπ. Για κάθε μέθοδο παρουσιάζονται ενδεικτικά παραδείγματα.

2.2.Γ.5 | ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΜΕΙΓΜΑΤΟΣ (ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΣ, ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ, ΦΥΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ)

Με τη σταδιακή εξέλιξη της λειτουργίας, αλλά και της επιστήμης του μάρκετινγκ (marketing), αναπτύχθηκαν νέες θεωρίες που επέκτειναν το μοντέλο εφαρμογής του μείγματος μάρκετινγκ (marketing mix), προτείνοντας ακόμη τρεις παράγοντες. Έτσι, οι Booms & Bitner πρόσθεσαν τον ανθρώπινο παράγοντα (people), τις διαδικασίες (processes) και τα φυσικά στοιχεία (physical evidence) ως στοιχεία καίριας σημασίας στο μοντέλο των 4 «P», μετατρέποντάς το σε 7 «P».

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται πώς οι άνθρωποι είναι αναπόσπαστο στοιχείο της προσφοράς της εκάστοτε υπηρεσίας. Στον τουρισμό ειδικά, αυτό είναι ολοφάνερο, αφού η ευγένεια ή η φιλικότητα, η ζεστασιά και η φιλοξενία είναι πολύτιμα συστατικά μιας ποιοτικής υπηρεσίας. Επιπλέον, κατανοεί ότι οι διαδικασίες και τα συστήματα που εφαρμόζει η αγροτουριστική επιχείρηση πριν, κατά και μετά την παροχή της υπηρεσίας είναι καθοριστικής σημασίας για την ικανο-

ποίηση του τουρίστα/καταναλωτή. Η εκτέλεση των διαφόρων διαδικασιών, ο βαθμός πολυπλοκότητάς τους και ο χρόνος που απαιτείται για την ολοκλήρωσή τους μπορούν να αποτελέσουν κρίσιμα στοιχεία της στρατηγικής μάρκετινγκ της επιχείρησης.

Τέλος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η διαπιστώνει ότι σχεδόν όλες οι υπηρεσίες περιλαμβάνουν ορισμένα φυσικά στοιχεία, ακόμη και αν το μεγαλύτερο μέρος των όσων πληρώνει ο καταναλωτής είναι άυλο. Οι πελάτες τείνουν να βασίζονται σε φυσικά στοιχεία για να τους βοηθήσουν να αξιολογήσουν την υπηρεσία πριν την αγοράσουν. Το φυσικό περιβάλλον, η ατμόσφαιρα, ο εσωτερικός σχεδιασμός, η λειτουργικότητα του χώρου, η εταιρική ταυτότητα, αλλά και οι ιστοσελίδες, τα έντυπα που πλαισιώνουν την υπηρεσία είναι φυσικά τεκμήρια της ποιότητας και στοιχεία καίριας σημασίας στο μείγμα μάρκετινγκ.

2.2.Γ.6 | ΑΝΑΛΥΣΗ SWOT-PESTLE ΣΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING)

Τα δύο εργαλεία που παρουσιάζονται εδώ είναι σημαντικά, είτε εντάσσονται σε ένα επιχειρηματικό σχέδιο (βλ. μαθησιακή ενότητα 2.3.Α) είτε στον προγραμματισμό του μάρκετινγκ (βλ. επόμενη υποενότητα). Εδώ, ο/η εκπαιδευόμενος/-η τα προσεγγίζει από την πλευρά του μάρκετινγκ (marketing), αποκτώντας βασικές γνώσεις για το πώς αξιοποιούνται στη λήψη αποφάσεων για τη στρατηγική και τις ενέργειες που πρέπει να ακολουθεί σε διάφορες περιστάσεις η επιχείρηση.

Με το ακρωνύμιο SWOT εννοούνται τα δυνατά (strengths) και τα αδύναμα σημεία (weaknesses) του προϊόντος ή της υπηρεσίας που παρέχεται, καθώς και οι ευκαιρίες (opportunities) και οι απειλές (threats) που μπορεί να εντοπίζονται στο ευρύτερο εξωτερικό περιβάλλον. Η ανάλυση αυτή βοηθά αφενός να συνειδητοποιήσει η επιχείρηση τα δυνατά και τα αδύνατα σημεία της («αυτογνωσία») και αφετέρου να δει και τις συνθήκες του εξωτερικού περιβάλλοντος, ώστε να διαμορφώσει κατάλληλη στρατηγική μάρκετινγκ.

Σε συνδυασμό με την ανάλυση SWOT ή αντί αυτής, πραγματοποιείται και η ανάλυση PEST, η οποία προέρχεται από τα αγγλικά αρχικά των λέξεων που προσδιορίζουν τους εξής παράγοντες: πολιτικούς (political), οικονομικούς (economic), κοινωνικούς (social) και τεχνολογικούς (technological). Εμπλουτισμένη ανάλυση PEST είναι η ανάλυση PESTLE, που εξετάζει δύο ακόμη παράγοντες, τον νομικό (legal) και τον περιβαλλοντικό (environmental).

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες δουλεύουν πάνω σε συγκεκριμένες μελέτες περίπτωσης και εξοικειώνονται με την αποτύπωση της παρούσας κατάστασης μιας επιχείρησης, με σκοπό να προτείνουν συγκεκριμένες ενέργειες και στρατηγικές μάρκετινγκ για την ανάπτυξή της και τη βελτίωση της θέσης της στον ανταγωνισμό.

2.2.Γ.7 | ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ – ΣΧΕΔΙΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING PLAN)

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η εισάγεται σε μια πρώτη μορφή επιχειρησιακού σχεδιασμού, που είναι το σχέδιο μάρκετινγκ (marketing plan). Στη μαθησιακή ενότητα Αγροτου-

ρισμός και επιχειρηματικότητα (2.3.Α και 2.4.Α) θα έχει την ευκαιρία να δει μια πιο ολοκληρωμένη περίπτωση σχεδιασμού, που είναι το επιχειρησιακό σχέδιο (business plan). Ο σχεδιασμός, ως διοικητική λειτουργία, είναι πρωταρχικής σημασίας για την επιτυχή πορεία μιας επιχείρησης.

Το σχέδιο μάρκετινγκ (marketing plan) είναι μια γραπτή έκθεση των σκέψεων, των ενεργειών, των σχεδίων και των διαθέσιμων μέσων, όσον αφορά την ανάλυση της αγοράς, την επιλογή και τον καθορισμό των στόχων, τον καθορισμό και την κατανομή των δαπανών του μάρκετινγκ και των στρατηγικών του μείγματος μάρκετινγκ (marketing mix).

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί τη σημασία του σχεδίου μάρκετινγκ (marketing plan) για την αγροτουριστική επιχείρηση, αφού αυτό εκθέτει λεπτομερώς τη στρατηγική που υιοθετείται, προκειμένου να εκπληρωθούν οι επιθυμητοί στόχοι, περιγράφει το σύνολο των ενεργειών που πρέπει να υλοποιηθούν και προσδιορίζει τα μέσα που πρέπει να χρησιμοποιηθούν και τον χρονικό ορίζοντα που απαιτείται.

Παρουσιάζεται το περιεχόμενο ενός σχεδίου μάρκετινγκ (marketing plan), που περιλαμβάνει την αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης (με αξιοποίηση εργαλείων όπως η ανάλυση SWOT ή PESTLE), την ανάλυση της αγοράς, τις πληροφορίες για τα τμήματα της αγοράς που παρουσιάζουν ενδιαφέρον για την επιχείρηση, τη στρατηγική του μείγματος μάρκετινγκ, τον χρονικό ορίζοντα υλοποίησης και τους προϋπολογισμούς για κάθε ενέργεια. Μετά την εφαρμογή του σχεδίου, απαραίτητη ενέργεια είναι η αποτίμηση, για να αξιολογηθεί η επιτυχής πορεία του και ο βαθμός επίτευξης των στόχων του.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αξιοποιεί τη γνώση αυτή για να μπορεί να συντάξει ή να επιβλέψει ένα ολοκληρωμένο σχέδιο μάρκετινγκ (marketing plan) για την ανάπτυξη μιας αγροτουριστικής επιχείρησης.

2.2.Γ.8 | ΨΗΦΙΑΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (DIGITAL MARKETING)

Το ψηφιακό μάρκετινγκ (digital marketing) είναι σήμερα απόλυτα απαραίτητο και για τις τουριστικές επιχειρήσεις, προκειμένου να προσεγγίζουν τους καταναλωτές, να κατανοούν καλύτερα τις ανάγκες τους, να επεκτείνουν τη δραστηριότητά τους παγκοσμίως, να αποκτούν συνεχώς νέους πελάτες, να αυξάνουν τα έσοδά τους και να μπορούν να επιβιώσουν μέσα στον συνεχώς αυξανόμενο ανταγωνισμό.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η συνειδητοποιεί τις διαφορές μεταξύ του παραδοσιακού και του ψηφιακού μάρκετινγκ, με κυριότερη την ικανότητα του τελευταίου να παρακολουθεί και να μετράει τα δεδομένα σχετικά με τη συμπεριφορά των χρηστών και την απόδοση της καμπάνιας μάρκετινγκ σε πραγματικό χρόνο. Επίσης, κατανοεί το προφίλ του σύγχρονου ταξιδιώτη, ο οποίος πλέον είναι πιο έμπειρος, ενεργός, ενημερωμένος, δικτυωμένος, αλλά και απαιτητικός. Μέσω των εμπορικών ιστοσελίδων, των μέσων κοινωνικής δικτύωσης και των ψηφιακών εφαρμογών έχει δυνατότητα άμεσης πρόσβασης σε αφθονία τουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών, σύγκρισης

τιμών και ποιότητας, απευθείας επαφής με τον/την παραγωγό του προϊόντος, αλλά και με άλλους ταξιδιώτες.

Μέσα από αυτή την υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η εισάγεται σε όλα τα νέα εργαλεία ψηφιακού μάρκετινγκ που έχουν αναπτυχθεί και κατανοεί τη σημασία τους για την εξέλιξη τόσο της τουριστικής επιχείρησης όσο και των αγροτικών προϊόντων που μπορεί να παράγει συνδυαστικά.

Παρουσιάζονται εργαλεία όπως:

- Ιστοσελίδα της αγροτουριστικής επιχείρησης (Website),
- Βελτιστοποίηση των αποτελεσμάτων σε μηχανές αναζήτησης (Search Engine Optimization),
- Μέσα κοινωνικής δικτύωσης (Social Media),
- Πληρωμένες καταχωρήσεις (Paid Ads),
- Μάρκετινγκ μέσω κινητών (Mobile Marketing),
- Μάρκετινγκ με λίστες ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (Email Marketing),
- Διαφήμιση και προώθηση μέσω βίντεο (Video Marketing & Advertising),
- Αξιοποίηση διαμορφωτών γνώμης (Influencer Marketing) κ.ά.

Όλα τα παραπάνω αναλύονται και παρουσιάζονται μέσα από διαδραστικές δραστηριότητες, χρήση Τεχνολογιών Πληροφορίας και Επικοινωνίας, συμπεριλαμβανομένων βίντεο και πολυμέσων, όπου αυτό είναι εφικτό.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Chaffey, D. & Ellis-Chadwick, F. (2022). *Digital marketing* (8th edition). Harlow: Pearson Education.
2. Kotler, P. (2011). *Μάρκετινγκ μάνατζμεντ: ανάλυση, σχεδιασμός, υλοποίηση και έλεγχος* (12η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.
3. Kotler, P., Bowen, J. T., Makens, J. C. & Baloglu, S. (2017). *Marketing for hospitality and tourism* (7th edition). England: Pearson.
4. Ανδριώτης, Κ. (2007). *Μάρκετινγκ τουριστικών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
5. Βάθης, Α., Ζωντήρος, Δ., Σπεντζούρη, Χ. Λ. & Τομαράς, Π. (2021). *Αρχές μάρκετινγκ*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».
6. Σιταράς, Θ. & Τζένος, Χ. (2004). *Μάρκετινγκ τουρισμού και ποιοτική εξυπηρέτηση*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

Συμπληρωματικές

1. Fyall, A., Legohérel, P., Frochot, I. & Wang, Y. (2020). *Μάρκετινγκ τουρισμού και φιλοξενίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.
2. Middleton, V. & Hawkins, R. (2004). *Τουριστικό μάρκετινγκ για βιώσιμη ανάπτυξη*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
3. Καμενίδης, Χ. (2010). *Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριακίδη.

2.2.Δ • ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να αξιοποιήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες 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.

Μέσα από τη συγκεκριμένη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να διακρίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αντικειμένου του τεχνικού αγροτουρισμού και να εξοικειωθούν με όλες τις διαστάσεις του επαγγέλματος, με απώτερο στόχο την αποτελεσματική άσκησή του. Ειδικότερα, στο εξάμηνο Β΄, όλες οι δράσεις (εκπόνηση εργασιών, εκπαιδευτικές επισκέψεις, εργαστηριακές ασκήσεις, μελέτες περίπτωσης, προσομοιώσεις, εφαρμογές κ.ά.) θα ενσωματώνουν στοιχεία

από τα υπόλοιπα μαθήματα του συγκεκριμένου εξαμήνου. Η σειρά των υποενοτήτων μπορεί να διαμορφώνεται ανάλογα με τις δυνατότητες του/της εκπαιδευτή/-τριας και των εκπαιδευόμενων, αλλά και τη διαθεσιμότητα σε υποδομές και τον χρονοπρογραμματισμό που υπάρχει κατά περίπτωση.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Συσχετίζουν τις θεωρητικές γνώσεις που αποκτούν στα υπόλοιπα μαθήματα με εφαρμοσμένες εργαστηριακές ασκήσεις,
- Επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους επίλυσης προβλημάτων για μελέτες περίπτωσης που τους παρουσιάζονται,
- Περιγράφουν το επάγγελμά τους, τα καθήκοντα, τις υποχρεώσεις τους, τους κανονισμούς και τη σχετική νομοθεσία, καθώς και τους κανόνες της σχετικής επαγγελματικής δεοντολογίας,
- Συνθέτουν γνώσεις από όλα τα διδασκόμενα αντικείμενα με στόχο την εκπόνηση ολοκληρωμένων εργασιών,
- Σχεδιάζουν και υλοποιούν ομαδικά ή ατομικά σχέδια δράσης (project) με συγκεκριμένο χρονοπρογραμματισμό,
- Παρουσιάζουν ολοκληρωμένες εργασίες που έχουν εκπονήσει,
- Χρησιμοποιούν τις ΤΠΕ για αναζήτηση δεδομένων και πληροφοριών,
- Παράγουν απλά έργα με κατασκευαστικές τεχνικές που έχουν διδαχθεί,
- Συνεργάζονται με τους/τις συνεκπαιδευόμενους/-ες στην επίλυση προβλημάτων προσομοίωσης συνθηκών εργασίας,
- Συμμετέχουν ενεργητικά σε εκπαιδευτικές επισκέψεις,
- Συζητούν και αναστοχάζονται τις εμπειρίες που αποκομίζουν στις εκπαιδευτικές επισκέψεις,
- Υιοθετούν ομαδοσυνεργατικές τεχνικές κατά την εκπόνηση ασκήσεων και εργασιών.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Επαγγελματικό περίγραμμα / Αρμοδιότητες ειδικότητας / Προσομοίωση / Επαγγελματική δεοντολογία / Τουριστική νομοθεσία / Projects / Παιχνίδια ρόλων.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ
2	ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ
3	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ
4	ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΠΕ
5	ΟΜΑΔΙΚΑ Ή ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ (PROJECT)
6	ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗΣ

Κείμενο αναφοράς

2.2.Δ.1 | ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ

Στην υποενότητα αυτή, όπως και στις επόμενες, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έρχεται σε επαφή με πραγματικά παραδείγματα και καλές πρακτικές από τα αντικείμενα των μαθησιακών ενοτήτων του εξαμήνου Β΄. Πιο συγκεκριμένα, μπορεί να επεξεργαστεί και να μελετήσει καλά παραδείγματα και πρακτικές βιολογικής γεωργίας από τη χώρα μας και από τον υπόλοιπο κόσμο, ώστε να κατανοήσει πρακτικά ζητήματα για τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται και τα είδη που είναι πρόσφορα να καλλιεργηθούν ανά περιοχή. Σε σχέση με τις γεωργικές εγκαταστάσεις, γίνεται επίδειξη, μέσα από το Διαδίκτυο, των χώρων, μηχανημάτων, εργαλείων και γενικότερων απαιτήσεων που έχει μια γεωργική εγκατάσταση, καθώς και εκτίμηση του κόστους που μπορεί να έχει μια σχετική επένδυση. Η έμφαση είναι σε εγκαταστάσεις μικρής κλίμακας που συνάδουν με τους στόχους ανάπτυξης του αγροτουρισμού.

Τέλος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η μελετάει παραδείγματα από συνολικά σχέδια μάρκετινγκ (marketing plans) ή μεμονωμένες ενέργειες επιχειρήσεων του κλάδου, τα οποία αξιολογούνται εντός της τάξης για την ποιότητα και την αποτελεσματικότητά τους. Παρουσιάζονται παραδείγματα από υπάρχουσες αναλύσεις SWOT και PESTLE. Μελετώνται πραγματικά παραδείγματα αποτελεσματικών ενεργειών ψηφιακού μάρκετινγκ (digital marketing) με χρήση ποικιλίας ψηφιακών μέσων και τεχνικών και αναλύονται όλα τα στοιχεία του μείγματος μάρκετινγκ (marketing mix), με σκοπό να γίνει ακόμη πιο κατανοητή η σημασία όλων αυτών στην επιτυχία και τη βιωσιμότητα μιας αγροτουριστικής επιχείρησης.

2.2.Δ.2 | ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καταπιάνεται με πιο πρακτικό και εφαρμοσμένο τρόπο με διάφορες δραστηριότητες που τον/την εισάγουν περισσότερο στις λειτουργίες της αγροτουριστικής επιχείρησης. Ενδεικτικά, μπορεί, είτε ατομικά είτε ομαδοσυνεργατικά, να επιλέξει έναν προορισμό στον ελλαδικό χώρο και να καταγράψει όλους τους αγροτουριστικούς πόρους που θα μπορούσαν να αξιοποιη-

θούν για το ανάλογο μοντέλο τουριστικής ανάπτυξης. Επιπλέον, μπορεί να εξετάσει τις υπάρχουσες υποδομές που είναι απαραίτητες και τον βαθμό στο οποίο έχουν ήδη αναπτυχθεί σχετικές επιχειρήσεις. Κάτι αντίστοιχο μπορεί να κάνει και με την ενότητα της βιολογικής γεωργίας. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, δηλαδή, ερευνά και αποτυπώνει τις επιλογές για βιολογικές καλλιέργειες που υπάρχουν σε μια συγκεκριμένη περιοχή που επιλέγει ή του ανατίθεται.

Περαιτέρω, μελετά και προτείνει συγκεκριμένες καλλιέργειες, αλλά και μεθόδους που ενδείκνυνται, ώστε να μπορούν να παραχθούν ποιοτικά προϊόντα. Επίσης, καταγράφει τις ανάγκες που υπάρχουν σε γεωργικές εγκαταστάσεις και κάνει μια απλή κοστολόγηση. Τέλος, υλοποιεί ένα απλό σχέδιο μάρκετινγκ (marketing plan), μέσα στο οποίο συμπεριλαμβάνει προτάσεις για έρευνα αγοράς και ανταγωνισμού, πληροφορίες για τα τμήματα της αγοράς που παρουσιάζουν ενδιαφέρον για την επιχείρηση, ανάπτυξη προτεινόμενης υπηρεσίας και προϊόντων, ανάλυση του μείγματος μάρκετινγκ για συγκεκριμένη επιχειρηματική πρόταση, ανάλυση SWOT και PESTLE, χρονοδιάγραμμα ενεργειών, προϋπολογισμούς για κάθε ενέργεια και μέσα αξιολόγησης/αποτίμησης της εφαρμογής του σχεδίου.

2.2.Δ.3 | ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει την ευκαιρία να πραγματοποιήσει εκπαιδευτικές επισκέψεις που σχετίζονται με την ειδικότητα και στοχεύουν στη βιωματική μάθηση μέσα από παρατήρηση, συζήτηση με ειδικούς/-ές, παρουσιάσεις καλών πρακτικών, επίδειξη διαδικασιών, προσομοίωση λειτουργιών, επιστημονικές αναλύσεις κ.ά.

Ενδεικτικά, πραγματοποιούνται επισκέψεις σε αγροτουριστικές, τουριστικές, αγροτικές, κτηνοτροφικές, μεταποιητικές και άλλες επιχειρήσεις, όπου ο/η εκπαιδευόμενος/-η ενημερώνεται για τον τρόπο λειτουργίας τους, τον εξοπλισμό, τις διαδικασίες που ακολουθούνται, τις απαιτήσεις σε προσωπικό, τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τα εργαλεία και τις στρατηγικές μάρκετινγκ (marketing) που ακολουθούνται και άλλες χρήσιμες πληροφορίες που του/της επιτρέπουν να συνδέσει τη θεωρία με την πραγματικότητα της αγοράς.

Επίσης, έχει τη δυνατότητα να παρακολουθήσει ημερίδες, σεμινάρια, συνέδρια, workshops και άλλες συναφείς εκδηλώσεις που άπτονται της ειδικότητας και έτσι να μάθει από τους/τις ειδικούς/-ές του κλάδου οτιδήποτε μπορεί να του/της χρησιμεύσει στην επαγγελματική του/της πορεία. Επιπλέον, μπορεί να επισκεφτεί φορείς και επαγγελματικές ενώσεις που σχετίζονται με τον τομέα και να πληροφορηθεί για δυνατότητες χρηματοδότησης μιας αγροτουριστικής επιχείρησης, μέσα από τραπεζικά προϊόντα, επενδυτικά κίνητρα, προγράμματα επιδότησης κ.ά.

Τέλος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει την ευκαιρία να επισκεφτεί επαγγελματικές εκθέσεις των κλάδων του τουρισμού γενικότερα ή του αγροτουρισμού ειδικότερα, κλάδων αγροτικής παραγωγής, μεταποίησης αγροκτηνοτροφικών προϊόντων, βιο-

λογικών τροφίμων και άλλων κλάδων που μπορεί να σχετίζονται με τη συγκεκριμένη ειδικότητα. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες συζητούν και αναστοχάζονται τις εμπειρίες που αποκομίζουν στις εκπαιδευτικές επισκέψεις.

2.2.Δ.4 | ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΠΕ

Οι νέες τεχνολογίες είναι σήμερα παρούσες και απαραίτητες σε πολλές λειτουργίες της επαγγελματικής/επιχειρηματικής δραστηριότητας. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, στο πλαίσιο της πρακτικής εφαρμογής στην ειδικότητα, θα έρθει σε επαφή με όσες περισσότερες ψηφιακές εφαρμογές είναι δυνατόν, ώστε να αποκτήσει ή να εμπλουτίσει τις ψηφιακές δεξιότητες που θα χρειαστεί στην επαγγελματική του/της πορεία. Έτσι, μπορεί ενδεικτικά να γνωρίσει ή να εμπλουτίσει τις γνώσεις του/της σε εφαρμογές επεξεργασίας κειμένου που μπορεί να χρησιμοποιήσει για την εκπόνηση εργασιών, ασκήσεις σύνταξης επαγγελματικών επιστολών, σύνταξη βιογραφικού σημειώματος κ.ά. Μπορεί, επίσης, να εξοικειωθεί με βασικές λειτουργίες των εφαρμογών παρουσιάσεων, ώστε να είναι σε θέση να δημιουργήσει μια ολοκληρωμένη παρουσίαση σε ένα θέμα που αφορά την ειδικότητα.

Περαιτέρω, με κάθε δυνατή αφορμή, έρχεται σε επαφή με τον τρόπο δημιουργίας ενός υπολογιστικού φύλλου μέσα από αντίστοιχη εφαρμογή, με το οποίο μπορεί να δημιουργήσει πίνακες, γραφήματα και αρχεία που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε επιχειρήσεις (π.χ. φύλλο κοστολόγησης υπηρεσιών, φύλλο τήρησης αρχείου πελατών/-ισσών, πωλήσεων, αποθήκης κ.λπ.). Επιπλέον, μπορεί να εξοικειωθεί με τη χρήση του Διαδικτύου για αναζήτηση πληροφοριών σχετικά με τις ενότητες που διδάσκονται στο τρέχον εξάμηνο, καθώς και σχετικών επιστημονικών άρθρων και δημοσιεύσεων. Τέλος, είναι χρήσιμη μια πρώτη επαφή με εφαρμογές επεξεργασίας πολυμέσων (φωτογραφίας, βίντεο, εικόνας), ώστε να μπορεί να δημιουργεί απλά ψηφιακά έργα για προωθητική και εμπορική χρήση αγροτουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών.

2.2.Δ.5 | ΟΜΑΔΙΚΑ Ή ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ (PROJECT)

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει τη δυνατότητα ανάπτυξης διαθεματικών προγραμμάτων/σχεδίων δραστηριοτήτων (project), με ταυτόχρονη εφαρμογή διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και θεματικών. Αυτά μπορεί να είναι είτε ατομικά είτε ομαδικά και να έχουν διαφορετική χρονική διάρκεια, ανάλογα με τις ανάγκες και τους περιορισμούς που τίθενται. Μπορεί να περιλαμβάνουν έρευνα, παρατήρηση, βιβλιογραφική επισκόπηση, επίσκεψη σε σημεία ενδιαφέροντος, επικοινωνία με ειδικούς/-ές ή με έμπειρους/-ες επαγγελματίες του συγκεκριμένου παραγωγικού τομέα και κλάδου κ.ά.

Ενδεικτικά, τα σχέδια δράσης (project) μπορούν να περιλαμβάνουν αναζήτηση σε φυσικές ή ψηφιακές βιβλιοθήκες υλικού που σχετίζεται με την ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα ή επιλεγμένων περιοχών και δημιουργία ψηφιακής παρουσίασης. Επίσης, μπορεί να σχετίζονται με μεμονωμένα προϊόντα βιολογικής

γεωργίας για τα οποία μπορεί να γίνει συστηματική καταγραφή ανά περιοχή της χώρας και να ερευνηθούν εναλλακτικές μέθοδοι καλλιέργειας, συνηθισμένες ασθένειες, παραγωγικές δυνατότητες, εμπορευσιμότητα και επίπεδα τιμών κ.ά. Επιπλέον, μπορεί να γίνει μια καταγραφή των ενεργειών μάρκετινγκ (marketing) που έχουν γίνει κατά καιρούς από επιχειρήσεις, αλλά και τοπικούς φορείς για την προώθηση και ανάδειξη αγροτικών προϊόντων και αγροτουριστικών υπηρεσιών. Αυτό μπορεί να γίνει και με επισκέψεις ή επικοινωνία και συλλογή πληροφοριών από τις αντίστοιχες επιχειρήσεις και φορείς. Σε κάθε περίπτωση, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αξιολογεί τα ευρήματα από την έρευνα που πραγματοποιεί και το σχέδιο που εκπονεί, εξάγει συμπεράσματα και διατυπώνει προτάσεις. Ο/Η εκπαιδευτής/-τρια, σε όλη τη διαδικασία των σχεδίων δράσης (project), παίζει καθοδηγητικό και συμβουλευτικό ρόλο.

2.2.Δ.6 | ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗΣ

Σε αυτή την υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει τη δυνατότητα να κατανοήσει με τρόπο βιωματικό διάφορες πτυχές που αφορούν τη δημιουργία και τη λειτουργία των αγροτουριστικών μονάδων. Αξιοποιούνται διάφορες τεχνικές επίλυσης προβλημάτων (problem solving), ατομικά ή σε ομάδες.

Για το εξάμηνο Β΄, ενδεικτικά, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καλείται να διαχειριστεί υποθετικές καταστάσεις για τις οποίες πρέπει να βρει λύση, όπως για παράδειγμα να πραγματοποιήσει μια μελέτη σκοπιμότητας/βιωσιμότητας (feasibility study) ενός επιχειρηματικού εγχειρήματος στον κλάδο του αγροτουρισμού με συγκεκριμένα δεδομένα. Επίσης, μπορεί να κληθεί να μελετήσει τις δυνατότητες που υπάρχουν σε μια περιοχή που θα οριστεί από τον/την εκπαιδευτή/-τρια για ενασχόληση με βιολογική γεωργία και να αναζητήσει όλες τις λύσεις και μεθόδους για τη βέλτιστη δυνατή ποιότητα στα προϊόντα.

Επιπλέον, ενδεικτικές τεχνικές επίλυσης προβλημάτων δύνανται να αφορούν τρόπους τιμολόγησης μιας αγροτουριστικής υπηρεσίας ή προϊόντος. Εδώ, ο/η εκπαιδευόμενος/-η μπορεί να αξιοποιήσει τις γνώσεις του/της από τη μαθησιακή ενότητα «Εμπορία (μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας» και να προβεί σε προτάσεις τιμολόγησης με διάφορα κριτήρια, ανάλογα με τον στόχο, το τμήμα της αγοράς, τον κύκλο ζωής της υπηρεσίας ή του προϊόντος, τον ανταγωνισμό κ.ά. Τα προβλήματα προς επίλυση μπορούν να αντλούνται από πραγματικές ή υποθετικές συνθήκες και οι λύσεις μπορούν να παρουσιάζονται από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες, ώστε να συζητούνται από το σύνολο των ομάδων.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Anthopoulou, T. (2000). "Agrotourism and the rural environment: constraints and opportunities in the Mediterranean less-favoured areas", in: H. Briassoulis & J. Van der Straaten (eds.), *Tourism and the environment: regional, economic, cultural and policy issues,* pp. 357-373. Netherlands: Kluwer Academic Publishers.
2. Kotler, P., Bowen, J. T., Makens, J. C. & Baloglu, S. (2017). *Marketing for hospitality and tourism (7th edition*). England: Pearson.
3. Αγγελίδης, Σ., Γεωργακάκης, Δ. & Καλογερά, Α. (1999). *Γεωργικές εγκαταστάσεις*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».
4. Ανδριώτης, Κ. (2008). *Αειφορία και εναλλακτικός τουρισμός: αγροτουρισμός, ορεινός τουρισμός, οικοτουρισμός, πολιτιστικός τουρισμός*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
5. Βλοντάκης, Γ., Δεσσύλας, Μ. & Μπίστη, Μ. (2004). *Στοιχεία βιολογικής γεωργίας*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».
6. Λογοθέτης, Μ. (1988). *Αγροτικός τουρισμός*. Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.
7. Μαυρογιαννόπουλος, Γ. (2001). *Θερμοκήπια* (3η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Συμπληρωματικές

1. Rogers, A. (1999). *Η Εκπαίδευση Ενηλίκων* (μτφρ. Μ.Κ. Παπαδοπούλου & Μ. Τόμπρου). Αθήνα: Μεταίχμιο.
2. Βαϊκούση, Δ., Βαλάκας, Ι., Κόκκος, Α. και Τσιμπουκλή, Α. (1999). *Εκπαίδευση Ενηλίκων: Εκπαιδευτικές μέθοδοι – ομάδα εκπαιδευομένων*, τόμ. Δ. Πάτρα: Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο.
3. Κόκκος, Α., Βαϊκούση, Δ., Βεργίδης, Δ., Καλαουζίδης, Γ., Κωσταρά, Ε., Παυλάκης, Μ. και Σακούλης, Δ. (2021). *Η εκπαίδευση και κατάρτιση ενηλίκων στην Ελλάδα*. ΔιαΝΕΟσις.
4. Κόκκος, Α.(2005). *Εκπαίδευση Ενηλίκων, Ανιχνεύοντας το Πεδίο*. Αθήνα: Μεταίχμιο.

2.3 • ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄

2.3.Α • ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η μαθησιακή ενότητα «Αγροτουρισμός και επιχειρηματικότητα», στο τρέχον εξάμηνο, 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/τις εκπαιδευόμενους/-ες στην έννοια της επιχειρηματικότητας τόσο κατά τη φάση της ίδρυσης μιας επιχείρησης όσο και καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας της. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αποκτήσουν μια ολοκληρωμένη εικόνα για το περιβάλλον της σύγχρονης αγροτουριστικής μονάδας, προσδιορίζοντας τις επιμέρους λειτουργίες της, αλλά και για τον τρόπο με τον οποίο οργανώνονται και διοικούνται τα τμήματα που την αποτελούν.

Στο πλαίσιο του μαθήματος παρέχονται εξειδικευμένες γνώσεις για την οργάνωση, διαχείριση και προώθηση καινοτόμων επιχειρηματικών δράσεων στον κλάδο του αγροτουρισμού σε τομείς όπως επιχειρήσεις φιλοξενίας και εστίασης, υπηρεσίες οργανωμένων δραστηριοτήτων περιήγησης, εκπαίδευσης και ψυχαγωγίας, ολοκληρωμένα πακέτα αγροτουρισμού κ.λπ. Επίσης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με όλες τις παραμέτρους στελέχωσης και δικτύωσης της επιχείρησης στην αγροτουριστική αγορά, καθώς και με τις δυνατότητες και προοπτικές συνεργειών και χρηματοδότησής της. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αποκτά δεξιότητες ευελιξίας και καινοτομίας στον χώρο των τουριστικών επιχειρήσεων με ειδική στόχευση στον αγροτουρισμό, καθώς και τα απαραίτητα εφόδια του επιχειρείν στον τομέα αυτόν, με τη δυνατότητα ίδρυσης, οργάνωσης, λειτουργίας και διοίκησης μιας επιχείρησης που απευθύνεται σε τουρίστες με αντίστοιχα ενδιαφέροντα.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναφέρουν τα είδη και τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των αγροτουριστικών επιχειρήσεων,
- Ταξινομούν τα είδη των επιχειρήσεων με βάση όλα τα υπάρχοντα κριτήρια (μέγεθος, δραστηριότητα, νομική μορφή κ.λπ.),
- Επιλέγουν το κατάλληλο μοντέλο λειτουργίας σε καθένα από τα είδη αγροτουριστικών επιχειρήσεων (καταλύματα, επιχειρήσεις εστίασης, αγροκτήματα, τοπικοί συνεταιρισμοί, επιχειρήσεις οργάνωσης αγροτουριστικών δραστηριοτήτων, αγροβιοτεχνίες, χώροι εκπαίδευσης/βιωματικής συμμετοχής κ.ά.),
- Περιγράφουν τις διαδικασίες ίδρυσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον συγκεκριμένο τομέα,

- Αναλύουν την έννοια της επιχειρηματικότητας,
- Εξηγούν τη σημασία του τόπου εγκατάστασης στη διαμόρφωση επιχειρησιακής στρατηγικής,
- Περιγράφουν τους βασικούς άξονες ενός επιχειρηματικού σχεδίου ίδρυσης αγροτουριστικής επιχείρησης,
- Ελέγχουν τις βασικές παραμέτρους της οικονομικής λειτουργίας της αγροτουριστικής επιχείρησης,
- Χρησιμοποιούν εργαλεία/τεχνικές στρατηγικού σχεδιασμού, όπως η ανάλυση SWOT και PESTEL,
- Συντάσσουν ολοκληρωμένα επιχειρηματικά σχέδια και συνεργάζονται όπου χρειάζεται με ειδικό σύμβουλο επιχειρήσεων,
- Συνεργάζονται με επαγγελματίες για τον εντοπισμό των κατάλληλων εργαλείων χρηματοδότησης μιας αγροτουριστικής επιχείρησης,
- Αξιολογούν την ποιότητα και επάρκεια ενός επιχειρηματικού σχεδίου, σε όλες τις πτυχές του,
- Υιοθετούν επιχειρηματικές στρατηγικές που ευνοούν την αειφόρο τουριστική ανάπτυξη,
- Προτιμούν αγροτουριστικές επιχειρηματικές δραστηριότητες που παράγουν κοινωνικό όφελος με σεβασμό προς τα εκάστοτε τοπικά χαρακτηριστικά.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Επιχείρηση / Νομική μορφή επιχείρησης / Συνεταιρισμός / Στρατηγικός σχεδιασμός / Μάνατζμεντ / Ανάλυση SWOT / Ανάλυση PESTEL / Αειφόρος τουριστική ανάπτυξη.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ (ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, ΜΕΡΗ, ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ, ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ)
2	ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΝΟΜΙΚΩΝ ΜΟΡΦΩΝ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ – ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ
3	ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΜΑΝΑΤΖΜΕΝΤ (ΕΠΙΠΕΔΑ, ΣΤΟΧΟΙ, ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ)
4	ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ (ΟΡΑΜΑ, ΑΠΟΣΤΟΛΗ, ΠΟΛΙΤΙΚΕΣ)
5	ΑΝΑΛΥΣΗ SWOT ΚΑΙ PESTEL
6	ΑΕΙΦΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΕ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Κείμενο αναφοράς

2.3.Α.1 | ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ (ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, ΜΕΡΗ, ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ, ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ)

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έρχεται σε μια πρώτη επαφή με το περιβάλλον των οικονομικών οργανισμών που ονομάζουμε επιχειρήσεις. Αρχικά, μαθαίνει να ερμηνεύει τα συστατικά μέρη που συνθέτουν μια επιχείρηση, ειδικά εκείνες που μπορούν να δραστηριοποιηθούν στον αγροτουριστικό τομέα. Η συγκεκριμένη γνώση οδηγεί στην καλύτερη κατανόηση του τρόπου λειτουργίας αυτού του είδους των επιχειρήσεων. Στη συνέχεια, αναλύεται το εσωτερικό και το εξωτερικό περιβάλλον λειτουργίας μιας επιχείρησης με χρήση παραδειγμάτων από την τουριστική βιομηχανία για πιο ρεαλιστική εμπέδωση του περιεχομένου. Αυτή η ανάλυση βοηθάει τον/την εκπαιδευόμενο/-η να αντιληφθεί την πολυπλοκότητα της τουριστικής αγοράς και πώς αυτή μπορεί να επηρεάσει τον τρόπο οργάνωσης και λειτουργίας της επιχείρησής του/της.

Προχωρώντας, η διάκριση των επιχειρήσεων ανάλογα με το είδος της δραστηριότητάς τους και το μέγεθός τους συμβάλλει στην περαιτέρω κατανόηση του τρόπου λειτουργίας τους. Κατά την ολοκλήρωση της συγκεκριμένης υποενότητας, η διάκριση των λειτουργιών των επιχειρήσεων κρίνεται ιδιαίτερα σημαντική, καθώς κάθε μία από αυτές έχει τη δική της ιδιαίτερη βαρύτητα στη συνολική λειτουργία μιας επιχείρησης. Η χρήση συγκεκριμένων παραδειγμάτων, που θα κάνουν περισσότερο κατανοητή την υποενότητα, κρίνεται ιδιαίτερα χρήσιμη, καθώς οι καινούριες έννοιες με τις οποίες θα έρθει σε επαφή ο/η εκπαιδευόμενος/-η είναι απαραίτητο να γίνουν κατανοητές από την αρχή.

2.3.Α.2 | ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΝΟΜΙΚΩΝ ΜΟΡΦΩΝ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ – ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ

Συνεχίζοντας, ο/η εκπαιδευόμενος/-η τη γνωριμία με το επιχειρησιακό περιβάλλον, είναι ιδιαίτερα χρήσιμο να κατανοήσει τις νομικές μορφές με τις οποίες μπορεί να λειτουργήσει ένας οικονομικός οργανισμός. Σε αυτό το σημείο, έχει τη δυνατότητα να διακρίνει τις διαφορές μεταξύ «φυσικού» και «νομικού» προσώπου καθώς και τις υποχρεώσεις που απορρέουν σε κάθε περίπτωση. Αμέσως μετά αναλύονται οι τρεις διαφορετικές κατηγορίες επιχειρήσεων που συναντώνται, ως προς τη νομική τους μορφή, και παρουσιάζονται οι σημαντικότερες διαφορές ανάμεσα σε ατομικές, εταιρικές και συλλογικές επιχειρήσεις.

Επειδή η ολοκληρωμένη ανάλυση των νομικών μορφών των επιχειρήσεων είναι απαραίτητη για τη μετέπειτα πορεία των εκπαιδευόμενων, είναι σημαντικό να αναλυθούν μία προς μία και οι επιμέρους κατηγορίες τους. Συγκεκριμένα, να αναφερθούν οι ιδιαιτερότητες, οι υποχρεώσεις και τα δικαιώματα κάθε μορφής, όπως επίσης και οι προϋποθέσεις και τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για την έναρξη λειτουργίας κάθε περίπτωσης. Επιπλέον, να αναλυθούν οι διαφορές που προκύπτουν στον επιμερισμό ευθύνης ανάμεσα στις προσωπικές εταιρείες και τις εταιρείες κεφαλαίου.

Σε αυτό το σημείο, γίνεται μια ιδιαίτερη αναφορά στη λειτουργία των συνεταιριστικών επιχειρήσεων, με έμφαση στον αγροτουρισμό, που αποτελούν την πιο σημαντική νομική μορφή ανάπτυξης επιχειρήσεων με ανάλογο προσανατολισμό. Η χρήση παραδειγμάτων από τον ελληνικό, αλλά και τον διεθνή χώρο, βοηθάει στην καλύτερη κατανόηση.

2.3.Α.3 | ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΜΑΝΑΤΖΜΕΝΤ (ΕΠΙΠΕΔΑ, ΣΤΟΧΟΙ, ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ)

Το μάνατζμεντ είναι απαραίτητο για την ομαλή λειτουργία κάθε επιχείρησης, καθώς αποτελεί το μέσο για την ενεργοποίηση των οικονομικών οργανισμών κάθε είδους. Τα επίπεδα που συναντώνται σε κάθε πυραμίδα διοικητικής ιεραρχίας είναι απαραίτητο να αναλυθούν, έτσι ώστε να γίνει κατανοητή η μεταξύ τους επικοινωνία και ο τρόπος συνεργασίας.

Επιπλέον, εξετάζονται αναλυτικά τα διάφορα στάδια στη διαδικασία του προγραμματισμού, ώστε να γίνει αντιληπτός ο τρόπος με τον οποίο μπορεί να εφαρμοστεί το μάνατζμεντ σε μια αγροτουριστική επιχείρηση. Πιο συγκεκριμένα, αναλύονται οι διάφορες φάσεις του προγραμματισμού, που είναι:

- Ο καθορισμός των στόχων της επιχείρησης,
- Η μελέτη των προτάσεων των διοικητικών στελεχών που θεωρείται ιδιαίτερα χρήσιμη,
- Η λήψη αποφάσεων που είναι ζωτικής σημασίας για την επιχείρηση,
- Η εφαρμογή του προγράμματος δράσης που θα αποφασιστεί,
- Η αξιολόγηση του συνόλου του προγράμματος, για να εξεταστεί η επιτυχία ή όχι της όλης διαδικασίας που εφαρμόστηκε.

Μια επιπλέον αναφορά στους στόχους της επιχείρησης θεωρείται χρήσιμη, καθώς αυτοί θα κρίνουν και την περαιτέρω διαδικασία του προγραμματισμού. Οι στόχοι αυτοί αναλύονται ως προς το είδος τους, τις ιδιότητές τους και τα πλεονεκτήματά τους.

Με την ανάλυση των παραπάνω, ο/η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί απόλυτα την αναγκαιότητα προγραμματισμού, ειδικά σε επιχειρήσεις τουριστικού προσανατολισμού, που λειτουργούν σε ένα ιδιαίτερα ευμετάβλητο και δυναμικό περιβάλλον.

2.3.Α.4 | ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ (ΟΡΑΜΑ, ΑΠΟΣΤΟΛΗ, ΠΟΛΙΤΙΚΕΣ)

Ο στρατηγικός σχεδιασμός κάθε επιχείρησης είναι αυτός που θα ορίσει και την πορεία της. Για να πραγματοποιηθεί με τον σωστό τρόπο θα πρέπει να έχει κατανοηθεί πλήρως το περιβάλλον δράσης και οι δυνατότητες της ίδιας της επιχείρησης. Πέραν αυτού, ο στρατηγικός σχεδιασμός λειτουργεί όταν εφαρμόζεται σε όλα τα επίπεδα διοίκησης και προσαρμόζεται ανάλογα με αυτά.

Έχοντας αυτά κατά νου, προχωράμε στην εφαρμογή τους ξεκινώντας από τη διαμόρφωση του οράματος της επιχείρησης. Ειδικά για μια αγροτουριστική μονάδα, η διαμόρφωση ενός ξεκάθαρου οράματος είναι ζωτικής σημασίας. Το όραμα είναι άλ-

λωστε το μέσο που θα καθοδηγήσει την επιχείρηση να δηλώσει πού θέλει να φτάσει και να διαμορφώσει και την αποστολή της.

Σε αυτό το σημείο, περιγράφονται οι παράγοντες που επηρεάζουν την αποστολή της επιχείρησης όπως και το τι ακριβώς μπορεί να εμπεριέχει αυτή η έννοια. Με βάση αυτή θα διαμορφωθούν και οι πολιτικές της επιχείρησης, που δεν είναι άλλες από τις κατευθυντήριες γραμμές με βάση τις οποίες θα κινηθεί. Οι πολιτικές που μπορεί να ακολουθήσει μια αγροτουριστική επιχείρηση είναι αρκετές και ποικίλλουν ανάλογα με τον προσανατολισμό και τις ιδιαιτερότητές της. Οπότε, η περαιτέρω ανάλυση των πολιτικών αυτών είναι σημαντική, ώστε να γίνει κατανοητός από τον/την εκπαιδευόμενο/-η ο τρόπος που αυτές κατευθύνουν τις αποφάσεις που θα ληφθούν για τη λειτουργία της. Τέλος, είναι απαραίτητο να επιλεγεί η σωστή στρατηγική κατεύθυνση της επιχείρησης από μια πληθώρα επιλογών που θα εξετασθούν.

2.3.Α.5 | ΑΝΑΛΥΣΗ SWOT ΚΑΙ PESTEL

Σημαντικά εργαλεία που χρησιμοποιούν οι επιχειρήσεις για να κατανοήσουν τόσο την εσωτερική τους κατάσταση όσο και τη θέση τους μέσα στην αγορά είναι οι αναλύσεις SWOT και PESTEL.

Συγκεκριμένα, στην ανάλυση SWOT αναλύεται πώς οι επιχειρήσεις κατανοούν το εσωτερικό τους περιβάλλον όσον αφορά τις δυνάμεις και τις αδυναμίες που έχουν. Με αυτόν τον τρόπο, θα αποφασίσουν ποιες δραστηριότητες θα αναπτύξουν, θα διατηρήσουν ή ακόμα και θα μειώσουν, ώστε να αναπτύξουν τον κατάλληλο στρατηγικό σχεδιασμό που αναφέρθηκε στην προηγούμενη υποενότητα. Στη συνέχεια, εξετάζονται οι ευκαιρίες και οι απειλές του εξωτερικού περιβάλλοντος της επιχείρησης, για να διαπιστωθεί η θέση που έχει στην αγορά και ποιες κινήσεις θα πρέπει να κάνει, ώστε να τη διατηρήσει ή να την ισχυροποιήσει.

Για την ακόμα καλύτερη κατανόηση του εξωτερικού ή μακροπεριβάλλοντος της επιχείρησης, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αποκτά γνώσεις για την ανάλυση PESTEL. Πρόκειται για μία ακόμα ευρέως αναγνωρισμένη μέθοδο των επιχειρήσεων για τη διαμόρφωση στρατηγικής και την ανάπτυξή τους. Σε αυτή, ορίζονται και αναλύονται οι έξι κατηγορίες παραγόντων που την αποτελούν (πολιτικοί, οικονομικοί, κοινωνικοί, τεχνολογικοί, νομικοί και περιβαλλοντικοί). Επίσης, προσδιορίζονται οι επιπτώσεις που θα μπορούσαν να έχουν οι παραπάνω παράγοντες στους στόχους, αλλά και στην ίδια τη λειτουργία της επιχείρησης. Παρουσιάζονται μελέτες περίπτωσης που βοηθούν στην καλύτερη κατανόηση των παραπάνω αναλύσεων.

2.3.Α.6 | ΑΕΙΦΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΕ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, είναι σημαντικό να γίνει αναφορά στην αειφορία και στο πώς αυτή μπορεί να συμβάλει στην τουριστική ανάπτυξη μιας επιχείρησης. Ειδικά στον τομέα του αγροτουρισμού αυτές οι έννοιες είναι αλληλένδετες και βρίσκουν μεγάλη εφαρμογή.

Αρχικά, αναλύεται η ίδια η έννοια της αειφορίας και στο πώς αυτή μπορεί να εφαρμοστεί στον τουρισμό. Η αναφορά στις επιπτώσεις του τουρισμού και στην εφαρμογή περισσότερο βιώσιμων μεθόδων είναι απαραίτητη για να κατανοήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες την αναγκαιότητα εφαρμογής ενός αειφόρου μοντέλου στις τουριστικές επιχειρήσεις.

Επιπλέον, πιο εξειδικευμένες έννοιες που αφορούν το αντικείμενο γίνονται αντιληπτές και κατανοητές. Αυτές αφορούν τα ακόλουθα:

- Φέρουσα ικανότητα περιοχής,
- Βιοποικιλότητα,
- Διαχωρική υπευθυνότητα,
- Διαγενεακή δικαιοσύνη,
- Συμμετοχή επαγγελματία – τουρίστα/-τριας,
- Φυσικό κεφάλαιο,
- Ολιστική προσέγγιση,
- Αρχή της προληπτικότητας.

Η χρήση παραδειγμάτων είναι ιδιαίτερα χρήσιμη σε αυτό το σημείο, καθώς θα πρέπει να συνδυαστούν οι παραπάνω έννοιες με την επιχειρηματικότητα και τα οφέλη που μπορεί να προκύψουν από την εφαρμογή τους. Ειδικές μελέτες περίπτωσης από τον εθνικό και τον διεθνή χώρο, που αφορούν τον αγροτουρισμό, είναι ιδιαίτερα χρήσιμες.

Κλείνοντας την ενότητα, είναι σημαντικό να αναφερθεί η σύνδεση του αειφόρου τουρισμού με τις σύγχρονες τάσεις στην τουριστική συμπεριφορά. Αναλύονται έννοιες όπως πράσινος τουρισμός, υπεύθυνος/-η τουρίστας/-τρια, νέος/-α τουρίστας/-τρια, εναλλακτικός τουρισμός, Green Key, Zero Waste Philosophy, Ecolabels κ.λπ.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Λαλούμης, Α. Δ. (2002). *Διοίκηση ξενοδοχείων – management*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Τζωρτζάκης, Κ. & Τζωρτζάκης, Α. Μ. (2007). *Οργάνωση και διοίκηση: το management της νέας εποχής* (4η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.

Συμπληρωματικές

1. Κιλιπίρης, Φ. Ε. (2006). *Αειφόρος τουριστική ανάπτυξη στις μικρομεσαίες τουριστικές επιχειρήσεις*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Πανεπιστήμιο Μακεδονίας Οικονομικών και Κοινωνικών Επιστημών. Διαθέσιμο στο: https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/14467
2. Σταυρινούδης, Θ. & Κακαρούγκας, Χ. (2022). *Διοικώντας τις τουριστικές επιχειρήσεις: ένας επιστημονικός οδηγός για το πώς και το γιατί του τουριστικού επιχειρείν*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

2.3.Β • ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στις βασικές έννοιες των αγροβιοτεχνιών και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τρόπου λειτουργίας τους. Με την ολοκλήρωση της ενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να ορίζουν τις μορφές των αγροβιοτεχνιών και τους τομείς παραγωγής σχετικών αγαθών και υπηρεσιών σε μια οικονομία. Και στην ενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με όλες τις πτυχές της επιχειρηματικότητας στον συγκεκριμένο κλάδο. Πιο αναλυτικά, θα γνωρίσουν τις διαδικασίες ίδρυσης, τον τρόπο διοίκησης, την εμπορική λειτουργία και τις οικονομικές πλευρές ενός τέτοιου εγχειρήματος. Τέλος, θα έρθουν σε επαφή με τεχνικές μάρκετινγκ αγροβιοτεχνικών προϊόντων που αφορούν τον σχεδιασμό, τη συσκευασία, την προώθηση, τη διανομή, αλλά και την τιμολόγηση.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Περιγράφουν τον δευτερογενή τομέα παραγωγής και τα βασικά του χαρακτηριστικά στην Ελλάδα,
- Διακρίνουν τα χαρακτηριστικά των βιομηχανιών και των βιοτεχνιών στον αγροτικό τομέα,

- Ορίζουν την έννοια, τον σκοπό και τις μεθόδους της μεταποίησης,
- Παρουσιάζουν την εξέλιξη της αγροτικής πολιτικής στην Ελλάδα,
- Περιγράφουν τη βασική νομοθεσία για τις αγροβιοτεχνίες,
- Προσδιορίζουν τα χαρακτηριστικά και τις ιδιαιτερότητες των αγροβιοτεχνικών προϊόντων,
- Ενθαρρύνουν την αξιοποίηση των νέων τεχνολογιών στην παραγωγή αγροβιοτεχνικών προϊόντων,
- Εφαρμόζουν διάφορες μεθόδους κοστολόγησης αγροβιοτεχνικών προϊόντων,
- Επιλέγουν τις καταλληλότερες, κατά περίπτωση, μεθόδους σχεδιασμού και κατασκευής των αγροβιοτεχνικών εγκαταστάσεων,
- Αναλύουν τις λειτουργίες σχεδιασμού, οργάνωσης, διεύθυνσης και ελέγχου μιας αγροβιοτεχνίας,
- Υποστηρίζουν την ανάπτυξη αγροτουριστικών, βιοτεχνικών και οικοτεχνικών συνεταιρισμών,
- Αναγνωρίζουν επιχειρηματικές ευκαιρίες στον συγκεκριμένο κλάδο,
- Συμμετέχουν σε σχήματα συνεργασίας αγροβιοτεχνικών μονάδων για την ενδυνάμωση της δραστηριότητάς τους.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Βιοτεχνίες / Κοστολόγηση / Χρηματοδότηση / Συνεταιρισμοί / Μεταποίηση / Μάρκετινγκ / Παραγωγή.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ
2	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΙΑΣ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ
3	Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΑΣ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ
4	ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
5	ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ
6	ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Κείμενο αναφοράς

2.3.Β.1 | ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε εισαγωγική επαφή με τις αγροβιοτεχνίες. Πιο συγκεκριμένα, η υποενότητα καλύπτει

θέματα όπως ο δευτερογενής τομέας στην Ελλάδα, οι ορισμοί και οι έννοιες που σχετίζονται με τη διοίκηση αγροβιοτεχνιών, οι λειτουργίες της διοίκησης, καθώς και οι ομοιότητες και διαφορές μεταξύ βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων στον αγροτικό τομέα. Η εν λόγω μαθησιακή υποενότητα προσφέρει τη βάση για την απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων που απαιτούνται για την αποτελεσματική κατανόηση της λειτουργίας μιας αγροβιοτεχνίας. Αρχικά, θα γίνει μια επισκόπηση του δευτερογενούς τομέα στην Ελλάδα, υπογραμμίζοντας τη σημασία των αγροβιοτεχνιών στην εθνική οικονομία και την αγροτική ανάπτυξη. Στη συνέχεια, θα δοθούν οι ορισμοί και οι έννοιες που αφορούν τη διοίκηση των αγροβιοτεχνιών και θα συζητηθούν οι βασικές αρχές και οι προκλήσεις της διοίκησης σε αυτόν τον τομέα, καθώς και οι διάφορες λειτουργίες που εμπλέκονται, όπως η οικονομική διαχείριση, οι ανθρώπινοι πόροι, το μάρκετινγκ και η επιχειρησιακή στρατηγική. Επιπλέον, θα δοθεί ένας ορισμός της βιοτεχνίας και της αγροβιοτεχνίας, εξηγώντας τις διαφορές μεταξύ των δύο εννοιών και τη σημασία τους στον αγροτικό τομέα. Τέλος, θα εξεταστούν οι ομοιότητες και οι διαφορές μεταξύ των βιοτεχνικών και των βιομηχανικών επιχειρήσεων στον αγροτικό τομέα, αναλύοντας πώς αυτές οι διαφορές επηρεάζουν τη διαχείριση, την οργάνωση και τη στρατηγική των αγροβιοτεχνικών επιχειρήσεων.

Η αποσαφήνιση των ανωτέρω εννοιών εκτιμάται απαραίτητη, ώστε ο/η εκπαιδευόμενος/-η να κατανοήσει συνθετότερες έννοιες που ακολουθούν στις επόμενες υποενότητες της παρούσας μαθησιακής ενότητας.

2.3.Β.2 | ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΙΑΣ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τις διαδικασίες ίδρυσης μιας αγροβιοτεχνίας. Συγκεκριμένα, θα κατανοήσουν τα στάδια του σχεδιασμού, της χρηματοδότησης, της σύστασης, της οργάνωσης, της στελέχωσης και του προγραμματισμού δραστηριοτήτων μιας αγροβιοτεχνίας. Αρχικά, η προσοχή τους θα εστιαστεί στο στάδιο του σχεδιασμού, με επισήμανση της ανάγκης για λεπτομερή ανάλυση της αγοράς, του ανταγωνισμού και των δυνατοτήτων, ενώ θα συζητηθεί η σημασία της κατανόησης των αγοραστικών τάσεων και των προτιμήσεων των καταναλωτών/-τριών στον τομέα της αγροβιοτεχνίας. Στη συνέχεια, θα αναφερθούν στη χρηματοδότηση της αγροβιοτεχνικής επιχείρησης, εξετάζοντας τις διάφορες πηγές κεφαλαίων, όπως τραπεζικά δάνεια, επενδυτικά κεφάλαια, κρατικές επιδοτήσεις και συμμετοχική χρηματοδότηση (crowdfunding), και θα αναλύσουν επίσης τη σημασία του ακριβούς οικονομικού προγραμματισμού και του ελέγχου του κόστους.

Εν συνεχεία, θα παρουσιαστούν οι βασικές αρχές της σύστασης και οργάνωσης μιας αγροβιοτεχνικής επιχείρησης και θα συζητηθεί η σημασία της διαμόρφωσης ενός σταθερού νομικού πλαισίου, της δημιουργίας μιας δυναμικής οργανωτικής δομής και της καθιέρωσης αποτελεσματικών διαδικασιών διοίκησης. Η στελέχωση είναι επίσης κρίσιμη πτυχή στη διαδικασία εδραίωσης της επιχείρησης, με έμφαση στην πρόσληψη των κατάλληλων ανθρώπων με τις απαραίτητες δεξιότητες και γνώ-

σεις για κάθε ρόλο. Τέλος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα κατανοήσουν τον προγραμματισμό των δραστηριοτήτων, υπογραμμίζοντας τη σημασία της προσαρμογής στις αγοραστικές συνθήκες, της ανάπτυξης ευέλικτων προγραμμάτων παραγωγής και της δημιουργίας ενός σταθερού σχεδίου πωλήσεων και μάρκετινγκ. Επισημαίνεται η ανάγκη για συνεχή αξιολόγηση και βελτίωση των διαδικασιών και των προσεγγίσεων, για να διασφαλιστεί η βιωσιμότητα και η ανάπτυξη της αγροβιοτεχνίας.

2.3.Β.3 | Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΑΣ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τις παραγωγικές συνθήκες λειτουργίας μιας αγροβιοτεχνίας. Συγκεκριμένα, θα κατανοήσουν τον ρόλο της παραγωγής, καθώς και τα διάφορα χαρακτηριστικά της, τον απαραίτητο εξοπλισμό, την υγιεινή και ασφάλεια, το προσωπικό, τον ποιοτικό έλεγχο και τις αποθηκευτικές πρακτικές. Ειδικότερα, θα ασχοληθούν με τα βασικά χαρακτηριστικά της παραγωγικής διαδικασίας στις αγροβιοτεχνίες, όπως η εφαρμογή προηγμένων τεχνολογιών, η βιώσιμη διαχείριση των πόρων και η αξιοποίηση καινοτόμων μεθόδων παραγωγής για την αύξηση της αποδοτικότητας και της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων.

Στη συνέχεια, θα γίνει ανάλυση του απαραίτητου εξοπλισμού για την αγροβιοτεχνική παραγωγή, ο οποίος περιλαμβάνει τόσο παραδοσιακά εργαλεία και μηχανήματα όσο και πιο προηγμένα συστήματα που ενισχύουν την αποδοτικότητα και βοηθούν στην ακριβή παρακολούθηση των παραγωγικών διαδικασιών. Ένα άλλο κρίσιμο στοιχείο που θα αναλυθεί είναι η υγιεινή και ασφάλεια στην αγροβιοτεχνική παραγωγή. Επισημαίνεται η σημασία της τήρησης αυστηρών προτύπων υγιεινής και ασφαλείας για την προστασία τόσο των εργαζομένων όσο και των καταναλωτών/-τριών. Επιπρόσθετα, η στελέχωση αποτελεί ένα σημαντικό τμήμα της παραγωγικής διαδικασίας, με έμφαση στην ανάγκη για έμπειρο και καταρτισμένο προσωπικό που μπορεί να διαχειριστεί τις σύνθετες απαιτήσεις της σύγχρονης αγροβιοτεχνικής παραγωγής. Στο πλαίσιο της υποενότητας θα τονιστεί επίσης η σημασία του ποιοτικού ελέγχου, ο οποίος εξασφαλίζει ότι τα προϊόντα πληρούν τα απαιτούμενα πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας, καθώς και η σημασία των ορθών αποθηκευτικών πρακτικών, με έμφαση στην ανάγκη για αποτελεσματική διαχείριση των αποθεμάτων, τη διατήρηση της ποιότητας των προϊόντων και την αποφυγή απωλειών.

2.3.Β.4 | ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Στην παρούσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εμβαθύνουν στις διαδικασίες κοστολόγησης των αγροβιοτεχνικών προϊόντων. Αρχικά, θα γνωρίσουν τις βασικές έννοιες και τις διακρίσεις του κόστους, την κοστολόγηση δραστηριοτήτων, το πρότυπο κόστος και το κόστος παραγωγής.

Στη συνέχεια, θα αναλύσουν τις διάφορες κατηγορίες κόστους, όπως το άμεσο κόστος (π.χ. πρώτες ύλες, εργασία) και το έμμεσο κόστος (π.χ. γενικά έξοδα διοίκη-

σης). Επισημαίνεται η σημασία της ακριβούς κατανόησης και ανάλυσης του κόστους για την αποδοτική διαχείριση και τιμολόγηση των προϊόντων. Επιπλέον, θα εξετάσουν την κοστολόγηση δραστηριοτήτων (Activity-Based Costing, ABC), παρουσιάζοντας ορισμούς και παραδείγματα, ενώ θα σχολιάσουν πώς αυτή η μέθοδος βοηθά στην πιο ακριβή απόδοση του κόστους στις συγκεκριμένες δραστηριότητες και στην καλύτερη κατανόηση των πραγματικών παραγόντων κόστους στην παραγωγική διαδικασία. Έπειτα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναλύσουν το πρότυπο κόστος, παρέχοντας ορισμούς και παραδείγματα. Αυτή η μέθοδος κοστολόγησης επικεντρώνεται στην καθιέρωση προδιαγραφών κόστους για κάθε στοιχείο της παραγωγής, προσφέροντας ένα σταθερό πλαίσιο για τον έλεγχο και τη διαχείρισή του. Τέλος, θα ασχοληθούν με την ανάλυση του κόστους παραγωγής, τονίζοντας τη σημασία της συνολικής κατανόησης όλων των δαπανών που συνδέονται με την παραγωγή αγροβιοτεχνικών προϊόντων, ενώ θα συζητήσουν τις προκλήσεις της ακριβούς κοστολόγησης και την ανάγκη για ευελιξία και προσαρμογή στις μεταβαλλόμενες συνθήκες της αγοράς και της παραγωγής αγροβιοτεχνικών προϊόντων.

2.3.Β.5 | ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ

Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν αρχικά με τις βασικές έννοιες που περιλαμβάνονται στην ανάπτυξη ενός επιχειρηματικού σχεδίου για μια αγροβιοτεχνία. Επιπρόσθετα, θα γνωρίσουν τα χαρακτηριστικά, τη σκοπιμότητα και τη δομή ενός τέτοιου σχεδίου, καθώς και τις έννοιες, το περιεχόμενο, τα είδη και τα συστήματα του επιχειρησιακού προγραμματισμού. Αρχικά, θα αναλύσουν τα χαρακτηριστικά ενός επιχειρηματικού σχεδίου στην αγροβιοτεχνία, τονίζοντας τη σημασία του ως εργαλείου για τον ορισμό της στρατηγικής, των στόχων και των προσδοκιών της επιχείρησης, ενώ θα κατανοήσουν πώς ένα καλά δομημένο επιχειρηματικό σχέδιο βοηθά τόσο στην εσωτερική οργάνωση όσο και στην προσέλκυση επενδυτών ή χρηματοδοτήσεων. Στη συνέχεια, η προσοχή τους θα εστιαστεί στη σκοπιμότητα και στη δομή ενός επιχειρηματικού σχεδίου για αγροβιοτεχνικές επιχειρήσεις, καθώς θα έρθουν σε επαφή με τις βασικές ενότητες ενός τέτοιου σχεδίου, όπως η ανάλυση αγοράς, η στρατηγική μάρκετινγκ, η διοικητική δομή, οι οικονομικές προβλέψεις και η ανάλυση κινδύνου. Επιπλέον, θα ασχοληθούν με την έννοια και το περιεχόμενο του επιχειρησιακού προγραμματισμού, περιγράφοντας τα διάφορα είδη και τα συστήματα που μπορούν να εφαρμοστούν, ενώ θα αναφέρουν πρακτικές όπως ο μακροπρόθεσμος και βραχυπρόθεσμος σχεδιασμός, η στρατηγική προσέγγιση και οι τεχνικές προβλέψεων. Τέλος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα κατανοήσουν τις προκλήσεις και τις ευκαιρίες που συναντώνται στη δημιουργία και τον προγραμματισμό μιας αγροβιοτεχνικής επιχείρησης, λαμβάνοντας υπόψη τη σημασία της συνεχούς αναθεώρησης και προσαρμογής του επιχειρηματικού σχεδίου στις δυναμικές συνθήκες της αγοράς και του τομέα της αγροβιοτεχνίας.

2.3.Β.6 | ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα αποτελεί μια ολοκληρωμένη ανάλυση των στρατηγικών και τεχνικών που εφαρμόζονται στο μάρκετινγκ των αγροβιοτεχνικών προϊόντων. Σε αυτή την υποενότητα, θα εξεταστούν οι βασικές πτυχές του μάρκετινγκ στον συγκεκριμένο τομέα, οι προκλήσεις, οι τρέχουσες τάσεις και οι προοπτικές για το μέλλον. Αρχικά, η υποενότητα αναφέρεται στην αυξανόμενη σημασία των αγροβιοτεχνικών προϊόντων στη σύγχρονη αγορά, τονίζοντας την ανάγκη για αποτελεσματικές στρατηγικές μάρκετινγκ που να ανταποκρίνονται στις ιδιαίτερες απαιτήσεις αυτής της κατηγορίας προϊόντων. Το μάρκετινγκ των αγροβιοτεχνικών προϊόντων είναι κρίσιμο για την επιτυχία των αγροβιοτεχνιών και για την ικανοποίηση των αναγκών των καταναλωτών/-τριών για υγιεινά, βιώσιμα και ποιοτικά (σύμφωνα με τις απαιτήσεις της αγοράς) γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα. Στη συνέχεια, θα εξεταστούν οι τρέχουσες τάσεις στο μάρκετινγκ αυτών των προϊόντων, όπως η χρήση ψηφιακών μέσων και μέσων κοινωνικής δικτύωσης για την προώθηση και τη δημιουργία κοινοτήτων, η εστίαση στην ιστορία και την ταυτότητα της μάρκας, και η ανάδειξη της ποιότητας και της βιωσιμότητας ως κεντρικών προτεραιοτήτων.

Μέσω της ανάπτυξης στρατηγικών, οι εκπαιδευόμενοι/-ες στη συνέχεια θα μπορέσουν να αντιληφθούν τρόπους με τους οποίους θα προωθήσουν αυτά τα προϊόντα και θα τα φέρουν στην αγορά. Αυτό περιλαμβάνει την κατανόηση των αναγκών και των προτιμήσεων των καταναλωτών/-τριών, την ανάλυση των ανταγωνιστικών συνθηκών, τη διαμόρφωση τιμών και στρατηγικών τοποθέτησης στην αγορά, καθώς και τη δημιουργία προωθητικών εκστρατειών για την ενίσχυση της επίγνωσης και των πωλήσεων των προϊόντων.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Κοντογεώργος, Α. & Σεργάκη, Π. (2015). *Αρχές διοίκησης αγροτικών συνεταιρισμών*. Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών.
2. Έξαρχος, Γ. & Καραγιάννης, Σ. (2004). *Αγροτουρισμός: μοχλός για την ανάπτυξη της υπαίθρου*. Κρήτη: Εκδόσεις Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας Κρήτης.

Συμπληρωματικές

1. Δημητριάδου, Ε. & Μαρτίκα-Βακιρτζή, Μ. (2008). *Το management στον αγροτικό τομέα*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γράφημα.
2. Penson, J. B., Capps, O. & Rosson, C. P. (1996). *Introduction to agricultural economics* (3rd edition). New Jersey: Prentice Hall.

2.3.Γ • ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στην έννοια του εναλλακτικού τουρισμού, δεδομένου ότι και ο αγροτουρισμός κατέχει σημαντική θέση ανάμεσα στις διακριτές μορφές του. Σημαντική είναι η παρουσίαση των αιτιών που οδήγησαν στην ανάγκη ανάπτυξης αυτών των μορφών ως απάντηση στο μοντέλο του μαζικού τουρισμού. Αναλύονται έννοιες που σχετίζονται με την επίδραση του τουρισμού στο περιβάλλον, την κοινωνία, τον πολιτισμό και τις τοπικές οικονομίες, ενώ αποσαφηνίζεται και η έννοια της αειφόρου και βιώσιμης τουριστικής ανάπτυξης της υπαίθρου. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τις διακρίσεις των δραστηριοτήτων και την τυπολογία τους, καθώς και με τους κατάλληλους προορισμούς για την ανάπτυξη σχετικών δραστηριοτήτων εναλλακτικού τουρισμού στην Ελλάδα.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναγνωρίζουν την αρνητική επίδραση του μαζικού τουρισμού στην οικονομία, την κοινωνία, τον πολιτισμό και το περιβάλλον ενός προορισμού,
- Ορίζουν την έννοια του εναλλακτικού τουρισμού,
- Περιγράφουν την έννοια της αειφορίας και της αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης,
- Κατατάσσουν τις δραστηριότητες εναλλακτικού τουρισμού με βάση το περιβάλλον όπου πραγματοποιούνται και το ιδιαίτερο κίνητρο των συμμετεχόντων/-ουσών,
- Επιλέγουν τους κατάλληλους τουριστικούς πόρους που μπορούν να αξιοποιηθούν για κάθε εναλλακτική μορφή τουρισμού υπαίθρου,
- Αντιμετωπίζουν τον εναλλακτικό τουρισμό ως σύμπλεγμα δραστηριοτήτων που μπορούν να συνδυαστούν,
- Σχεδιάζουν τουριστικά προγράμματα δραστηριοτήτων εναλλακτικού τουρισμού,
- Οργανώνουν βιωματικές αγροτουριστικές δραστηριότητες για την περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση των επισκεπτών/-τριών,
- Υποστηρίζουν τη θετική επίδραση των ήπιων δραστηριοτήτων του εναλλακτικού τουρισμού,
- Επιδιώκουν συνέργειες με επιχειρήσεις άλλων εναλλακτικών μορφών τουρισμού με σκοπό τον εμπλουτισμό της τουριστικής εμπειρίας,
- Υιοθετούν και εφαρμόζουν στόχους αειφόρου/βιώσιμης ανάπτυξης στη λειτουργία των επιχειρήσεων εναλλακτικού τουρισμού, αλλά και στην καθημερινότητά τους,
- Υπερασπίζονται τα μοντέλα ήπιας τουριστικής ανάπτυξης για την περιοχή όπου δραστηριοποιούνται.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Εναλλακτικές μορφές τουρισμού / Μαζικός τουρισμός / Αρνητικές επιπτώσεις του τουρισμού / Τυπολογίες εναλλακτικού τουρισμού / Αγροτουρισμός / Ήπιος τουρισμός / Μικρή κλίμακα / Αειφόρος τουρισμός / Τουρισμός υπαίθρου / Τουριστικοί πόροι εναλλακτικού τουρισμού.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
2	ΟΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
3	ΤΥΠΟΛΟΓΙΕΣ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
4	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΙ ΠΟΡΟΙ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
5	ΟΡΓΑΝΩΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
6	Η ΘΕΤΙΚΗ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Κείμενο αναφοράς

2.3.Γ.1 | ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Σε συνέχεια της μαθησιακής ενότητας 2.1.Α, εδώ αναλύονται περαιτέρω οι αρνητικές επιπτώσεις του μαζικού τουρισμού, ώστε να γίνει κατανοητός από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες ο λόγος και η αναγκαιότητα εμφάνισης των ήπιων και εναλλακτικών μορφών τουρισμού. Αναλύονται τα φαινόμενα της υπερβολικής εξάρτησης από τον τουρισμό, του πληθωρισμού, της έντονης εποχικότητας, της εμπορευματοποίησης του πολιτισμού, της ρύπανσης σε όλους τους τομείς (ατμοσφαιρική, υδάτινη, χερσαία, αισθητική, ηχορύπανση), της διατάραξης ευαίσθητων οικοσυστημάτων, της αδυναμίας διαχείρισης των απορριμμάτων κ.ά.

Η αναλυτική αποτίμηση των επιπτώσεων της ραγδαίας και ανεξέλεγκτης τουριστικής ανάπτυξης στις αρχές της δεκαετίας του 1980, οι κοινωνικές πιέσεις (οικολογικά και κοινωνικά κινήματα) και οι παρεμβάσεις θεσμικών φορέων (ΟΗΕ, UNWTO, WWF κ.ά.) για αναζήτηση νέων μοντέλων τουριστικής ανάπτυξης οδηγούν στη σταδιακή εμφάνιση πιο ήπιων μορφών τουρισμού που σέβονται την κλίμακα του προορισμού και τη φέρουσα ικανότητα.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί επίσης ότι, παράλληλα με τις αντιδράσεις για την αρνητική πλευρά του τουρισμού, υπήρχαν και μεγάλες αλλαγές στο προφίλ των ταξιδιωτών, που από τη δεκαετία του ’80 και του ’90 άρχισαν να αναζητούν αυθεντικές εμπειρίες και επαφή με τη φύση, να έχουν μεγάλη ποικιλία τουριστικών κινή-

τρων και να δημιουργούν μια αυξημένη ζήτηση για ταξίδια που ανταποκρίνονται σε αυτές τις ανάγκες.

Παρ' όλο που το μοντέλο των 3S (Sun, Sea, Sand) παραμένει το κυρίαρχο παγκοσμίως, μια μεγάλη μερίδα τουριστών/-τριών είναι πλέον ευαισθητοποιημένη σε θέματα που έχουν σχέση με την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος, τον σεβασμό στην τοπική κοινωνική και πολιτισμική ταυτότητα των προορισμών και τη φέρουσα ικανότητα και επιλέγει συνειδητά πιο ήπιες και εναλλακτικές μορφές τουρισμού.

2.3.Γ.2 | ΟΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Στην παρούσα υποενότητα παρουσιάζονται διάφοροι ορισμοί για την έννοια του εναλλακτικού τουρισμού που έχουν διατυπωθεί από σχετικούς επιστήμονες και διεθνείς φορείς. Έτσι, ο/η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί καλύτερα τι υποδηλώνει αυτή η έννοια και είναι σε θέση να διακρίνει ποιες μορφές τουρισμού και δραστηριότητες και υπό ποιες προϋποθέσεις μπορούν να ενταχθούν σε αυτόν τον, συχνά, ασαφή όρο. Στη βιβλιογραφία, αλλά και στην ορολογία της τουριστικής αγοράς συχνά αναφέρονται συνδυαστικά οι όροι ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού. Οι δύο έννοιες δεν είναι συνώνυμες και πολλές φορές μπορεί να μην είναι απόλυτα συμβατές.

Συνήθως, ο όρος εναλλακτικές μορφές τουρισμού αναφέρεται σε αντιδιαστολή με τον μαζικό τουρισμό και έχει προταθεί ως πιο κατάλληλη μορφή τουρισμού για τις αναπτυσσόμενες χώρες σε αντιδιαστολή με το μοντέλο του μαζικού τουρισμού που υιοθετείται από πολλά κράτη. Η υποενότητα καταπιάνεται με τα χαρακτηριστικά τόσο του τρόπου ανάπτυξης και παροχής εναλλακτικών μορφών τουρισμού όσο και των τουριστών/-τριών που επιλέγουν αυτό το είδος διακοπών. Έτσι, αναλύεται η αναγκαιότητα της συμμετοχής της τοπικής κοινωνίας στην τουριστική ανάπτυξη, των ορθών περιβαλλοντικών αρχών, του σεβασμού στον τοπικό πολιτισμό και τις θρησκευτικές ιδιαιτερότητες, της κλίμακας ανάπτυξης, η οποία θα πρέπει να είναι σύμφωνη με την ικανότητα της περιοχής να αντεπεξέλθει τόσο σε όρους αισθητικής όσο και οικολογίας, και, τέλος, της δικαιότερης κατανομής των κερδών στις τοπικές οικονομίες.

Από την άλλη, αναλύονται όλα τα χαρακτηριστικά και τα κίνητρα των τουριστών/-τριών εναλλακτικού τουρισμού (μορφωτικό επίπεδο, οικονομική κατάσταση, τρόπος οργάνωσης του ταξιδιού, προτιμώμενοι προορισμοί και δραστηριότητες, ειδικά ενδιαφέροντα κ.ά.). Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται πλήρως ότι πρόκειται για ένα διακριτό τμήμα της αγοράς στο οποίο θα πρέπει η αγροτουριστική επιχείρηση να στοχεύει μέσα από τα κατάλληλα εργαλεία μάρκετινγκ (marketing) που διδάσκεται.

2.3.Γ.3 | ΤΥΠΟΛΟΓΙΕΣ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Σήμερα, ένα μεγάλο εύρος ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού έχει αναγνωριστεί και καθιερωθεί στην τουριστική αγορά, δημιουργώντας ζήτηση και διαμορφώνοντας ιδιαίτερα χαρακτηριστικά προσφοράς στις τουριστικές περιοχές. Στην παρούσα υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έρχεται σε επαφή με όλο το φά-

σμα των ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού και γνωρίζει τις σχετικές δραστηριότητες και τις απαιτήσεις που αυτές έχουν σε υποδομές, ανωδομές και εξειδίκευση σε ανθρώπινο δυναμικό.

Οι βασικές τυπολογίες που συναντώνται στο μεγαλύτερο μέρος της βιβλιογραφίας, αλλά και σε μεγάλο αριθμό εμπορικών φυλλαδίων και ιστοσελίδων σχετίζονται με τα ειδικά κίνητρα των τουριστών/-τριών που συμμετέχουν σε αυτές. Βέβαια, δεδομένου ότι τα ειδικά κίνητρα των τουριστών/-τριών μπορεί να είναι απεριόριστα, σε μερικές περιπτώσεις μπορεί να συναντώνται ακόμη πιο εξεζητημένες μορφές, οι οποίες συχνά «κατασκευάζονται» στη λογική του μάρκετινγκ (marketing) των εταιρειών τουρισμού. Ωστόσο, είναι γεγονός ότι ο αυξανόμενος αριθμός ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού αντικατοπτρίζει τη διαρκώς αυξανόμενη σημασία και θέση τους στην παγκόσμια αγορά του τουρισμού.

Παρουσιάζονται συνοπτικά μορφές τουρισμού όπως:
- Υπαίθριος τουρισμός,
- Αθλητικός τουρισμός,
- Περιηγητικός τουρισμός,
- Θαλάσσιος τουρισμός,
- Οικοτουρισμός,
- Τουρισμός υγείας,
- Πολιτιστικός τουρισμός,
- Εκπαιδευτικός τουρισμός,
- Χιονοδρομικός τουρισμός,
- Θρησκευτικός τουρισμός,
- Επαγγελματικός τουρισμός,
- Ορεινός τουρισμός,
- Τουρισμός περιπέτειας,
- Γεωτουρισμός,
- Γυμνιστικός τουρισμός,
- Κοινωνικός τουρισμός.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μέρους και μέσα από ατομικές εργασίες, μπορεί να εντοπίσει και άλλες εναλλακτικές μορφές που έχουν παρουσία σε ιστότοπους, είτε τουριστικών προορισμών είτε εμπορικών ιστοσελίδων.

2.3.Γ.4 | ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΙ ΠΟΡΟΙ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Ο εναλλακτικός τουρισμός σε κάποιες περιπτώσεις χρησιμοποιεί πόρους που είναι κοινοί με τον συμβατικό τουρισμό και σε άλλες, ειδικούς τουριστικούς πόρους που σχετίζονται με την εκάστοτε μορφή. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η γνωρίζει το σύνολο των τουριστικών πόρων όπως ενδεικτικά:

- Μέσα μεταφοράς: συμβατικά (π.χ. αεροπλάνο, τρένο, πλοίο) και εναλλακτικά (ποδήλατο, αυτοκινούμενα, τροχόσπιτα, αερόστατο, ζώα εργασίας/μεταφοράς, τελεφερίκ κ.λπ.).
- *Επιχειρήσεις διαμονής:* συμβατικές (π.χ. ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια) και εναλλακτικές (camping, ορειβατικά καταφύγια, οικολογικά καταλύματα κ.ά.).
- Επιχειρήσεις εστίασης: συμβατικές ή εξειδικευμένες με τοπικές πρώτες ύλες ή/και ιδιαίτερη κουζίνα.
- *Υποδομές δραστηριοτήτων:* για παράδειγμα, χιονοδρομικά κέντρα, αναρριχητικές πίστες, υποδομές για ακραία αθλήματα (bungee jumping, mountain bike κ.ά.).
- *Φυσικοί πόροι*: απάτητοι και παρθένοι φυσικοί τόποι (βουνά, κοιλάδες, χαράδρες, ποτάμια, πηγές, δάση κ.λπ.), προστατευόμενες περιοχές (εθνικά πάρκα, δρυμοί), τόποι με ιδιαίτερη και σπάνια χλωρίδα και πανίδα, υδροβιότοποι, λιμνοθάλασσες, γεωλογικά μνημεία κ.ά.
- Άλλες ειδικές υποδομές: σταθμοί πρώτων βοηθειών και νοσοκομεία, σήμανση μονοπατιών, ύπαρξη εξοπλισμένων καταφυγίων, ενημερωτικά περίπτερα, κέντρα περιβαλλοντικής ενημέρωσης/εκπαίδευσης κ.λπ.
- Πολιτισμικοί πόροι: αρχαιολογικά μνημεία, μουσεία, ιδιαίτερη αρχιτεκτονική δομή (οικιστικά σύνολα, παραδοσιακά κτίρια, ερείπια), αντικείμενα τέχνης, γλυπτά, χειροτεχνήματα, γκαλερί, φεστιβάλ, εκδηλώσεις, μουσική και χορός, παραστάσεις δραματικής τέχνης, θρησκευτικές εκδηλώσεις, προσκυνήματα, παραδοσιακά δρώμενα (πανηγύρια, χορευτικές εκδηλώσεις κ.ά.).

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί καλύτερα όλα τα παραπάνω μέσα από οπτικοακουστικό υλικό, μελέτες περίπτωσης και ερευνητικές εργασίες με καλές πρακτικές από σχετικούς προορισμούς και επιχειρήσεις.

2.3.Γ.5 | ΟΡΓΑΝΩΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Στην παρούσα υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει την ευκαιρία να σχεδιάσει απλά προγράμματα εναλλακτικού τουρισμού, αφού πρώτα διδαχθεί τεχνικές σύνθεσης τουριστικών πακέτων, όπως αυτά σχεδιάζονται από τις καθ' ύλην αρμόδιες επιχειρήσεις (ταξιδιωτικά πρακτορεία και ταξιδιωτικοί οργανισμοί). Παρουσιάζονται τα βήματα σχεδιασμού προγραμμάτων και πιο συγκεκριμένα:

- *Έρευνα προορισμού και αγοράς:* εδώ ο/η εκπαιδευόμενος/-η, συνδυάζοντας τη γνώση από την έρευνα μάρκετινγκ (marketing) στη μαθησιακή ενότητα 2.1.Δ., εξοικειώνεται με τις παραμέτρους που πρέπει να ερευνηθούν κατά τον σχεδιασμό ενός νέου προγράμματος εναλλακτικού τουρισμού (έρευνα προορισμού και πόρων, έρευνα προμηθευτών-συνεργατών και διαπραγματεύσεις, έρευνα ανταγωνισμού και έρευνα ζήτησης για τη συγκεκριμένη υπηρεσία).
- *Ανάπτυξη προγράμματος ταξιδιού (Itinerary):* εδώ συντάσσεται το αναλυτικό πρόγραμμα του πακέτου, όπου καταγράφονται η διάρκεια, τα σημεία επίσκεψης και δι-

αμονής, τα μέσα μεταφοράς, οι δραστηριότητες που θα υλοποιηθούν και άλλα σημαντικά στοιχεία.

- *Κοστολόγηση και τιμολόγηση προγράμματος:* σε αυτό το στάδιο υπολογίζονται τα λειτουργικά έξοδα του εκάστοτε προγράμματος και με αυτά ως δεδομένα γίνεται και η τιμολόγηση, με βάση την επιλεγόμενη τιμολογιακή πολιτική (βλ. μαθησιακή ενότητα 2.2.Γ).
- *Προώθηση τουριστικού πακέτου:* το πρόγραμμα προώθησης των πακέτων είναι συνήθως ένα βραχυπρόθεσμο πρόγραμμα και πρέπει να περιλαμβάνει ένα σχέδιο επικοινωνίας, διαφήμισης, προώθησης πωλήσεων και άμεσων μηνυμάτων, μέσα από συμβατικά ή ψηφιακά εργαλεία.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μέρους και μέσα από ατομικές ή ομαδικές εργασίες, μπορεί να σχεδιάσει δικά του/της προγράμματα εναλλακτικού τουρισμού, προτείνοντας και τα κατάλληλα εργαλεία προώθησης.

2.3.Γ.6 | Η ΘΕΤΙΚΗ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Στην υποενότητα αυτή, αναλύονται οι λόγοι για τους οποίους η ανάπτυξη εναλλακτικών μορφών τουρισμού είναι ένα ζητούμενο για τη σύγχρονη ταξιδιωτική βιομηχανία. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η θα κατανοήσει ότι ο τουρισμός θα πρέπει να βασίζεται σε έναν διάλογο με την τοπική κοινωνία, η οποία πρέπει να είναι ενήμερη για τις επιδράσεις του.

Ο εναλλακτικός τουρισμός μπορεί και πρέπει να βασίζεται σε ορθές περιβαλλοντικές αρχές και να λαμβάνει υπόψη τον τοπικό πολιτισμό και τις θρησκευτικές ιδιαιτερότητες. Με σωστό σχεδιασμό μπορεί να συμβάλει στην ελαχιστοποίηση των οικονομικών διαρροών από την τοπική κοινωνία.

Επίσης, ο εναλλακτικός τουρισμός:

- Προκαλεί μικρότερες αρνητικές επιπτώσεις,
- Δημιουργεί θέσεις απασχόλησης και εισόδημα και συμβάλλει στην ενίσχυση της αυτοαπασχόλησης,
- Ενθαρρύνει την επιχειρηματική δραστηριότητα, ιδιαίτερα των ασθενέστερων πληθυσμιακών ομάδων,
- Συμβάλλει στην ανάπτυξη απομονωμένων, ορεινών ή υποβαθμισμένων περιοχών,
- Συμβάλλει στη διατήρηση περιοχών με αξιόλογο φυσικό περιβάλλον και στη βελτίωση της περιβαλλοντικής ποιότητας,
- Ενισχύει την περιβαλλοντική συνείδηση ντόπιων και επισκεπτών/-τριών,
- Προσφέρει πιο ουσιαστική και μορφωτική εμπειρία στον/στην τουρίστα/-τρια,
- Συμβάλλει στην επέκταση της τουριστικής περιόδου και στην ευρύτερη χωρική κατανομή της τουριστικής κίνησης κ.ά.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, μέσα από την υποενότητα αυτή, θα εκτιμήσει τη σημασία της ανάπτυξης των εναλλακτικών μορφών τουρισμού και του αγροτουρισμού, κατ' επέκταση, ως μια βιώσιμη επιλογή για τους τουριστικούς προορισμούς με ανάλογα συγκριτικά πλεονεκτήματα.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Κοκκώσης, Χ. & Τσάρτας, Π. (2001). *Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη και περιβάλλον*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
2. Κομίλης, Π. (2001). *Οικοτουρισμός: η εναλλακτική προοπτική αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης*. Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.
3. Σφακιανάκης, Μ. (2000). *Εναλλακτικές μορφές τουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην.
4. Σωτηριάδης, Μ. & Φαρσάρη, Ι. (επιμ.). (2009). *Εναλλακτικές και ειδικές μορφές τουρισμού: σχεδιασμός, management και marketing*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.
5. Τσάρτας, Π. (1996). *Τουρίστες, ταξίδια, τόποι: κοινωνιολογικές προσεγγίσεις στον τουρισμό*. Αθήνα: Εκδόσεις Εξάντας.
6. Τσάρτας, Π. (επιμ.). (2000). *Τουριστική ανάπτυξη: πολυεπιστημονικές προσεγγίσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Εξάντας.

Συμπληρωματικές

1. Ceballos-Lascuráin, H. (1996). *Tourism, ecotourism and protected areas*. Gland, Switzerland & Cambridge, UK: IUCN.
2. Eagles, P. F. J., McCool, S. F. & Haynes, C. D. (2002). *Sustainable tourism in protected areas: guidelines for planning and management*. Gland, Switzerland & Cambridge, UK: IUCN.
3. Middleton, V. T. C. & Hawkins, R. (1998). *Sustainable tourism: a marketing perspective*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

2.3.Δ • ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει σκοπό να μεταφέρει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες 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 συγκεκριμένης ενότητας είναι να ανακαλύψουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες όλα τα μυστικά των εξειδικευμένων τεχνικών της παραγωγής

αγροτικών προϊόντων, τα οποία προέρχονται από μη εντατικές καλλιέργειες και από εκτροφές μικρού αριθμού ζώων σε μικρές μονάδες, μέρος των οποίων, φυτικής και ζωικής προέλευσης, μεταποιείται σε οικοτεχνική ή βιοτεχνική βάση. Τα ιδιοπαραγόμενα προϊόντα, πρωτογενή ή μεταποιημένα, χαρακτηρίζονται συνήθως από την υψηλή τους ποιότητα και τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναγνωρίζουν τις κατηγορίες γεωργικών εκμεταλλεύσεων και προϊόντων,
- Διακρίνουν τους τρόπους παραγωγής ιδιοπαραγόμενων προϊόντων από αυτούς της εντατικής γεωργίας,
- Περιγράφουν τους τρόπους διάθεσης των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων,
- Παρουσιάζουν τις σημαντικότερες κατηγορίες φυτικών ιδιοπαραγόμενων προϊόντων,
- Οργανώνουν τις εργασίες που σχετίζονται με την παραγωγή κάθε φυτικού ιδιοπαραγόμενου προϊόντος και την εκτροφή των πιο διαδεδομένων αγροτικών ζώων,
- Ονομάζουν τις κατηγορίες και τα είδη των καλλιεργούμενων λαχανικών,
- Προσδιορίζουν τις ενέργειες κατοχύρωσης προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ,
- Συντονίζουν βασικές εργασίες κλαδέματος, εμβολιασμού, φυτοπροστασίας και λαχανοκομίας,
- Σχεδιάζουν και δημιουργούν εγκαταστάσεις οικιακού λαχανόκηπου,
- Επιλέγουν την παραγωγή προϊόντων ΠΟΠ εντάσσοντάς τα στο «καλάθι αγροτικών προϊόντων» της περιοχής,
- Εκτιμούν τη σημαντική συμβολή των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων στον αγροτουρισμό,
- Υιοθετούν κατάλληλες τεχνικές παραγωγής των σημαντικότερων φυτικών προϊόντων, από είδη όπως το αμπέλι, η ελιά, τα λαχανικά, τα σιτηρά, τα δημητριακά κ.λπ.,
- Αναγνωρίζουν τους τρόπους καλής διαβίωσης και ποιοτικής παραγωγής των σημαντικότερων παραγωγικών ζώων, όπως τα βοοειδή, τα αιγοπρόβατα, οι χοίροι, τα πτηνά και τα κουνέλια,
- Εκτιμούν την επιστήμη της μελισσοκομίας και τις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων κυψέλης, όπως το μέλι, ο βασιλικός πολτός, η γύρη και η πρόπολη.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Γεωργική εκμετάλλευση / Ιδιοπαραγόμενα προϊόντα / Γεωργικά προϊόντα / Αγροτουρισμός / Φυτική παραγωγή / Ζωική παραγωγή / Δενδροκομία / Λαχανοκομία / Μελισσοκομία.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ – ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ
2	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
3	ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
4	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
5	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
6	ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κείμενο αναφοράς

2.3.Δ.1 | ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ – ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε εισαγωγική επαφή με τις κατηγορίες των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, καθώς και με τα διάφορα είδη γεωργικών προϊόντων που παράγονται σε αυτές.

Οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις ταξινομούνται σε διάφορες κατηγορίες, ανάλογα με τον τομέα στον οποίο δραστηριοποιούνται (πρωτογενής, δευτερογενής, τριτογενής), τον τύπο της εκμετάλλευσης, που καθορίζεται από την κατεύθυνση της παραγωγής (φυτικής, ζωικής, μεικτής παραγωγής), τον κλάδο παραγωγής, που καθορίζεται από το κυρίαρχο είδος καλλιέργειας ή εκτροφής (π.χ. σιτοπαραγωγικός, βοοτροφικός), και σε άλλες κατηγορίες, ανάλογα με τον αριθμό των διαφορετικών ειδών καλλιέργειας (μονοκαλλιεργητικές, πολυκαλλιεργητικές), τον βαθμό έντασης χρήσης των συντελεστών παραγωγής (εντατική, εκτατική καλλιέργεια/εκτροφή) κ.ά. Εξετάζονται οι προσδιοριστικοί παράγοντες (φυσικοί, οικονομικοί, ανθρώπινοι, τεχνολογικοί κ.ά.) που καθορίζουν τον τύπο και το είδος παραγωγής της αγροτικής εκμετάλλευσης (κλάδο παραγωγής, μορφή παραγωγής κ.λπ.) και αξιοποιούνται μελέτες περίπτωσης για τον καθορισμό του τύπου της γεωργικής εκμετάλλευσης. Στη συνέχεια, η υποενότητα επικεντρώνεται στις κατηγορίες των γεωργικών προϊόντων. Αναλύονται τα διάφορα είδη προϊόντων, όπως φυτικής και ζωικής προέλευσης, και εξετάζονται οι μέθοδοι παραγωγής, επεξεργασίας και διακίνησης αυτών των προϊόντων.

Η εν λόγω μαθησιακή υποενότητα προσφέρει τη βάση για την απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων που απαιτούνται για την αποτελεσματική διαχείριση των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων. Η αποσαφήνιση των ανωτέρω εννοιών εκτιμάται απαραίτητη, ώστε ο/η εκπαιδευόμενος/-η να κατανοήσει συνθετότερες έννοιες που ακολουθούν στις επόμενες υποενότητες της παρούσας μαθησιακής ενότητας.

2.3.Δ.2 | ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε εισαγωγική επαφή με τα ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα. Η συγκεκριμένη υποε-

νότητα αναδεικνύει τη σημασία των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων, τους διάφορους τρόπους διάθεσής τους, τις διαφορές τους από τα προϊόντα εντατικής γεωργίας, καθώς και τις διαδικασίες κατοχύρωσης των προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ. Αρχικά, η υποενότητα αναλύει τις μεθόδους και τους τρόπους διάθεσης των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων, όπως η απευθείας πώληση στους καταναλωτές, η διανομή μέσω τοπικών αγορών, η συμμετοχή σε συνεταιρισμούς και η χρήση διαδικτυακών πλατφορμών. Συζητείται η σημασία της επιλογής του κατάλληλου καναλιού διάθεσης για την αύξηση της προσβασιμότητας και της αναγνωρισιμότητας των προϊόντων.

Στη συνέχεια, εξετάζεται η διαφορά μεταξύ των προϊόντων που προέρχονται από εντατική γεωργία και των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων. Συζητούνται οι αντίστοιχες γεωργικές πρακτικές, η ποιότητα, οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις και η βιωσιμότητα. Επίσης, αναλύονται τα παραδοσιακά γεωργικά προϊόντα, εξηγώντας τη σημασία τους στη διατήρηση της τοπικής γαστρονομίας και της πολιτιστικής κληρονομιάς. Τέλος, η υποενότητα καταπιάνεται με τις ενέργειες κατοχύρωσης των προϊόντων ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) και ΕΠΙΠ (Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν), επισημαίνοντας τη σημασία της αναγνώρισης και της προστασίας των προϊόντων με ειδική ποιότητα και χαρακτήρα. Συνολικά, αυτή η υποενότητα παρέχει μια εμπεριστατωμένη εικόνα της παραγωγής, της διάθεσης και της προστασίας των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων, καθιστώντας τη σημαντική για τους εκπαιδευόμενους/-ες και την εξέλιξή τους.

2.3.Δ.3 | ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με το πώς η παραγωγή ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων συνδέεται με τον τομέα του αγροτουρισμού και τον ενισχύει. Συγκεκριμένα, θα εξετάσουν τα οφέλη και τις προκλήσεις αυτής της συνεργασίας, καθώς και τις πρακτικές και τις στρατηγικές που πρέπει να ακολουθηθούν για την ανάπτυξη και την προώθηση των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων μέσω του αγροτουρισμού.

Αρχικά, η υποενότητα αναφέρεται στη σημασία των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων στον αγροτουρισμό, επισημαίνοντας πώς η παραγωγή υψηλής ποιότητας τοπικών προϊόντων μπορεί να αποτελέσει ένα ισχυρό κίνητρο για την προσέλκυση επισκεπτών/-τριών. Συζητούνται οι τρόποι με τους οποίους οι αγροτουριστικές επιχειρήσεις μπορούν να εντάξουν τα ιδιοπαραγόμενα προϊόντα στην παραγωγική τους διαδικασία. Στη συνέχεια, εξετάζονται οι προκλήσεις και τα οφέλη της ένταξης των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων στον αγροτουρισμό.

Αναλύονται θέματα όπως η διασφάλιση της ποιότητας, η προστασία της αυθεντικότητας των προϊόντων, καθώς και η ανάγκη για δημιουργικές και βιώσιμες μεθόδους προώθησης και προβολής των προϊόντων αυτών. Επιπλέον, συζητούνται πρακτικές και στρατηγικές για την ανάπτυξη και την προώθηση των ιδιοπαραγόμενων

προϊόντων στο πλαίσιο του αγροτουρισμού. Περιλαμβάνονται στρατηγικές για την ενσωμάτωση των προϊόντων σε τουριστικά πακέτα, τη διοργάνωση εκδηλώσεων και γευσιγνωσιών, και την ανάπτυξη συνεργασιών με τοπικούς φορείς και άλλες επιχειρήσεις. Τέλος, η υποενότητα κλείνει με την αναγνώριση της σημασίας του αγροτουρισμού ως μέσου για την ανάδειξη και την αξιοποίηση των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων, προωθώντας έτσι την τοπική κουλτούρα, την οικονομία και τη βιωσιμότητα. Συνολικά, η υποενότητα αυτή παρέχει μια σαφή και εμπεριστατωμένη εικόνα των συνεργειών που μπορούν να αναπτυχθούν μεταξύ της παραγωγής ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων και του αγροτουρισμού.

2.3.Δ.4 | ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Στην παρούσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εμβαθύνουν στις διαδικασίες της παραγωγής ιδιοπαραγόμενων προϊόντων φυτικής προέλευσης σε μικρή κλίμακα. Ειδικότερα, θα ασχοληθούν με την εξέταση των διαφόρων φυτικών καλλιεργειών και των μεθόδων παραγωγής τους.

Η υποενότητα αυτή καλύπτει τις δενδρώδεις καλλιέργειες (γιγαρτόκαρπα, πυρηνόκαρπα, ακρόδρυα, εσπεριδοειδή), την ελιά, το αμπέλι, τα δημητριακά-σιτηρά (χειμερινά και ανοιξιάτικα), και τις λαχανοκομικές καλλιέργειες. Αρχικά, η υποενότητα εστιάζεται στις δενδρώδεις καλλιέργειες, παρουσιάζοντας τις διαφορετικές κατηγορίες και τις μεθόδους καλλιέργειας και φροντίδας για κάθε τύπο δέντρου. Εξηγείται η σημασία της επιλογής των κατάλληλων ποικιλιών, του κλαδέματος, της λίπανσης και της προστασίας από ασθένειες και παράσιτα.

Στη συνέχεια, η υποενότητα εστιάζεται στην καλλιέργεια της ελιάς, αναλύοντας τις πρακτικές καλλιέργειας, τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου και τις μεθόδους επεξεργασίας του ελαιολάδου. Επιπλέον, αναλύεται η καλλιέργεια του αμπελιού, καλύπτοντας τις τεχνικές διαχείρισης του αμπελώνα, τις μεθόδους συγκομιδής του σταφυλιού και την επεξεργασία του για την παραγωγή κρασιού. Η υποενότητα συνεχίζει με την εξέταση των δημητριακών-σιτηρών (χειμερινά σιτηρά, ανοιξιάτικα σιτηρά), αναφέροντας τις καλλιεργητικές εργασίες, τη συγκομιδή, την αποθήκευση και τη διαχείριση των εχθρών και ασθενειών των σιτηρών. Τέλος, αναφέρεται στις λαχανοκομικές καλλιέργειες, παρέχοντας πληροφορίες για την εγκατάσταση λαχανόκηπου, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες λαχανικών και τις καλλιεργητικές τεχνικές. Ως εργαστηριακή άσκηση προτείνεται η οργάνωση επισκέψεων σε αγρόκτημα με σχετικές καλλιέργειες και η παρατήρηση ή/και συμμετοχή των εκπαιδευόμενων σε σχετικές εργασίες (π.χ. φύτευση, κλάδεμα, συγκομιδή κ.λπ.).

2.3.Δ.5 | ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν αρχικά με τις μεθόδους και τις πρακτικές που αφορούν την ιδιοπαραγωγή και διαχείριση προϊόντων ζωικής προέλευσης. Σε αυτή την υποενότητα καλύπτονται θέματα όπως η

εκτροφή ζώων, η διατροφή, η υγεία και η ευζωία των ζώων, καθώς και η επεξεργασία των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων. Η υποενότητα αρχίζει με την ανάλυση των διαφόρων μορφών εκτροφής ζώων, με εστίαση στις κύριες κατηγορίες, όπως τα βοοειδή, τα πρόβατα, οι χοίροι, τα κοτόπουλα και άλλα ζώα παραγωγής κρέατος, γάλακτος ή αυγών. Επισημαίνεται η σημασία της επιλογής κατάλληλων φυλών για την αύξηση της παραγωγικότητας και τη βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων.

Στη συνέχεια, εξετάζεται η διατροφή των ζώων, με την ανάδειξη της σημασίας της ποιοτικής διατροφής για την υγεία και την απόδοση των ζώων. Συζητούνται οι σύγχρονες τεχνικές διατροφής και οι τρόποι για την εξασφάλιση επαρκούς και θρεπτικής διατροφής. Επιπλέον, αναλύεται η σημασία της υγείας και της ευζωίας των ζώων, επισημαίνοντας τις πρακτικές για την πρόληψη ασθενειών και τη διατήρηση υψηλών προτύπων ευζωίας. Εξετάζονται οι σύγχρονες προκλήσεις στην υγεία των ζώων και οι στρατηγικές για τη διαχείριση των ασθενειών.

Ως εργαστηριακή άσκηση προτείνεται η οργάνωση επισκέψεων σε σχετική μονάδα παραγωγής και η παρατήρηση ή/και συμμετοχή των εκπαιδευόμενων σε σχετικές εργασίες. Συνολικά, αυτή η υποενότητα παρέχει μια συνολική εικόνα της παραγωγής ιδιοπαραγόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης, καθιστώντας τη σημαντική για τους εκπαιδευόμενους/-ες.

2.3.Δ.6 | ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα γίνεται εκτενής περιγραφή όλων των κύριων ιδιοπαραγόμενων μελισσοκομικών προϊόντων (μέλι, γύρη, βασιλικός πολτός, πρόπολη, κερί και δηλητήριο της μέλισσας), δηλαδή των προϊόντων που παράγονται από ένα μελισσοκομείο και συνδυαστικά συμμετέχουν στη διαμόρφωση των εσόδων και της παραγωγικής κατεύθυνσης της μελισσοκομικής εκμετάλλευσης. Έμφαση δίνεται στον βιολογικό χαρακτήρα των ιδιοπαραγόμενων μελισσοκομικών προϊόντων και στην προστιθέμενη αξία που λαμβάνουν εξαιτίας αυτής της κατεύθυνσης παραγωγής. Επιπλέον, παρουσιάζονται προϊόντα που μπορούν να παραχθούν με τη χρήση των ανωτέρω ως πρώτων υλών, όπως καλλυντικά (π.χ. κεραλοιφές), γλυκίσματα (π.χ. παστέλια, μείγματα μελιού), ποτά (π.χ. υδρόμελο, μουντοβίνα) κ.ά.

Τα μελισσοκομικά προϊόντα μελετώνται ως προς τον τρόπο παραγωγής τους, τα χαρακτηριστικά τους, την επεξεργασία που μπορεί να υποστούν, τη συσκευασία και την αποθήκευση και συντήρησή τους. Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην τεκμηρίωση της διατροφικής αξίας των εδώδιμων μελισσοκομικών προϊόντων, στην ταυτοποίηση των διαφόρων ειδών μελιού και στην επισήμανση. Επιπλέον, γίνεται ειδική αναφορά στην εθνική και κοινοτική νομοθεσία που διέπει την παραγωγή και τον χειρισμό μελισσοκομικών προϊόντων και τις αδειοδοτήσεις που απαιτούνται για την παραγωγή ή μεταποίηση δευτερογενών προϊόντων. Επιπρόσθετα προς τα ανωτέρω, ως μελισσοκομικά προϊόντα αναφέρονται οι βασίλισσες και οι παραφυάδες που παράγονται

με σκοπό την πώληση. Στο μελισσοκομικό εργαστήριο πραγματοποιούνται εργασίες όπως η αποκρυστάλλωση μελιού, ο καθαρισμός και η συσκευασία γύρης, η εξαγωγή πρόπολης από τις σίτες και η παρασκευή βάμματος πρόπολης.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. & Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα*. Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
2. Καραμάνος, Α., Αυγουλάς, Χ. & Βυθοπούλου, Ε. (2000). *Φυτική παραγωγή*. Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.

Συμπληρωματικές

1. Ζέρβας, Γ., Καλαϊσάκης, Π. & Φεγγερός, Κ. (2004). *Διατροφή αγροτικών ζώων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Χαριζάνης, Π. (2017). *Μέλισσα και μελισσοκομική τεχνική*. Θεσσαλονίκη: Μελισσοκομική Επιθεώρηση.

2.3.Ε • ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στις βασικές έννοιες και μορφές της λαϊκής τέχνης και της αγροτικής παράδοσης. Μετά την ολοκλήρωση της ενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έχουν αποκτήσει 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 παραδοσιακή μουσική, τα παραδοσιακά προϊόντα και οι παραδοσιακές συνταγές. Παράλληλα, παρουσιάζεται η εξέλιξη της επιχειρηματικής διάστασης των δραστηριοτήτων του αγροτικού χώρου, δίνοντας έμφαση στα παραδοσιακά προϊόντα και στις τέχνες ανά περιοχή. Το εργαστηριακό σκέλος επικεντρώνεται στη βιωματική κατανόηση των στοιχείων που συνθέτουν την κατά τόπους παραδοσιακή κληρονομιά, μέσω δράσεων στο πεδίο, εκπαιδευτικών επισκέψεων, παρακολούθησης της κατασκευής παραδοσιακών προϊόντων κ.λπ.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Ορίζουν την έννοια της λαϊκής τέχνης,

- Περιγράφουν τα στάδια της ιστορικής εξέλιξης της λαϊκής τέχνης στην Ελλάδα,
- Κατονομάζουν και να περιγράφουν τις επιμέρους μορφές λαϊκής τέχνης,
- Εκτιμούν τον ρόλο της αγροτικής παράδοσης στην καθημερινή ζωή στον τόπο δραστηριοποίησής τους,
- Αποκωδικοποιούν πολιτιστικούς κώδικες ανά περιοχή,
- Εντοπίζουν αποτυπώσεις του αγροτικού τρόπου ζωής στις διάφορες μορφές τέχνης,
- Συνδέουν τη γευσιγνωσία της τοπικής γαστρονομίας με την αγροτουριστική επιχειρηματικότητα,
- Αναγνωρίζουν τα είδη της τοπικής παραδοσιακής μουσικής και των παραδοσιακών οργάνων,
- Επιλέγουν και να χρησιμοποιούν τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό που σχετίζεται με τη δημιουργία προϊόντων οικοτεχνίας και λαϊκής τέχνης,
- Εφαρμόζουν προγράμματα βιωματικής γνωριμίας των επισκεπτών/-τριών με την τοπική λαϊκή τέχνη και παράδοση,
- Ανακαλύπτουν στοιχεία της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής στον τόπο τους,
- Δημιουργούν εκθετήριο και σημείο πώλησης ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και άλλων προϊόντων λαϊκής τέχνης εντός της αγροτουριστικής μονάδας,
- Αξιολογούν την επιχειρηματική διάσταση της αγροτικής παράδοσης,
- Συνεργάζονται με ντόπιους/-ες τεχνίτες/-τριες και εμπειροτέχνες/-ισσες παραδοσιακών τεχνών με σκοπό τη δημιουργία βιωματικών προγραμμάτων για τους επισκέπτες,
- Ερμηνεύουν τη θεματολογία της λαϊκής τέχνης και των παραδόσεων από περιοχή σε περιοχή,
- Αναγνωρίζουν τα στοιχεία που δημιουργούν ισχυρές βάσεις για την ένταξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς στον κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Ελλάδας.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Αγροτική επιχειρηματική βιωσιμότητα / Αγροτική παράδοση / Άυλη πολιτιστική κληρονομιά / Επιχειρηματικότητα / Λαογραφία / Λιθογλυπτική / Μουσικοχορευτική παράδοση / Οικογένεια / Παραδοσιακή διατροφή.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	Η ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ
2	Η ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ
3	Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ
4	Η ΛΙΘΟΓΛΥΠΤΙΚΗ
5	Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΟΥΣΙΚΗ, ΟΙ ΓΙΟΡΤΕΣ ΚΑΙ Ο ΧΟΡΟΣ
6	Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
7	Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ
8	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΠΙΣΚΕΨΗ

Κείμενο αναφοράς

2.3.Ε.1 | Η ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ

Στη μαθησιακή υποενότητα, μελετάται η έννοια της λαϊκής τέχνης και η σημασία της στη σύγχρονη κοινωνία. Συγκεκριμένα, εξετάζονται η εξελικτική διαδρομή της λαϊκής τέχνης, ειδικότερα της ελληνικής λαϊκής τέχνης, και τα κυριότερα χαρακτηριστικά της μέσα από αντιπροσωπευτικά λαϊκά έργα, καθώς και την εξάρτησή τους από το ιστορικό και κοινωνικό πλαίσιο της εποχής τους.

Εν συνεχεία, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τη λαϊκή τέχνη και την κατανόησή της ως πυρήνα της λαϊκής παράδοσης, την οποία μελετά η επιστήμη της λαογραφίας, η οποία συντελεί στην ερμηνεία των πνευματικών, κοινωνικών, καλλιτεχνικών και υλικών εκφάνσεων του παραδοσιακού πολιτισμού του λαού. Μαθαίνουν να ξεχωρίζουν τους τομείς έκφρασής της και τις ιδιαίτερες μορφές της σε κάθε εκδήλωση του λαϊκού βίου. Ακολουθεί η επισκόπηση της ελληνικής λαϊκής τέχνης (υλικός, πνευματικός και κοινωνικός βίος) και της εξάπλωσής της στην περιοχή των Βαλκανίων, αλλά και σε άλλες περιοχές. Στο εργαστηριακό μέρος της υποενότητας οι εκπαιδευόμενοι/-ες, σε μικρές ομάδες, καθοδηγούνται από τον/την εκπαιδευτή/-τρια, επιλέγουν έναν λαό και αναζητούν κάποια από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του πνευματικού και υλικού πολιτισμού του. Παρουσιάζουν στην τάξη αντικείμενα του υλικού βίου (κτίρια, αντικείμενα, σκεύη, φορεσιές κ.ά.) ή εκδηλώσεις της πνευματικής και κοινωνικής ζωής (πανηγύρια, γιορτές, εδέσματα, ήθη και έθιμα) που προκάλεσαν το έντονο ενδιαφέρον τους.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα της λαϊκής τέχνης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες είναι σε θέση να ορίζουν την έννοια της λαϊκής τέχνης, να περιγράφουν τα στάδια της ιστορικής εξέλιξής της στην Ελλάδα, να κατονομάζουν και να περιγράφουν τις επιμέρους μορφές λαϊκής τέχνης και να αναγνωρίζουν την αξία της προφορικής και υλικής παράδοσης στην εξελικτική πορεία των λαών.

2.3.Ε.2 | Η ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ

Στη μαθησιακή υποενότητα εξετάζεται η έννοια της αγροτικής παράδοσης, της γεωργικής και κτηνοτροφικής δραστηριότητας και της σημασίας τους για την επιβίωση των λαών που στηρίζουν την οικονομία τους στην αγροτική παραγωγή. Η προσοχή των εκπαιδευόμενων εστιάζεται στη συνάφεια του παραδοσιακού πολιτισμού με την αγροτική παράδοση και τη σημασία των αγροτικών, αλιευτικών και συναφών δραστηριοτήτων για τη διαβίωση της κοινότητας. Περιγράφονται οι εγκαταστάσεις, τα σκεύη και τα προϊόντα της κτηνοτροφίας και η οργάνωση της παραγωγής (νομάδευση, τσελιγκάτα), καθώς και οι καλλιέργειες, τα εργαλεία και τα ζώα εργασίας της γεωργικής και θαλάσσιας δραστηριότητας και η σχέση των αγροτών/-τισσών ή των αλιέων με αυτά. Αξιολογούνται οι αγροτοκτηνοτροφικές δραστηριότητες ως βασικοί πυλώνες ενασχόλησης και επιβίωσης των αγροτικών πληθυσμών, άμεσα συνυφασμένοι με τη λαϊκή τέχνη και παράδοση. Παράλληλα, αναλύονται οι διάφορες μορφές οικογένειας, ο τρόπος με τον οποίον διαμορφώνονται και συνδέονται με την αγροτική παραγωγή και την αλιεία, καθώς και οι αποτυπώσεις τους στη λαϊκή τέχνη. Στο εργαστηριακό μέρος της υποενότητας οι εκπαιδευόμενοι/-ες επιλέγουν μια επαγγελματική ασχολία και παρουσιάζουν στην τάξη τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της και τη σημασία της για τον αγροτικό ή ναυτικό πληθυσμό της συνδεόμενης περιοχής.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα της αγροτικής παράδοσης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες είναι σε θέση να εκτιμούν την αξία της παραδοσιακής οικογένειας, τον ρόλο της αγροτικής ή της ναυτικής παράδοσης στην καθημερινή ζωή στον τόπο δραστηριοποίησής τους, να αναγνωρίζουν μέσα από τη δομή των οικογενειών μιας περιοχής τους μηχανισμούς επιβίωσης της τοπικής κοινωνίας, να αποκωδικοποιούν πολιτιστικούς κώδικες ανά περιοχή και να εντοπίζουν τις αποτυπώσεις του τρόπου ζωής στις διάφορες μορφές λαϊκής τέχνης.

2.3.Ε.3 | Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

Στη μαθησιακή υποενότητα της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής παρουσιάζονται τα κτίρια και οι κατασκευές που δημιουργήθηκαν αρχικά από την αυτοσχέδια εμπειρική αντιμετώπιση των στοιχειωδών αναγκών των ανθρώπων και στη συνέχεια, όταν κάποιες από τις αγροτικές κοινότητες απέκτησαν ευπορία, οι κατασκευές που αντιπροσώπευαν το στάτους και την κοινωνική προβολή των πλούσιων οικογενειών.

Συγκεκριμένα, αναλύονται οι τεχνικές και οι κατασκευαστικές δομές των οικισμών (όρια, ρυμοτομία, οργάνωση, κοινόχρηστοι χώροι, υλικά), οι οικίες και οι αγροικίες (μορφολογία, λιθοδομές, ξυλοδεσιές, ανωδομές, κατασκευές και υλικά). Εξετάζεται η λειτουργική οργάνωσή τους για την εξυπηρέτηση της αγροτικής οικογένειας και οι κατασκευές ειδικών χρήσεων (κρήνες, ξερολιθιές και πεζούλες, λιθόστρωτα) που δημιουργούνται για τη διευκόλυνση της κοινότητας. Επίσης, γίνεται γνωριμία με τα κατασκευαστικά υλικά (πέτρα, μάρμαρο, ξύλο) και τη διακόσμηση που αποτυπώνει τις τάσεις της λαϊκής τέχνης και νοοτροπίας. Τέλος, παρουσιάζονται οι ναοί και

τα μοναστήρια των αγροτικών περιοχών, που συνδέονται άρρηκτα με την κοινωνική και θρησκευτική δομή των επαρχιακών κοινωνιών και τη γεωργική οργάνωση των ευρύτερων γεωγραφικών περιοχών (αμπελουργία, ελαιώνες, κηπευτικά, δημιουργία κατασκευών και διακίνηση αγροτικών προϊόντων). Στο εργαστηριακό μέρος της υποενότητας οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξερευνούν την ευρύτερη γεωγραφική περιοχή στην οποία διαμένουν, ανακαλύπτουν και καταγράφουν τα ιδιαίτερα αρχιτεκτονικά και οικιστικά χαρακτηριστικά της, τα οποία παρουσιάζονται στην τάξη ατομικά ή ομαδικά.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής, οι εκπαιδευόμενοι/-ες είναι ικανοί/-ές να ανακαλύπτουν τοπικά στοιχεία της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής στον τόπο τους και να εντοπίζουν αποτυπώσεις του αγροτικού τρόπου ζωής στα διάφορα οικοδομήματα και τις αρχιτεκτονικές κατασκευές της γεωγραφικής ενότητας στην οποία ανήκουν.

2.3.Ε.4 | Η ΛΙΘΟΓΛΥΠΤΙΚΗ

Στη μαθησιακή υποενότητα της λιθογλυπτικής, η οποία συνδέεται άμεσα με την παραδοσιακή αρχιτεκτονική, τη θρησκευτική ζωή και το φυσικό περιβάλλον των αγροτικών περιοχών, αποκαλύπτονται τα κύρια χαρακτηριστικά της λαϊκής γλυπτικής, μέσα από χαρακτηριστικά παραδείγματα, και επισημαίνονται οι διαφορές και ομοιότητες των διαφόρων καλλιτεχνικών κέντρων, όσον αφορά τα υλικά και τη θεματολογία των γλυπτών (φυτά, ζώα, ανθρώπινες φιγούρες, θρησκευτικά και συμβολικά μοτίβα φυτών και ζώων).

Ειδικότερα, στη συγκεκριμένη υποενότητα, ορίζονται τα χαρακτηριστικά της ηπειρωτικής λαϊκής γλυπτικής (θεματολογία) και της νησιωτικής λαϊκής γλυπτικής (κέντρα και θεματολογία), όπως εμφανίζονται στα οικοδομήματα του 18ου και 19ου αιώνα και προσδιορίζονται τα κοινά σημεία επαφής τους, αλλά και οι τεχνοτροπικές διαφορές που προέρχονται από τις διαφορετικές αφετηρίες των λιθοξόων (πελεκάνων). Παράλληλα με τη γεωγραφική κατανομή των κέντρων γλυπτικής, αναλύονται οι τέσσερις ομάδες χρήσης των λαϊκών γλυπτών: α) βρύσες, κρήνες, κατασκευές ύδρευσης, β) λειτουργικά αρχιτεκτονικά ανάγλυφα (θυρώματα, υπέρθυρα, φεγγίτες), γ) διακοσμητικές πλάκες σπιτιών και δ) ταφικά γλυπτά. Στο εργαστηριακό μέρος της υποενότητας οι εκπαιδευόμενοι/-ες επιλέγουν ένα λαϊκό λιθογλυπτικό στοιχείο, το εντάσσουν στον χρόνο, την περιοχή, την αρχιτεκτονική και παρουσιάζουν στην ομάδα πληροφορίες για τη θέση του, την επιλογή του μοτίβου από τον τεχνίτη και τη σύνδεσή του με την αγροτική κοινωνική ή θρησκευτική ζωή.

Ολοκληρώνοντας τη μαθησιακή υποενότητα της λιθογλυπτικής, οι εκπαιδευόμενοι/-ες είναι σε θέση να αναγνωρίζουν τις διάφορες μορφές λιθογλυπτικής της περιοχής τους και του ευρύτερου ελλαδικού χώρου και έχουν τη δυνατότητα να συνδέουν τα μοτίβα που απεικονίζονται με τη φυσική αγροτική και ποιμενική ζωή και τις παραδόσεις της περιοχής προέλευσής τους.

2.3.Ε.5 | Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΟΥΣΙΚΗ, ΟΙ ΓΙΟΡΤΕΣ ΚΑΙ Ο ΧΟΡΟΣ

Στη μαθησιακή υποενότητα της παραδοσιακής μουσικής και του χορού, γίνεται αναφορά στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά που συνοδεύει αναπόσπαστα τον υλικό πολιτισμό κάθε λαού. Αναλύεται η έννοια της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς και η σημασία της για τη σύγχρονη κοινωνία. Ως σημείο έναρξης καθορίζεται η σημασία της μουσικής και του χορού στην παραδοσιακή κοινωνία και η επιβίωσή τους στη σημερινή εποχή.

Αναφέρονται τα είδη παραδοσιακής μουσικής, τα λαϊκά μουσικά όργανα (ζουρνάς, λαούτο, μπαγλαμάς, μαντολίνο, σαντούρι) και γίνεται γνωριμία με το παραδοσιακό εορτολόγιο, τις εποχιακές αγροτικές εργασίες, τη σύνδεσή τους με τις αγροτοποιμενικές, χριστιανικές και λοιπές εορτές (καρναβάλια, δρώμενα κ.ά.). Παράλληλα, παρουσιάζονται οι δημοτικοί χοροί, οι τοπικές παραλλαγές και ο ρόλος τους στην κοινωνική ζωή των παραδοσιακών κοινοτήτων. Στο εργαστηριακό μέρος της υποενότητας οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναζητούν τις τοπικές μουσικοχορευτικές παραδόσεις και τα παραδοσιακά λαϊκά όργανα. Επισκέπτονται μουσικούς, οργανοπαίκτες ή χορευτικούς συλλόγους, με σκοπό τη διαλογική μάθηση μέσω επικοινωνίας. Γίνεται επίδειξη παραδοσιακών μουσικών οργάνων, τρόπων και υλικών κατασκευής, επίδειξη ή/και εκμάθηση λαϊκών χορών και αναζήτηση ιστορικών ή άλλων πληροφοριών, με σκοπό την τουριστική αξιοποίηση και ανάδειξή τους.

Με την ολοκλήρωση της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να εντοπίζουν αποτυπώσεις του αγροτικού τρόπου ζωής στις διάφορες μορφές μουσικής, να αναγνωρίζουν τα παραδοσιακά όργανα και τη μουσική, να συνεργάζονται με ντόπιους/-ες τεχνίτες/-τριες οργάνων και συλλόγους με σκοπό τη δημιουργία βιωματικών προγραμμάτων και εκδηλώσεων για τους επισκέπτες της περιοχής (διαγωνισμός παραδοσιακής μουσικής, εργαστήρι κατασκευής μουσικού οργάνου, εκμάθηση χορών κ.ά.) και να αναγνωρίζουν τα στοιχεία που βοηθούν στην ένταξη της παραδοσιακής μουσικής και του χορού στον κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς.

2.3.Ε.6 | Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Στη μαθησιακή υποενότητα, αναλύεται η συσχέτιση του φαγητού με τους βιολογικούς και πολιτισμικούς παράγοντες της εκάστοτε κοινωνίας, η διαμόρφωση των διατροφικών συνηθειών (ώρες, φαγητά, νηστεία) και η επιλογή των υλικών σε συνάρτηση με την αγροτική παραγωγή, την κτηνοτροφία, τα ήθη, τα έθιμα και τις θρησκευτικές εορτές.

Αφιερώνεται χρόνος για την κατανόηση της σημασίας της διατήρησης της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, στην οποία συγκαταλέγεται η παραδοσιακή διατροφή, και της επίδρασης των ιστορικών γεγονότων στην επιλογή των εδεσμάτων. Συγκεκριμένα, προβάλλεται η σημασία της διατροφής στην παραδοσιακή κοινωνία και στη δημιουργία εθνοτοπικής ταυτότητας, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ανά περιοχή, και γίνεται γνωριμία των εκπαιδευόμενων με τα καθημερινά και εορταστικά εδέσματα, τα νηστήσιμα και τα ειδικών περιστάσεων εδέσματα. Οι βασικές (π.χ. ψωμί, ψάρια)

και εορταστικές τροφές (π.χ. κρέας), η συμπλήρωση των γευμάτων με προϊόντα από την παραγωγή (αυγά, λάδι, ελιές, σταφύλια) ή από ανταλλαγή (όσπρια, αλεύρι) και η παρασκευή προϊόντων σε συγκεκριμένες εποχές (μακαρόνια, τραχανάς) διερευνώνται σε συνάρτηση με τις συνήθειες και τις καθημερινές αγροτοκτηνοτροφικές ή αλιευτικές ενασχολήσεις των αγροτικών περιοχών. Στο εργαστηριακό μέρος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν παραδοσιακά φαγητά, συνομιλούν με τοπικές επιχειρήσεις εμπορίας παραδοσιακών εδεσμάτων και ανακαλύπτουν την επιχειρηματική διάσταση των προϊόντων της περιοχής προέλευσης.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εκτιμούν τον ρόλο της αγροτικής παράδοσης στην καθημερινή διατροφή, θα συνδέουν τη γευσιγνωσία της τοπικής γαστρονομίας με την αγροτουριστική επιχειρηματικότητα, θα είναι ικανοί/-ές να δημιουργούν εκθετήριο και σημείο πώλησης ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και άλλων προϊόντων λαϊκής τέχνης ή να προβάλλουν μέσα από εκδηλώσεις τα τοπικά εδέσματα (διαγωνισμός πίτας, γιορτή της σαρδέλας) και να αξιολογούν την επιχειρηματική διάσταση της αγροτικής διατροφικής παράδοσης.

2.3.Ε.7 | Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Στη μαθησιακή υποενότητα της επιχειρησιακής διασύνδεσης με την αγροτική παράδοση παρουσιάζεται η επιχειρηματική διάσταση της τοπικής παραγωγής και η δυνατότητα πολιτιστικής ανάδειξης και προβολής (φωτισμός, πολιτιστική χρήση παραδοσιακών κτιρίων, ξεναγήσεις). Αναδεικνύεται η δημιουργία πολιτιστικών εκδηλώσεων και η επικοινωνία της λαϊκής τέχνης με τη συνεργασία των τοπικών τεχνιτών/-τριών, εμπειροτεχνών/-ισσών και παραγωγών, μέσω βιωματικών εκδηλώσεων (εργαστήρια, σεμινάρια, επιδείξεις) στις οποίες συμμετέχει ο τοπικός πληθυσμός, οι οικογενειακές επιχειρήσεις, οι παραγωγοί, οι επισκέπτες/-τριες και αναζητούνται τα εργαλεία τουριστικής παρουσίασης και προβολής της τοπικής παραδοσιακής γαστρονομίας (φεστιβάλ, γιορτές, ημερίδες, πανηγύρια κ.λπ.). Καταδεικνύονται τα μέσα ανάδειξης της λαϊκής μουσικοχορευτικής παράδοσης (ένταξη στοιχείων στον κατάλογο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, συμμετοχή σε φεστιβάλ, διοργάνωση εκδηλώσεων, πανηγυριών κ.λπ.) και συνδέονται τα λαϊκά μουσικοχορευτικά δρώμενα με τον τουρισμό (εκμάθηση κατασκευής παραδοσιακών προϊόντων, παρακολούθηση σεμιναρίων, ενσωμάτωση σε εκδρομές, κρουαζιέρες). Στο εργαστηριακό μέρος της υποενότητας οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναλαμβάνουν την παρουσίαση ενός τοπικού κτιρίου, προϊόντος ή στοιχείου της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της περιοχής και την εξεύρεση τρόπων ανάδειξης και προβολής του.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εφαρμόζουν προγράμματα βιωματικής γνωριμίας των επισκεπτών/-τριών με την τοπική λαϊκή τέχνη, παραγωγή και παράδοση, θα είναι ικανοί/-ές να δημιουργούν εκθετήριο και σημείο πώλησης ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και άλλων προϊόντων λαϊκής τέχνης εντός της κοινότητας ή της αγροτουριστικής μονάδας, θα αξιολογούν την επιχειρηματική διά-

σταση της αγροτικής παράδοσης, θα συνεργάζονται με ντόπιους/-ες τεχνίτες/-τριες και εμπειροτέχνες/-ισσες παραδοσιακών τεχνών με σκοπό τη δημιουργία βιωματικών προγραμμάτων για τους επισκέπτες και θα αναγνωρίζουν τα στοιχεία που δημιουργούν ισχυρές βάσεις για την ένταξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς στον κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Ελλάδας.

2.3.Ε.8 | ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΠΙΣΚΕΨΗ

Στη μαθησιακή υποενότητα της εκπαιδευτικής επίσκεψης σε τοπικό εργαστήριο κατασκευής παραδοσιακών προϊόντων και ειδών λαϊκής τέχνης, αναζητούνται τα κέντρα παραδοσιακών μεθόδων δημιουργίας προϊόντων/κατασκευών της περιοχής και πραγματοποιείται γνωριμία με τον/την τεχνίτη/-τρια ή εμπειροτέχνη/-ισσα. Συζητούνται θέματα σχετικά με το παραδοσιακό αντικείμενο του υλικού ή άυλου παραδοσιακού πολιτισμού και μεταφέρονται οι εμπειρίες και οι γνώσεις του/της εμπειροτέχνη/-ισσας, τεχνίτη/-τριας, κατασκευαστή/-στριας στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες. Επίσης, αναλύονται τα προβλήματα και η βιωσιμότητα της επιχείρησης και ανταλλάσσονται απόψεις μεταξύ του/της τεχνίτη/-τριας ή εμπειροτέχνη/-ισσας και των εκπαιδευόμενων, με στόχο την αλληλεπίδραση και τη διαλογική επικοινωνία σχετικά με τεχνικές εμπορικής ανάδειξης των προϊόντων, προβολής των αγροτικών και αλληλένδετων παραδοσιακών τεχνών και σύνδεσής τους με τη σύγχρονη κοινωνία και τον τουρισμό.

Στο εργαστηριακό μέρος της υποενότητας οι εκπαιδευόμενοι/-ες παρουσιάζουν στην τάξη ένα εργαστήριο ή μια επιχείρηση λαϊκής τέχνης, συζητούν τα θέματα και τους προβληματισμούς που προέκυψαν κατά τις επισκέψεις και αναζητούν τις βέλτιστες πρακτικές βιωσιμότητας και ζεύξης με την τουριστική ανάπτυξη της περιοχής. Ολοκληρώνοντας την υποενότητα της εκπαιδευτικής επίσκεψης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να επιλέγουν και να χρησιμοποιούν τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό που σχετίζεται με τη δημιουργία προϊόντων οικοτεχνίας και λαϊκής τέχνης, να εφαρμόζουν προγράμματα βιωματικής γνωριμίας των επισκεπτών/-τριών με την τοπική λαϊκή τέχνη και παράδοση, να δημιουργούν εκθετήριο και σημείο πώλησης ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και άλλων προϊόντων λαϊκής τέχνης εντός της αγροτουριστικής μονάδας, να αξιολογούν την επιχειρηματική διάσταση της αγροτικής παράδοσης και να συνεργάζονται με ντόπιους/-ες τεχνίτες/-τριες και εμπειροτέχνες/-ισσες παραδοσιακών τεχνών με σκοπό τη δημιουργία βιωματικών προγραμμάτων για τους επισκέπτες και τη διάσωση της λαϊκής παράδοσης και τέχνης για τις μελλοντικές γενιές.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Καμηλάκη-Πολυμέρου, Α. & Καραμανές, Ε. (2011). *Λαογραφία: λαϊκός πολιτισμός*. Αθήνα: Ινστιτούτο Διαρκούς Εκπαίδευσης Ενηλίκων. Ανακτήθηκε στις 25 Ιουλίου 2023 από: https://reader.ekt.gr/bookReader/show/index.php?lib=EDULLL&item=1015&bitstream=1015_01#page/1/mode/2up
2. Ζώρα, Π. (1994). *Ελληνική τέχνη: λαϊκή τέχνη*. Αθήνα: Εκδοτική Αθηνών.

Συμπληρωματικές

1. Φιλιππίδης, Δ. (σύμβ.). (1982). *Ελληνική παραδοσιακή αρχιτεκτονική* (τόμοι 1-7). Αθήνα: Εκδόσεις Μέλισσα.
2. Μάρκου, Ι. Κ. (επιμ.). (2010). *Θεωρία και πράξη της ελληνικής παραδοσιακής μουσικής (βυζαντινής και δημοτικής)* (τόμος Α΄). Παιανία: Εκδόσεις Δήμου Παιανίας.

2.3.ΣΤ • ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο την εισαγωγή των εκπαιδευόμενων στην αγγλική γλώσσα, με έμφαση στην ειδικότερη ορολογία του τουριστικού και του αγροτικού τομέα. Περιλαμβάνει την παρουσίαση των βασικών λειτουργιών της αγγλικής γλώσσας, την εξοικείωση με τη δομή της, την παρουσίαση των βασικών γραμματικών και συντακτικών φαινομένων της και, κυρίως, την παρουσίαση του λεξιλογίου και της ορολογίας. Στοχεύει στην κατάκτηση του απαιτούμενου επιπέδου κατανόησης και ικανότητας χρήσης της γλώσσας, σε σχέση με τις απαιτήσεις της ειδικότητάς τους, ώστε να μπορούν οι εκπαιδευόμενοι/-ες να ανταποκριθούν στις ανάγκες της επικοινωνίας με τους/τις αλλοδαπούς/-ές επισκέπτες/-τριες και τους περιηγητές/-τριες, αλλά και με συνεργαζόμενες επιχειρήσεις από άλλες χώρες. Έτσι, θα αξιοποιούν τις βασικές αυτές γνώσεις στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Μεταφράζουν ορθά επιχειρησιακά, τουριστικά και ταξιδιωτικά έγγραφα από τα αγγλικά στα ελληνικά,

- Χρησιμοποιούν την αγγλική γλώσσα με ευχέρεια, εφαρμόζοντας βασικούς γραμματικούς κανόνες για την κλίση των ρημάτων σε παροντικό, παρελθοντικό και μελλοντικό χρόνο,
- Αντεπεξέρχονται στις ανάγκες της επικοινωνίας με τους/τις αλλοδαπούς/-ές επισκέπτες/-τριες των χώρων απασχόλησής τους,
- Εφαρμόζουν με ευχέρεια βασικούς γραμματικούς κανόνες σε σχέση με την κλίση και τους χρόνους των ρημάτων, τις προθέσεις, τα επίθετα, τα ουσιαστικά κ.λπ.,
- Διαχειρίζονται αποτελεσματικά την αγγλική επιχειρησιακή επικοινωνία και αλληλογραφία, για κρατήσεις, ακυρώσεις και ειδικά αιτήματα πελατών/-ισσών από το εξωτερικό,
- Περιγράφουν στην αγγλική γλώσσα (γραπτά και προφορικά) τις προσφερόμενες αγροτουριστικές τους υπηρεσίες,
- Αναγνωρίζουν τις διάφορες γραμματικές ιδιαιτερότητες της γλώσσας,
- Αναπτύσσουν την ακουστική τους κατανόηση και τον προφορικό τους λόγο στην αγγλική καθημερινή τουριστική γλώσσα,
- Συντάσσουν έγγραφα στα αγγλικά χρησιμοποιώντας με ευχέρεια το αγγλικό συντακτικό (δομή προτάσεων, ενεργητική και παθητική φωνή, ευθύς και πλάγιος λόγος κ.λπ.),
- Χρησιμοποιούν την εξειδικευμένη ορολογία του τουρισμού και του αγροτουριστικού τομέα, με έμφαση στη διαχείριση οικονομικών θεμάτων,
- Αξιοποιούν αγγλικά βιβλία και άρθρα σχετικά με τα μαθήματα της ειδικότητάς τους,
- Συνεργάζονται με προμηθευτές/-τριες και συνεργάτες/-ιδες από το εξωτερικό στην αγγλική γλώσσα.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Professional introduction / Internet communications / Room reservations / Cancellation, deposit and prepayment policies / Checking in/checking out guests / Guest requests / Guest complaints / Product pricing / Methods of payment.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΝΑ ΣΥΣΤΗΘΟΥΜΕ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ
2	ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ
3	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ ΔΩΜΑΤΙΩΝ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ
4	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΦΙΞΕΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΧΩΡΗΣΕΩΝ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ/-ΤΡΙΩΝ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ
5	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΙΤΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ
6	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΘΕΜΑΤΩΝ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Κείμενο αναφοράς

2.3.ΣΤ.1 | ΝΑ ΣΥΣΤΗΘΟΥΜΕ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Η πρώτη υποενότητα εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες τόσο στην αγγλική γλώσσα όσο και στην αγγλική ορολογία του τουριστικού και του αγροτικού τομέα. Λαμβάνοντας υπόψη ότι σε κάθε ομάδα εκπαιδευόμενων το επίπεδο γνώσης γενικών αγγλικών ποικίλλει, προτείνεται η εξοικείωση με φράσεις, λέξεις και έννοιες του τουρισμού και της γεωργίας να συμβαδίζει με την εξάσκηση στην ορθή χρήση και κλίση των ρημάτων στα αγγλικά.

Η εισαγωγή της ορολογίας γίνεται μέσα από τη μελέτη απλών κειμένων με παραδείγματα επαγγελματικής παρουσίασης στα αγγλικά (professional introduction). Συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν πώς να περιγράφουν τον ρόλο και τις αρμοδιότητές τους στον χώρο απασχόλησης (describing role and responsibilities), να προσδιορίζουν τον τρόπο συνεργασίας με ξενόγλωσσα στελέχη της μονάδας ή εξωτερικούς συνεργάτες (defining the collaboration framework), να συζητούν την επιλογή της ειδικότητάς τους και τα ενδιαφέροντά τους που συνάδουν με την ειδικότητα (being a technician in rural tourism).

Παράλληλα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξασκηθούν στον σχηματισμό και τη χρήση βασικών παροντικών και παρελθοντικών χρόνων. Αρχικά, θα περιγράψουν συνήθειες του παρόντος, γενικές αλήθειες και μόνιμες καταστάσεις (present simple), προσωρινές καταστάσεις και δραστηριότητες σε εξέλιξη (present continuous), και εμπειρίες (present perfect). Στη συνέχεια, θα αναφερθούν σε πράξεις που βρίσκονταν σε εξέλιξη στο παρελθόν (past continuous), συνήθειες που δεν ισχύουν στο παρόν (used to) και σε πράξεις που έγιναν σε συγκεκριμένη χρονική στιγμή στο παρελθόν (past simple).

Για την εμπέδωση της αγγλικής ορολογίας της υποενότητας, προτείνεται οι εκπαιδευόμενοι/-ες να ετοιμάσουν και να παρουσιάσουν στην τάξη σύντομες ομιλίες με θέμα τα επαγγελματικά τους ενδιαφέροντα.

2.3.ΣΤ.2 | ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Οι απόφοιτοι/-ες της ειδικότητας προβλέπεται να διαχειρίζονται διαδικτυακές επικοινωνίες στα ελληνικά και στα αγγλικά, όπως ηλεκτρονική επιχειρησιακή επικοινωνία και αλληλογραφία. Στην κατεύθυνση αυτή, η δεύτερη υποενότητα στοχεύει στην ανάπτυξη γνώσεων και δεξιοτήτων για την αποτελεσματική και κατάλληλη διαχείριση της διαδικτυακής επικοινωνίας με τρίτους στα αγγλικά.

Αρχικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τη δομή ενός μηνύματος ηλεκτρονικού ταχυδρομείου καθώς και με τυποποιημένες φράσεις της τυπικής και της άτυπης ηλεκτρονικής επικοινωνίας στα αγγλικά. Θα διακρίνουν διαφορές που συναντώνται στον χαιρετισμό (μεταξύ του “dear” και του “hello/hiya”), την ανάπτυξη του κυρίως μέρους (“I am writing to...” και “I was wondering...” ή “would it be possible...” και “how about...”), το κλείσιμο του μηνύματος (“kind regards” και “see you”).

Στη συνέχεια, μέσα από στοχευμένες δραστηριότητες, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξασκηθούν στη σύνταξη μηνυμάτων και σχολίων στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Θα μάθουν ή θα θυμηθούν να χρησιμοποιούν ακρωνύμια όπως "F2F" (face-to-face) ή "DM" (direct message), να αποφεύγουν προσωπικές αντωνυμίες ("Need it today!"), να προτιμούν εκφράσεις της καθομιλουμένης ("kk" αντί για "message acknowledged"). Προτείνεται να δοθεί σενάριο για τη σύνταξη μηνύματος-σχολίου επαγγελματικού περιεχομένου.

Παράλληλα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν ή θα θυμηθούν τον σχηματισμό και τη χρήση βασικών μελλοντικών χρόνων (future tenses). Ενδεικτικά, αναφέρεται ότι θα αναγνωρίσουν τη διαφορά μεταξύ του "will" και του "be going to" για την πρόγνωση του καιρού (weather forecast), και θα κατανοήσουν τη χρήση του present simple και του present continuous με μελλοντική έννοια.

2.3.ΣΤ.3 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ ΔΩΜΑΤΙΩΝ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Αν και οι κρατήσεις δωματίων συνήθως γίνονται μέσω εφαρμογών εύρεσης καταλύματος, οι απόφοιτοι/-ες της ειδικότητας θα χρειαστεί να εξυπηρετήσουν υποψήφιους/-ες πελάτες/-ισσες με παραδοσιακούς τρόπους. Στο πλαίσιο της τρίτης υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξασκηθούν στη χρήση κατάλληλων φράσεων και όρων για την πραγματοποίηση, τροποποίηση και ακύρωση κρατήσεων δωματίων στα αγγλικά. Παράλληλα, θα μάθουν ή θα θυμηθούν να διατυπώνουν ερωτήσεις και να παρέχουν πληροφορίες σε αλλοδαπούς/-ές επισκέπτες/-τριες.

Αρχικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μελετήσουν κείμενα με διαλόγους στα αγγλικά, που αξιοποιούν τυποποιημένες φράσεις για τη διαχείριση κρατήσεων δωματίων (room reservations). Θα μάθουν να ζητούν πληροφορίες για τη διάρκεια της διαμονής (length of stay), τον επιθυμητό τύπο δωματίου (room type), τυχόν ειδικά αιτήματα (special requirements) και τα στοιχεία επικοινωνίας (contact information) των επισκεπτών/-τριών. Επίσης, θα καταρτιστούν στην ενημέρωση για πολιτικές ακύρωσης, προκαταβολής και προπληρωμής (cancellation, deposit and prepayment policies), καθώς και στη σύνταξη επιστολών επιβεβαίωσης κρατήσεων (confirmation letters).
Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τη σύνταξη και χρήση ερωτηματικών προτάσεων για την άντληση επιθυμητών πληροφοριών στον χώρο απασχόλησης. Θα διακρίνουν τις ερωτήσεις σε αυτές που ξεκινούν με βοηθητικό ρήμα και οδηγούν σε μονολεκτικές απαντήσεις (yes/no questions) και εκείνες που ξεκινούν με ερωτηματικές λέξεις και ζητούν συγκεκριμένα στοιχεία (how/wh-questions).

Για την εμπέδωση της αγγλικής ορολογίας της υποενότητας, προτείνεται η αξιοποίηση της τεχνικής του παιχνιδιού ρόλων. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορούσαν να χωριστούν σε ζεύγη, με το ένα μέλος να αναλαμβάνει τον ρόλο του/της τεχνικού αγροτουρισμού και το άλλο μέλος τον ρόλο του/της επισκέπτη/-τριας που τηλεφωνεί.

2.3.ΣΤ.4 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΦΙΞΕΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΧΩΡΗΣΕΩΝ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ/-ΤΡΙΩΝ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Έχοντας εμπεδώσει την ορολογία για τη διαχείριση κρατήσεων δωματίων στα αγγλικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα προχωρήσουν στην ανάπτυξη γνώσεων και δεξιοτήτων χρήσιμων για τη διαχείριση αφίξεων και αναχωρήσεων αλλοδαπών επισκεπτών/-τριών στη μονάδα φιλοξενίας όπου θα απασχολούνται. Ανεξάρτητα από το επίπεδο γνώσης γενικών αγγλικών, θα είναι σε θέση να υποδέχονται και να αποχαιρετούν στα αγγλικά με τον προβλεπόμενο επαγγελματικό τρόπο.

Αρχικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με την αγγλική ορολογία που συναντάται στα βασικά στάδια υποδοχής πελατών/-ισσών (checking in guests): επαλήθευση/καταχώριση ατομικών στοιχείων στο ηλεκτρονικό βιβλίο επισκεπτών/-τριών (registration of guests), κατανομή δωματίων (allocation of rooms), ενημέρωση για παροχές και υπηρεσίες καταλύματος (lodging facilities and services). Στη συνέχεια, θα μελετηθεί η αγγλική ορολογία που χρησιμοποιείται κατά την αναχώρηση των επισκεπτών/-τριών (checking out guests), για την άντληση πληροφοριών για ζητήματα όπως ο επιθυμητός τρόπος πληρωμής (method of payment) και η πρόθεση αξιολόγησης της εμπειρίας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης (guest review on social media platforms). Παράλληλα, μέσα από στοχευμένες δραστηριότητες, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα καταρτιστούν στη χρήση κατάλληλου λεξιλογίου για την περιγραφή διαφορετικών τρόπων ταξιδιού, διακρίνοντας τις διαφορές μεταξύ εννοιών όπως (δίνονται στα αγγλικά): journey, trip, excursion, outing, voyage, package tour.

Για τη διασφάλιση της ενεργητικής συμμετοχής των εκπαιδευόμενων στη διαδικασία της μάθησης, προτείνεται και εδώ η εφαρμογή της τεχνικής του παιχνιδιού ρόλων. Αυτή τη φορά, οι διάλογοι θα μπορούσαν να είναι σύντομοι, προκειμένου να γίνεται εναλλαγή ρόλων, μεταξύ των ρόλων του/της εργαζόμενου/-ης και του/της επισκέπτη/-τριας.

2.3.ΣΤ.5 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΙΤΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Η διασφάλιση μιας ευχάριστης διαμονής για τους/τις επισκέπτες/-τριες αποτελεί ένα από τα καθήκοντα των εργαζομένων στον ευρύτερο χώρο του τουρισμού. Στην κατεύθυνση αυτή, η πέμπτη υποενότητα στοχεύει στην εξοικείωση των εκπαιδευόμενων με φράσεις και όρους της αγγλικής γλώσσας που χρησιμοποιούνται για την ανταπόκριση σε αιτήματα και παράπονα επισκεπτών/-τριών κατά την παραμονή τους σε μια μονάδα φιλοξενίας.

Αρχικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μελετήσουν κείμενα στα αγγλικά με παραδείγματα συνήθων αιτημάτων επισκεπτών/-τριών και συνοδευτικές δραστηριότητες, με σκοπό να μάθουν να ανταποκρίνονται αποτελεσματικά σε αντίστοιχες ρεαλιστικές συνθήκες. Για παράδειγμα, αιτήματα για κλήση αφύπνισης (wake-up call), υπηρεσία δωματίου (room service), υπηρεσία καθαριστηρίου (laundry service), ιατρικές υπηρεσίες (doctor on call/medical services).

Στη συνέχεια, θα παρουσιαστούν απλά σενάρια συνήθων δυσλειτουργιών μιας μονάδας φιλοξενίας, όπως βλάβη στα ηλεκτρολογικά και υδραυλικά συστήματα (electrical and plumbing defects), και παράπονα για θόρυβο (noise complaint). Θα υλοποιηθούν συνοδευτικές δραστηριότητες για την κατάρτιση σε τυποποιημένες φράσεις για την αποτελεσματική διαχείριση παραπόνων επισκεπτών/-τριών (handling guest complaints) στα αγγλικά.

Παράλληλα, προτείνεται η εισαγωγή των εκπαιδευόμενων στο πρώτο και το δεύτερο είδος υποθετικού λόγου (conditional forms: first and second), στον σχηματισμό και τη χρήση τους, εστιάζοντας στη διάκριση μεταξύ του πιθανού και του μη πιθανού ενδεχομένου στο παρόν.

Για την ανάπτυξη των δεξιοτήτων κατανόησης προφορικού λόγου, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορούσαν να παρακολουθήσουν σχετικό οπτικοακουστικό υλικό (όπως προτείνεται στις συμπληρωματικές πηγές μελέτης), με σκοπό να αναγνωρίσουν τυποποιημένες φράσεις και να τις αξιοποιήσουν για τη δημιουργία προτύπου διαχείρισης αιτημάτων και παραπόνων επισκεπτών/-τριών στα αγγλικά.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΘΕΜΑΤΩΝ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Οι απόφοιτοι/-ες της ειδικότητας προβλέπεται να εργάζονται για την ορθή καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή οργανισμών στους οποίους απασχολούνται, μεριμνώντας για θέματα όπως τιμολόγηση υπηρεσιών και προϊόντων, στην ελληνική και την αγγλική γλώσσα. Στην κατεύθυνση αυτή, η τελευταία υποενότητα στοχεύει στην ανάπτυξη γνώσεων και δεξιοτήτων για τη διαχείριση οικονομικών θεμάτων στα αγγλικά.

Αρχικά, θα γίνει εισαγωγή στην αγγλική ορολογία διαχείρισης των οικονομικών πόρων μιας μονάδας φιλοξενίας. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα διακρίνουν τη διαφορά μεταξύ εννοιών όπως: έσοδα (revenue), έξοδα (expenses), καθαρό εισόδημα (net income). Θα συζητήσουν έννοιες δαπανών όπως σταθερά ταμειακά έξοδα (fixed cash expenses) και μη ταμειακά έξοδα (non-cash expenses). Θα μελετήσουν παραδείγματα τραπεζικών μηνυμάτων με έννοιες δανεισμού όπως δόσεις/διακανονισμοί (payment settlements/installments).

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα ερμηνεύσουν στα αγγλικά στρατηγικές τιμολόγησης υπηρεσιών και προϊόντων όπως: τιμολόγηση βάσει ανταγωνισμού (pricing for competition), τιμολόγηση βάσει αξίας (pricing for value), τιμολόγηση βάσει κέρδους (pricing for profit), προσφορά και ζήτηση (supply and demand). Παράλληλα, θα περιγράψουν σύγχρονες μεθόδους πληρωμής όπως: πιστωτική και χρεωστική κάρτα (credit and debit card), κινητό πορτοφόλι (mobile wallet), τραπεζικές υπηρεσίες μέσω Διαδικτύου (internet banking).

Η τελευταία υποενότητα ολοκληρώνεται με την εισαγωγή περιφραστικών ρημάτων και εκφράσεων χρήσιμων για τη διαχείριση οικονομικών θεμάτων και τον εμπλουτισμό του καθημερινού λόγου. Ενδεικτικά, αναφέρονται φράσεις με τη χρήση του ρήματος “pay”, όπως (δίνονται στα αγγλικά): to pay back, to pay down, to pay off.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Evans, V., Dooley, J. & Garza, V. (2021). *Career paths: hotels & catering*. Newbury: Express Publishing.
2. O'Sullivan, N. & Libbin, J. D. (2011). *Career paths: agriculture*. Newbury: Express Publishing.

Συμπληρωματικές

1. Betsis, A. & Mamas, L. (2017). *Natural English grammar: pre-intermediate*. Athens: Andrew Betsis ELT.
2. *Essential British English Dictionary*. Ανακτήθηκε από: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/essential-british-english/
3. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Ανακτήθηκε από: https://www.fao.org/home/en/
4. Oxford Online English. (2018, 23 Φεβρουαρίου). *Hotel English – Using Travel English at Hotels* [Βίντεο]. YouTube. Ανακτήθηκε από: https://www.youtube.com/watch?v=FJrRiVjeOMc
5. *WordReference English-Greek Dictionary*. Ανακτήθηκε από: https://www.wordreference.com/engr/

2.3.Z • ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει ως στόχο να κατανοήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες τη δομή, τον τρόπο λειτουργίας και τις ιδιαιτερότητες μιας σύγχρονης επιχείρησης διαμονής (ξενοδοχείο, ξενώνας, δωμάτια-διαμερίσματα, κάμπινγκ). Μέσα από μια ιστορική προσέγγιση της έννοιας της φιλοξενίας και από την εκτενή ανάλυση του συγκεκριμένου κλάδου και των σύγχρονων προσεγγίσεων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τις υπηρεσίες και τα τμήματα μιας μονάδας φιλοξενίας.

Επίσης, θα εξοικειωθούν με τις διαδικασίες που ακολουθούνται σε όλες τις φάσεις εξυπηρέτησης, από την άφιξη και την παραμονή μέχρι και την αναχώρηση των πελατών/-ισσών. Έμφαση θα δοθεί στο τμήμα της υποδοχής, στα έντυπα και τα βιβλία που χρησιμοποιούνται, στα είδη των συμβολαίων και συνεργασιών που η επιχείρηση συνάπτει με συνεργάτες/-ιδες και προμηθευτές/-τριες τουριστικών υπηρεσιών (ταξιδιωτικά πρακτορεία και οργανισμούς, εταιρείες κ.λπ.) καθώς και στις μεθόδους τιμολόγησης που εφαρμόζονται στις υπηρεσίες φιλοξενίας.

Τέλος, θα αναλυθούν οι ανάγκες σε προσωπικό, οι σημαντικότερες ειδικότητες, τα απαιτούμενα προσόντα και η σύγχρονη προσέγγιση στην έννοια της διοίκησης ανθρώπινων πόρων στις επιχειρήσεις φιλοξενίας.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Εξηγούν τους παράγοντες που συνέβαλαν στην ιστορική εξέλιξη των καταλυμάτων φιλοξενίας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα,
- Ονομάζουν τα διάφορα είδη επιχειρήσεων φιλοξενίας που συναντώνται σήμερα στην τουριστική βιομηχανία,
- Περιγράφουν τον ξενοδοχειακό κλάδο και τα βασικά του χαρακτηριστικά στη χώρα μας,
- Αναγνωρίζουν τα τμήματα και τις υπηρεσίες μιας μονάδας φιλοξενίας,
- Εκτελούν τις απαραίτητες διαδικασίες άφιξης και αναχώρησης των επισκεπτών/-τριών,
- Καταχωρούν με οργανωμένο τρόπο τις κρατήσεις δωματίων στα κατάλληλα έντυπα ή στις ηλεκτρονικές φόρμες του εξειδικευμένου λογισμικού,
- Επιλέγουν να εκδίδουν τις κατάλληλες, κατά περίπτωση, αναφορές της μονάδας, που σχετίζονται με τους/τις διαμένοντες/-ουσες πελάτες/-ισσες, τις εθνικότητες, τις προβλέψεις πληρότητας και άλλες μεταβλητές,
- Διαχειρίζονται τη μονάδα με στόχο την απρόσκοπτη λειτουργία της, τη μέγιστη δυνατή πληρότητα και την ικανοποίηση των επισκεπτών/-τριών,
- Εφαρμόζουν τις κατάλληλες πρακτικές για την καθαριότητα του καταλύματος και του χώρου εστίασης, ακολουθώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,
- Διαχειρίζονται ή να επιβλέπουν τη διαχείριση από συνεργάτη των προβλεπόμενων λογιστικών βιβλίων, εκπληρώνοντας όλες τις φορολογικές και ασφαλιστικές υποχρεώσεις της μονάδας,
- Διευκρινίζουν, σε όποιον/-α χρειάζεται, όταν χρειάζεται, τον κανονισμό σχέσεων μεταξύ ξενοδόχων και πελατών/-ισσών, όπως καθορίζεται από τη σχετική νομοθεσία,
- Υιοθετούν μεθόδους διοίκησης ολικής ποιότητας στη μονάδα με στόχο τη μέγιστη ικανοποίηση των πελατών/-ισσών,
- Ενθαρρύνουν τους/τις επισκέπτες/-τριες να προβαίνουν σε αξιολόγηση των υπηρεσιών με στόχο τη συνεχή βελτίωσή τους,
- Υπερασπίζονται την ανάγκη της αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης με στόχο την ευαισθητοποίηση των επισκεπτών/-τριών.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Διαμονή / Φιλοξενία / Ξενοδοχείο / Κατάλυμα / Υποδοχή / Άφιξη/αναχώρηση / Εξυπηρέτηση / Διοίκηση.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ
2	ΤΥΠΟΙ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ
3	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ
4	ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΟΣ
5	ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΜΟΝΑΔΑΣ
6	ΤΜΗΜΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ
7	ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΜΕ ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΑ ΠΡΑΚΤΟΡΕΙΑ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ (TOUR OPERATORS)

Κείμενο αναφοράς

2.3.Ζ.1 | ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ

Στην πρώτη υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η γνωρίζει την ιστορία της φιλοξενίας, η οποία καταγράφεται από την αρχαιότητα, καθώς, ειδικά για την αρχαία Ελλάδα, αποτελούσε μια από τις σημαντικότερες αξίες, με προστάτες τον Δία και την Αθηνά. Παρουσιάζονται ιστορικά δεδομένα για τα καταλύματα που φιλοξενούσαν επισκέπτες σε σημαντικά γεγονότα της αρχαιότητας (αθλητικοί αγώνες, τελετές, πολιτιστικές εκδηλώσεις) και για τις πρώιμες μορφές επιχειρήσεων παροχής φιλοξενίας και διατροφής (καταγώγια, πανδοχεία, καπηλεία, χάνια, ξενώνες κ.λπ.).

Γίνεται αναφορά σε μεταγενέστερες περιόδους (ρωμαϊκή εποχή, Βυζάντιο, Τουρκοκρατία, αλλά και Μεσαίωνας, Αναγέννηση, Βιομηχανική Επανάσταση στην Ευρώπη και στην Αμερική). Παρουσιάζονται ιστορικά στοιχεία για σημαντικά ξενοδοχεία διεθνώς, αλλά και στην Ελλάδα των προηγούμενων αιώνων, όπως «Ξενοδοχείον του Λονδίνου», «Νέον Ξενοδοχείον», «Μεγάλη Βρετανία», «Ατενέ Παλλάς», αλλά και πιο πρόσφατα, όπως Hilton, Αμαλία, Μον Παρνές, ξενοδοχεία Ξενία κ.ά.

Σημαντική γνώση που αποκτά ο/η εκπαιδευόμενος/-η είναι η διαχρονική εξέλιξη των δυναμικοτήτων των καταλυμάτων στη χώρα μας. Μέσα από στατιστικά στοιχεία επίσημων φορέων (ΕΛΣΤΑΤ, Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο, ΕΟΤ κ.ά.) παρουσιάζεται σε αριθμούς το ξενοδοχειακό δυναμικό και οι δυναμικότητες σε κλίνες με γεωγραφική κατανομή ανά περιφέρεια και περιφερειακή ενότητα της χώρας.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αποκτά μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα μέσα από οπτικοακουστικό υλικό όπου παρουσιάζονται σημαντικές μονάδες φιλοξενίας διεθνώς και στην Ελλάδα, αλλά και ιστορικά στοιχεία για την εξέλιξη του κλάδου διαχρονικά.

2.3.Ζ.2 | ΤΥΠΟΙ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η σε αυτή την υποενότητα μαθαίνει για τους τύπους των καταλυμάτων που συναντώνται στην τουριστική βιομηχανία, τις ποιοτικές ταξινομήσεις τους με διεθνή συστήματα και τις υπηρεσίες που μπορεί να παρέχει καθένα από αυτά.

Μια πρώτη ταξινόμηση σχετίζεται με την κείμενη νομοθεσία στη χώρα μας, η οποία διακρίνει τα καταλύματα σε κύρια τουριστικά καταλύματα (ξενοδοχεία, οργανωμένες τουριστικές κατασκηνώσεις, ξενώνες φιλοξενίας νέων, σύνθετα τουριστικά καταλύματα, ξενοδοχεία εντός παραδοσιακών κτισμάτων) και σε δευτερεύοντα τουριστικά καταλύματα (τουριστικά επιπλωμένα διαμερίσματα, δωμάτια και κατοικίες). Παρουσιάζονται επίσης τύποι καταλυμάτων με βάση άλλα κριτήρια, όπως γεωγραφικά (αστικά, παραθαλάσσια, ορεινά, αεροδρομίων), με βάση την πελατεία τους (παραθεριστικά, επαγγελματικά, B&B, χρονομίσθωσης κ.λπ.), αλλά και το ιδιοκτησιακό τους καθεστώς και μοντέλο διοίκησης (αυτοτελή, με σύμβαση management, αλυσίδες, franchising κ.ά.). Τέλος, γίνεται και αναφορά σε κάποιες ιδιαίτερες περιπτώσεις καταλυμάτων, όπως boutique hotels, ice hotels, undersea resorts, chalets, glamping και φυσικά αγροτουριστικά καταλύματα.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η γνωρίζει τα συστήματα κατάταξης των ξενοδοχειακών μονάδων σε αστέρια και των ενοικιαζόμενων δωματίων/διαμερισμάτων σε κλειδιά, μελετώντας και όλα τα κριτήρια που έχουν καθοριστεί για αυτές τις κατατάξεις. Επίσης, γίνεται αναφορά στην ταξινόμηση των μονάδων φιλοξενίας με βάση τη δυναμικότητά τους σε μικρές, μεσαίες και μεγάλες. Είναι σημαντικό για τον/την εκπαιδευόμενο/-η να αντιληφθεί ποια είδη καταλυμάτων και ποιου μεγέθους εναρμονίζονται με τις διάφορες εναλλακτικές μορφές τουρισμού και ιδιαίτερα με τον αγροτουρισμό.

2.3.Ζ.3 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

Ο τρόπος οργάνωσης και λειτουργίας ενός ξενοδοχείου διαφέρει από επιχείρηση σε επιχείρηση και διαμορφώνεται ανάλογα με μια σειρά παραγόντων, όπως το μέγεθος και η κατηγορία της επιχείρησης, η διάρκεια λειτουργίας της (ετήσια ή εποχική λειτουργία), το είδος της πελατείας, το πλήθος των προσφερόμενων υπηρεσιών, η φιλοσοφία και η πολιτική της επιχείρησης κ.ά. Στην παρούσα υποενότητα, αναλύεται η έννοια του οργανογράμματος, παρουσιάζονται παραδείγματα από πραγματικές επιχειρήσεις και αναλύονται τα συνήθη τμήματα μιας μονάδας φιλοξενίας. Πιο συγκεκριμένα, παρουσιάζονται η διεύθυνση της μονάδας, ο τομέας δωματίων (υποδοχή και housekeeping), ο τομέας επισιτιστικών τμημάτων, τα τμήματα ανθρώπινων πόρων, οικονομικών υπηρεσιών, marketing, συντήρησης, προμηθειών και αποθήκης, ασφάλειας, ψυχαγωγίας και άθλησης.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται τον σύνθετο χαρακτήρα των μονάδων φιλοξενίας και εξοικειώνεται με τις ιδιαιτερότητες των υπηρεσιών που αυτές παρέχουν. Σε αυτή την υποενότητα, αναλύονται βασικές έννοιες της διοίκησης όπως ο σχεδιασμός, η οργάνωση, η διεύθυνση και ο έλεγχος. Επίσης, αναλύονται τα διάφορα

μοντέλα οργάνωσης και διοίκησης που συναντώνται, όπως το επιστημονικό, το γραφειοκρατικό, τα συστημικά μοντέλα, η διοίκηση με βάση τους στόχους, η Διοίκηση Ολικής Ποιότητας (ΔΟΠ) και συγκεντρωτικά ή αποκεντρωτικά μοντέλα. Τέλος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η εξοικειώνεται με έννοιες όπως η οργανωσιακή κουλτούρα της επιχείρησης, η εταιρική κοινωνική ευθύνη, η ανταγωνιστικότητα, η αποτελεσματικότητα, η παραγωγικότητα, αλλά και η λήψη αποφάσεων με τις διάφορες τεχνικές που εφαρμόζονται στις επιχειρήσεις.

2.3.Ζ.4 | ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΟΣ

Στην παρούσα υποενότητα παρουσιάζεται όλο το πλέγμα υλικών και άυλων αγαθών της μονάδας φιλοξενίας. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η γνωρίζει τις διάφορες εγκαταστάσεις διαμονής, τις υπηρεσίες ψυχαγωγίας, τις παροχές επισιτισμού και τις συμπληρωματικές υπηρεσίες που μπορεί να διαθέτει μια μονάδα φιλοξενίας (όπως κέντρα ευεξίας, συνεδριακούς χώρους, υπηρεσίες ασφάλειας, animation, δραστηριότητες στην ύπαιθρο, καταστήματα, μεταφορά των πελατών/-ισσών κ.ά.).

Αναλύονται τα ειδικά χαρακτηριστικά του ξενοδοχειακού προϊόντος που είναι η αδιαιρετότητα, η ετερογένεια, η φθαρτότητα, η ανελαστικότητα της τουριστικής προσφοράς, το υψηλό σταθερό κόστος λειτουργίας και η εποχικότητα. Ειδικότερα για την υπηρεσία διαμονής, ο/η εκπαιδευόμενος/-η μαθαίνει όλες τις παραλλαγές των τύπων δωματίων που μπορεί να διαθέτει μια μονάδα φιλοξενίας, σε σχέση με τον αριθμό κλινών (μονόκλινα, δίκλινα, τρίκλινα, τετράκλινα), αλλά και σε σχέση με άλλα χαρακτηριστικά (σουίτα, studio, bungalow, hospitality, connecting rooms, δωμάτια ΑμεΑ κ.ά.) ή και την ποιοτική διαβάθμιση (π.χ. standard, superior, executive, deluxe). Επίσης, παρουσιάζεται όλος ο εξοπλισμός και οι υπηρεσίες που αφορούν το δωμάτιο, όπως έπιπλα, αναλώσιμα δωματίου (amenities), χρηματοθυρίδες, υπηρεσία αφύπνισης κ.ά.

Όσον αφορά το επισιτιστικό προϊόν, σε αυτή την υποενότητα γίνεται μια συνοπτική αναφορά στις διάφορες επιλογές διατροφής που μπορεί να προσφέρει η μονάδα στον/στην πελάτη/-ισσα (τον αριθμό και το είδος γευμάτων), καθώς η υπηρεσία διατροφής αναλύεται στην αντίστοιχη μαθησιακή ενότητα του εξαμήνου Δ΄.

2.3.Ζ.5 | ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΜΟΝΑΔΑΣ

Μεγάλη σημασία δίνεται σήμερα στα σύγχρονα συστήματα διοίκησης ανθρώπινων πόρων. Ειδικότερα, για τις επιχειρήσεις που παρέχουν υπηρεσίες στις οποίες ο ανθρώπινος παράγοντας παίζει καθοριστικό ρόλο, είναι αναγκαία μια σύγχρονη επιστημονική προσέγγιση. Στην υποενότητα αυτή, αναλύονται όλες οι συνιστώσες της αποτελεσματικής διοίκησης ανθρώπινων πόρων σε μια μονάδα φιλοξενίας.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται πλήρως ότι η λειτουργία της διοίκησης ανθρώπινων πόρων είναι πολύ σημαντική και κρίσιμη για την επιτυχία των στόχων της επιχείρησης. Δραστηριότητες αυτού του τομέα περιλαμβάνουν τη συνεχή παρακολούθηση των αναγκών της επιχείρησης σε προσωπικό, τον προγραμματισμό των

προσλήψεων, τη διαδικασία επιλογής προσωπικού (σύνταξη job description, πηγές εύρεσης προσωπικού, διαδικασίες αξιολόγησης βιογραφικών και συνεντεύξεις, τελική επιλογή). Επίσης, περιλαμβάνουν την εκπαίδευση του προσωπικού, την ανάπτυξη και την κινητικότητα/εξέλιξή του. Το τμήμα αυτό εφαρμόζει τις κατάλληλες πολιτικές αμοιβών, επιδομάτων, αλλά και κινήτρων. Επιλέγει το κατάλληλο σύστημα αξιολόγησης του προσωπικού και το εφαρμόζει με διαφάνεια, συνέπεια και δικαιοσύνη. Τέλος, είναι υπεύθυνο για την κοινωνική και υγειονομική υποστήριξη των εργαζόμενων, αλλά και για τη διασφάλιση ισορροπημένων και υγιών εργασιακών σχέσεων.

Στην υποενότητα, αναλύεται επίσης ο ρόλος της ηγεσίας στην αποδοτικότητα του προσωπικού. Παρουσιάζονται τα σύγχρονα μοντέλα ηγεσίας στα οποία οι ηγέτες εμπνέουν και παρακινούν τους εργαζόμενους, διαχειρίζονται κρίσεις και συγκρούσεις και δομούν ένα κλίμα συνεργασίας, ομαδικότητας και κοινού οράματος για όλο το προσωπικό.

2.3.Ζ.6 | ΤΜΗΜΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η γνωρίζει τις λειτουργίες ενός από τα βασικότερα τμήματα της μονάδας φιλοξενίας, αυτού της υποδοχής. Είναι τμήμα στρατηγικής σημασίας με πολλά πόστα εργασίας (ανάλογα με το μέγεθος της μονάδας) και με σαφή διαχωρισμό καθηκόντων. Λειτουργεί σε 24ωρη βάση (βάρδιες) και επιτελεί τις λειτουργίες της άφιξης και της αναχώρησης, των κρατήσεων, του θυρωρείου, του τηλεφωνικού κέντρου, του νυχτερινού ελέγχου, του ταμείου και των σχέσεων με τους πελάτες.

Παρουσιάζονται οι αντίστοιχες θέσεις εργασίας που μπορεί να υπάρχουν, όπως προϊστάμενος/-η υποδοχής (Front Office Manager), υπάλληλος υποδοχής (Receptionist ή Front Desk Agent), υπάλληλος υποδοχής νυχτερινής βάρδιας (Night Auditor), υπεύθυνος/-η κρατήσεων (Reservation Agent), ταμίας (Cashier), τηλεφωνητής/-τρια (Telephone Operator), θυρωρός (Concierge), υπάλληλος εισόδου (Doorman), αχθοφόρος (Groom), διαχείριση πελατειακών σχέσεων (Guest Relations).

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η εξοικειώνεται με τις διαδικασίες που ακολουθούνται στο στάδιο της κράτησης από έναν/μία πελάτη/-ισσα και με αυτές που είναι απαραίτητες κατά την άφιξη και την αναχώρηση των πελατών/-ισσών. Επίσης, παρουσιάζονται όλα τα έντυπα που χρησιμοποιούνται σε διάφορες εργασίες της υποδοχής, όπως το δελτίο κράτησης (reservation form), πλάνο κρατήσεων (reservation chart), δελτίο άφιξης (registration card) κ.ά. Φυσικά, εφόσον υπάρχει αυτή η δυνατότητα, παρουσιάζονται και ορισμένα από τα συνήθη λογισμικά (PMS) διαχείρισης μονάδων φιλοξενίας και ο/η εκπαιδευόμενος/-η μαθαίνει τις βασικές λειτουργίες τους.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, στο πλαίσιο του εργαστηριακού μέρους και μέσα από ατομικές ή ομαδικές εργασίες και εργαστηριακές δραστηριότητες, μπορεί να κάνει προσομοιώσεις διαδικασιών και λειτουργιών του τμήματος υποδοχής.

2.3.Ζ.7 | ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΜΕ ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΑ ΠΡΑΚΤΟΡΕΙΑ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ (TOUR OPERATORS)

Στην 7η υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί το πλαίσιο συνεργασίας των μονάδων φιλοξενίας με επιχειρήσεις μεσαζόντων, με στόχο την εξασφάλιση της μέγιστης δυνατής πληρότητας. Ένας μεγάλος αριθμός κρατήσεων στα ξενοδοχεία προέρχεται από συνεργασίες με ταξιδιωτικά πρακτορεία και tour operators, αλλά και διαδικτυακές τουριστικές πλατφόρμες (Online Travel Agents, OTA). Οι κρατήσεις αυτές εντάσσονται στο πλαίσιο κάποιων συμφωνιών που έχουν προηγηθεί μεταξύ των επιχειρήσεων αυτών και των ξενοδοχείων.

Στην ταξιδιωτική βιομηχανία έχουν καθιερωθεί διάφορα είδη συμβολαίων και συμφωνιών που συνάπτονται μεταξύ επιχειρήσεων. Εδώ παρουσιάζονται τα συνηθέστερα που είναι τα συμβόλαια On Request, Allotment, Commitment ή Guarantee. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η εξοικειώνεται με τους διάφορους όρους που μπορεί αυτά να περιλαμβάνουν, όπως αριθμό και τύπους δωματίων, release period, τιμές net, ειδικές τιμές και παροχές, περίοδο ισχύος, αποζημιώσεις, λόγους λύσης, όρους πληρωμής κ.λπ.

Επίσης, αναλύονται οι διαδικασίες και οι όροι συνεργασίας με τους OTA, που αποτελούν μια σύγχρονη μέθοδο προώθησης κρατήσεων μέσω διαδικτυακών καναλιών για τη μονάδα φιλοξενίας. Συνδυάζοντας τη γνώση που αποκτά στη μαθησιακή ενότητα 2.2.Γ, ο/η εκπαιδευόμενος/-η μαθαίνει περισσότερες πτυχές για τις σύγχρονες εκδοχές των μεσαζόντων του τουρισμού που είναι τα διαδικτυακά τουριστικά γραφεία (Online Travel Agents), όπως τα Expedia, Booking, TripAdvisor, Travelocity, Trivago, Agoda κ.ά.

Στο πλαίσιο του εργαστηριακού μέρους, παρουσιάζονται μελέτες περίπτωσης και υποδείγματα των προαναφερθέντων ειδών συμβολαίων, ώστε ο/η εκπαιδευόμενος/-η να έχει μια ολοκληρωμένη εικόνα γύρω από το συγκεκριμένο θέμα.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Abbott, P. & Lewry, S. (2002). *Υποδοχή: διαδικασίες, διαχείριση, δεξιότητες*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
2. Γαλιατσάτος, Π., Γκούβης, Δ., Ντόλου, Α. & Φελεκίδου, Ρ. (2019). *Ειδικότητα: Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη.
3. Θεοχάρης, Ν. (2016). *Διοίκηση τομέα δωματίων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.
4. Λαλούμης, Α. Δ. (2002). *Διοίκηση ξενοδοχείων – management*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
5. Χυτήρης, Σ. Λ. & Χυτήρη, Λ. Α. Π. (2023). *Διοίκηση ξενοδοχείων*. Αθήνα: Εκδόσεις Μπένου.

Συμπληρωματικές

1. Dix, C. & Baird, C. (1998). *Front office operations*. Essex: Longman.
2. Jones, P. & Lockwood, A. (2002). *The management of hotel operators*. London/ New York: Continuum.
3. Woods, R. H., Ninemeier, J. D., Hayes, D. K. & Austin, M. A. (2007). *Professional front office management*. UK: Pearson Education Limited.
4. Λαλούμης, Δ. & Ρούπας, Β. (1996). *Διοίκηση προσωπικού τουριστικών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

2.3.Η • ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να αξιοποιήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες 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. Μέσα από τη συγκεκριμένη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να διακρίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αντικειμένου του τεχνικού αγροτουρισμού και να εξοικειωθούν με όλες τις διαστάσεις του επαγγέλματος, με απώτερο στόχο την αποτελεσματική άσκησή του. Ειδικότερα, στο εξάμηνο Γ΄, όλες οι δράσεις (εκπόνηση εργασιών, εκπαιδευτικές επισκέψεις, εργαστηριακές ασκήσεις, μελέτες περίπτωσης, προσομοιώσεις, εφαρμογές κ.ά.) θα ενσωματώνουν στοιχεία από τα υπόλοιπα μαθήματα του συγκεκριμένου εξα-

μήνου. Η σειρά των υποενοτήτων μπορεί να διαμορφώνεται ανάλογα με τις δυνατότητες του/της εκπαιδευτή/-τριας και των εκπαιδευόμενων, αλλά και τη διαθεσιμότητα σε υποδομές και τον χρονοπρογραμματισμό που υπάρχει κατά περίπτωση.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Συσχετίζουν τις θεωρητικές γνώσεις που αποκτούν στα υπόλοιπα μαθήματα με εφαρμοσμένες εργαστηριακές ασκήσεις,
- Επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους επίλυσης προβλημάτων για μελέτες περίπτωσης που τους παρουσιάζονται,
- Περιγράφουν το επάγγελμά τους, τα καθήκοντα, τις υποχρεώσεις τους, τους κανονισμούς και τη σχετική νομοθεσία, καθώς και τους κανόνες της σχετικής επαγγελματικής δεοντολογίας,
- Συνθέτουν γνώσεις από όλα τα διδασκόμενα αντικείμενα με στόχο την εκπόνηση ολοκληρωμένων εργασιών,
- Σχεδιάζουν και να υλοποιούν ομαδικά ή ατομικά σχέδια δράσης (project) με συγκεκριμένο χρονοπρογραμματισμό,
- Παρουσιάζουν ολοκληρωμένες εργασίες που έχουν εκπονήσει,
- Χρησιμοποιούν τις ΤΠΕ για αναζήτηση δεδομένων και πληροφοριών,
- Παράγουν απλά έργα με κατασκευαστικές τεχνικές που έχουν διδαχθεί,
- Συνεργάζονται με τους/τις συνεκπαιδευόμενους/-ες στην επίλυση προβλημάτων προσομοίωσης συνθηκών εργασίας,
- Συμμετέχουν ενεργητικά σε εκπαιδευτικές επισκέψεις,
- Συζητούν και να αναστοχάζονται τις εμπειρίες που αποκομίζουν στις εκπαιδευτικές επισκέψεις,
- Υιοθετούν ομαδοσυνεργατικές τεχνικές κατά την εκπόνηση ασκήσεων και εργασιών.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Επαγγελματικό περίγραμμα / Αρμοδιότητες ειδικότητας / Προσομοίωση / Επαγγελματική δεοντολογία / Τουριστική νομοθεσία / Projects / Παιχνίδια ρόλων.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ
2	ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ
3	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ
4	ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΠΕ
5	ΟΜΑΔΙΚΑ Ή ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ (PROJECT)
6	ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗΣ

Κείμενο αναφοράς

2.3.Η.1 | ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ

Στην υποενότητα αυτή, όπως και στις επόμενες, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έρχεται σε επαφή με πραγματικά παραδείγματα και καλές πρακτικές από τα αντικείμενα των μαθησιακών ενοτήτων του εξαμήνου Γ΄. Αναλυτικότερα, επεξεργάζεται και μελετά παραδείγματα και καλές πρακτικές επιχειρήσεων από τον ελληνικό και τον διεθνή χώρο, καταγράφοντας τη νομική τους μορφή, το όραμα και την πολιτική τους, το οργανόγραμμά τους και τις λειτουργίες τους. Αντίστοιχα, αναλύει περιπτώσεις αγροβιοτεχνιών και επιχειρήσεων μεταποίησης αγροτικών προϊόντων, αλλά και περιπτώσεις ιδιοπαραγόμενων προϊόντων μικρότερης κλίμακας που μπορούν να συμπληρώσουν ή/και να συνυπάρξουν με την αγροτουριστική δραστηριότητα. Επιπλέον, ερευνά επιχειρήσεις που έχουν υιοθετήσει ουσιαστικά τις αρχές της αειφορίας, τόσο από τον τουριστικό τομέα όσο και από τον αγροτικό.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αναζητά επίσης και μελετά παραδείγματα ανάπτυξης ήπιων και εναλλακτικών μορφών τουρισμού, εντοπίζοντας τις εξειδικευμένες δραστηριότητες που προσφέρουν στους/στις επισκέπτες/-τριες. Επιπλέον, μελετά υπάρχουσες καλές πρακτικές άσκησης λαϊκών μορφών τέχνης, όπως η ταπητουργία, η υφαντική, η αργυροχρυσοχοΐα, η ξυλογλυπτική κ.ά., οι οποίες μπορούν να ενισχύσουν την επιχειρηματική δραστηριότητα, αλλά και να εμπλουτίσουν την τουριστική εμπειρία. Παράλληλα, καταγράφει και μελετά τις τοπικές διατροφικές παραδόσεις από διάφορες περιοχές της χώρας, αλλά και άλλους αγροτουριστικούς πόρους, όπως η παραδοσιακή αρχιτεκτονική, η παραδοσιακή μουσική, οι γιορτές και ο χορός. Τέλος, γνωρίζει παραδείγματα επιχειρήσεων φιλοξενίας για να κατανοήσει καλύτερα τον τρόπο λειτουργίας τους, τις υπηρεσίες που παρέχουν, το οργανόγραμμά τους και τις συνεργασίες με μεσάζοντες του τουρισμού (ταξιδιωτικά πρακτορεία, tour operators, ΟΤΑ) για την αποτελεσματικότερη προώθηση των υπηρεσιών τους.

2.3.Η.2 | ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καταπιάνεται με πιο πρακτικό και εφαρμοσμένο τρόπο με διάφορες δραστηριότητες που τον/την εισάγουν περισσότερο στις λειτουργίες της αγροτουριστικής επιχείρησης. Ενδεικτικά, μπορεί, είτε ατομικά είτε ομαδοσυνεργατικά, να επιλέξει μια μορφή επιχείρησης για να ερευνήσει και να καταγράψει τα βασικά της χαρακτηριστικά, να αναζητήσει πληροφορίες από αρμόδιους φορείς για σημαντικά στατιστικά στοιχεία που την αφορούν κ.ά. Επίσης, μπορεί να επιλέξει συγκεκριμένες γεωγραφικές περιοχές της χώρας και να ερευνήσει τον βαθμό ανάπτυξης των αγροβιοτεχνιών και επιχειρήσεων μεταποίησης αγροτικών προϊόντων, καθώς και τη δυνατότητα ιδιοπαραγωγής γεωργικών τοπικών προϊόντων.

Περαιτέρω, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καλείται να καταγράψει και να παρουσιάσει διάφορους τουριστικούς πόρους εναλλακτικού τουρισμού για περιοχές της χώρας που του/της ανατίθενται. Επίσης, ερευνά και αποτυπώνει τις ανάγκες στελέχωσης μιας αγροτουριστικής μονάδας με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, δημιουργώντας ένα οργανόγραμμα που απεικονίζει τα τμήματα, τις συνδέσεις μεταξύ τους και την ιεραρχία, και προτείνει τα κατάλληλα συστήματα διοίκησης με βάση τις γνώσεις που έχει αποκτήσει από προηγούμενες μαθησιακές ενότητες. Τέλος, προτείνεται να εμπλέκεται σε εργαστηριακές ασκήσεις που σχετίζονται με τη λειτουργία της υποδοχής (reception) ενός αγροτουριστικού καταλύματος, τις διαδικασίες που ακολουθούνται, τις διατμηματικές συνεργασίες, καθώς και τα απαραίτητα έντυπα ή ηλεκτρονικές φόρμες που συμπληρώνονται (δελτίο κράτησης, δελτίο άφιξης, πλάνο κρατήσεων κ.λπ.).

2.3.Η.3 | ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει την ευκαιρία να πραγματοποιήσει εκπαιδευτικές επισκέψεις που σχετίζονται με την ειδικότητα και στοχεύουν στη βιωματική μάθηση μέσα από παρατήρηση, συζήτηση με ειδικούς/-ές, παρουσιάσεις καλών πρακτικών, επίδειξη διαδικασιών, προσομοίωση λειτουργιών, επιστημονικές αναλύσεις κ.ά. Ενδεικτικά, πραγματοποιούνται επισκέψεις σε αγροτουριστικές, τουριστικές, αγροτικές, κτηνοτροφικές, μεταποιητικές και άλλες επιχειρήσεις, στις οποίες ο/η εκπαιδευόμενος/-η ενημερώνεται για τον τρόπο λειτουργίας τους, τον εξοπλισμό, τις διαδικασίες που ακολουθούνται, τις απαιτήσεις σε προσωπικό, τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τα εργαλεία και τις στρατηγικές μάρκετινγκ (marketing) που ακολουθούνται και άλλες χρήσιμες πληροφορίες που του/της επιτρέπουν να συνδέσει τη θεωρία με την πραγματικότητα της αγοράς.

Επίσης, έχει τη δυνατότητα να παρακολουθήσει ημερίδες, σεμινάρια, συνέδρια, workshops και άλλες συναφείς εκδηλώσεις που άπτονται της ειδικότητας και έτσι να μάθει από τους/τις ειδικούς/-ές του κλάδου οτιδήποτε μπορεί να του/της χρησιμεύσει στην επαγγελματική του/της πορεία. Επιπλέον, μπορεί να επισκεφτεί φορείς και επαγγελματικές ενώσεις που σχετίζονται με τον τομέα και να πληροφορηθεί για δυνατότητες χρηματοδότησης μιας αγροτουριστικής επιχείρησης, μέσα από τραπεζικά

προϊόντα, επενδυτικά κίνητρα, προγράμματα επιδότησης κ.ά. Παράλληλα, μπορεί να επισκεφτεί διάφορα μουσεία με εκθέματα που σχετίζονται με την τοπική, κατά περίπτωση, αγροτική παράδοση και λαϊκή τέχνη και τον εν γένει τοπικό πολιτισμό.

Τέλος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει την ευκαιρία να επισκεφτεί επαγγελματικές εκθέσεις των κλάδων του τουρισμού γενικότερα, της φιλοξενίας ειδικότερα, του αγροτουρισμού, κλάδων αγροτικής παραγωγής, μεταποίησης αγροκτηνοτροφικών προϊόντων, βιολογικών τροφίμων και άλλων κλάδων που μπορεί να σχετίζονται με τη συγκεκριμένη ειδικότητα.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες συζητούν και αναστοχάζονται τις εμπειρίες που αποκομίζουν στις εκπαιδευτικές επισκέψεις.

2.3.Η.4 | ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΠΕ

Οι νέες τεχνολογίες είναι σήμερα παρούσες και απαραίτητες σε πολλές λειτουργίες της επαγγελματικής/επιχειρηματικής δραστηριότητας. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, στο πλαίσιο της πρακτικής εφαρμογής στην ειδικότητα, θα έρθει σε επαφή με όσες περισσότερες ψηφιακές εφαρμογές είναι δυνατόν, ώστε να αποκτήσει ή να εμπλουτίσει τις ψηφιακές δεξιότητες που θα χρειαστεί στην επαγγελματική του/της πορεία. Έτσι, μπορεί ενδεικτικά να γνωρίσει ή να εμπλουτίσει τις γνώσεις του/της σε εφαρμογές επεξεργασίας κειμένου που μπορεί να χρησιμοποιήσει για την εκπόνηση εργασιών, ασκήσεις σύνταξης επαγγελματικών επιστολών, σύνταξη βιογραφικού σημειώματος κ.ά. Μπορεί επίσης να εξοικειωθεί με βασικές λειτουργίες των εφαρμογών παρουσιάσεων, ώστε να είναι σε θέση να δημιουργήσει μια ολοκληρωμένη παρουσίαση σε ένα θέμα που αφορά την ειδικότητα.

Περαιτέρω, με κάθε δυνατή αφορμή, έρχεται σε επαφή με τον τρόπο δημιουργίας ενός υπολογιστικού φύλλου μέσα από αντίστοιχη εφαρμογή, με το οποίο μπορεί να δημιουργήσει πίνακες, γραφήματα και αρχεία που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε επιχειρήσεις (π.χ. φύλλο κοστολόγησης υπηρεσιών, φύλλο τήρησης αρχείου πελατών/-ισσών, πωλήσεων, αποθήκης κ.λπ.). Επιπλέον, μπορεί να εξοικειωθεί με τη χρήση του Διαδικτύου για αναζήτηση πληροφοριών σχετικά με τις ενότητες που διδάσκονται στο τρέχον εξάμηνο, καθώς και σχετικών επιστημονικών άρθρων και δημοσιεύσεων. Στο συγκεκριμένο εξάμηνο είναι χρήσιμο να γίνει επίδειξη και εφαρμογή απλών λειτουργιών σε λογισμικά διαχείρισης καταλύματος (PMS), όπως η πραγματοποίηση μιας απλής κράτησης, η δημιουργία καρτέλας συνεργαζόμενου ταξιδιωτικού πρακτορείου ή μιας χρέωσης λογαριασμού.

2.3.Η.5 | ΟΜΑΔΙΚΑ Η ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ (PROJECT)

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει τη δυνατότητα ανάπτυξης διαθεματικών προγραμμάτων/σχεδίων δραστηριοτήτων (project), με ταυτόχρονη εφαρμογή διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και θεματικών. Αυτά μπορεί να

είναι είτε ατομικά είτε ομαδικά και να έχουν διαφορετική χρονική διάρκεια, ανάλογα με τις ανάγκες και τους περιορισμούς που τίθενται. Μπορεί να περιλαμβάνουν έρευνα, παρατήρηση, βιβλιογραφική επισκόπηση, επίσκεψη σε σημεία ενδιαφέροντος, επικοινωνία με ειδικούς/-ές ή με έμπειρους/-ες επαγγελματίες του συγκεκριμένου παραγωγικού τομέα και κλάδου κ.ά.

Ενδεικτικά, τα σχέδια δράσης (project) μπορούν να περιλαμβάνουν αναζήτηση σε φυσικές ή ψηφιακές βιβλιοθήκες υλικού που σχετίζεται με την επιχειρηματικότητα, τη διοίκηση ή την αειφορία. Επίσης, μπορεί να σχετίζονται με αγροβιοτεχνίες ή ιδιοπαραγόμενα προϊόντα που είναι πρόσφορα για παραγωγή ανά γεωγραφική περιοχή. Επιπλέον, μπορεί να γίνει μια καταγραφή των εναλλακτικών μορφών τουρισμού που μπορούν να αναπτυχθούν ανά περιοχή της χώρας, αλλά και των σημαντικών πόρων αγροτικής παράδοσης και λαϊκής τέχνης που μπορούν να αξιοποιηθούν για την ανάπτυξη του αγροτουρισμού ή του πολιτιστικού τουρισμού. Τέλος, μπορούν να υλοποιηθούν σχέδια δράσης (project), που περιλαμβάνουν αναλύσεις SWOT και PESTEL για την ίδρυση μιας μονάδας φιλοξενίας υπό συγκεκριμένες συνθήκες και δεδομένα που καθορίζονται από τον/την εκπαιδευτή/-τρια.

Σε κάθε περίπτωση, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αξιολογεί τα ευρήματα από την έρευνα που πραγματοποιεί και το σχέδιο που εκπονεί, εξάγει συμπεράσματα και διατυπώνει προτάσεις. Ο/Η εκπαιδευτής/-τρια, σε όλη τη διαδικασία των σχεδίων δράσης (project), διαδραματίζει καθοδηγητικό και συμβουλευτικό ρόλο.

2.3.Η.6 | ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗΣ

Σε αυτή την υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει τη δυνατότητα να κατανοήσει με τρόπο βιωματικό διάφορες πτυχές που αφορούν τη δημιουργία και τη λειτουργία των αγροτουριστικών μονάδων. Αξιοποιούνται διάφορες τεχνικές επίλυσης προβλημάτων (problem solving), ατομικά ή σε ομάδες. Για το εξάμηνο Γ΄, ενδεικτικά ο/η εκπαιδευόμενος/-η καλείται να διαχειριστεί υποθετικές καταστάσεις για τις οποίες θα πρέπει να βρει λύση, όπως, για παράδειγμα, να μελετήσει τις δυνατότητες που υπάρχουν σε μια περιοχή που θα οριστεί από τον/την εκπαιδευτή/-τρια για ενασχόληση με επιχείρηση εναλλακτικού τουρισμού και να αναζητήσει όλες τις λύσεις και μεθόδους για τη βέλτιστη δυνατή ποιότητα στις υπηρεσίες.

Επίσης, μπορεί να πραγματοποιήσει μια μελέτη για τον κλάδο των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων, να κάνει έρευνα αγοράς και να προτείνει ιδέες που να είναι βιώσιμες ανά περίπτωση. Επιπλέον, ενδεικτικές τεχνικές επίλυσης προβλημάτων μπορούν να αφορούν επιχειρηματική αξιοποίηση στοιχείων της αγροτικής παράδοσης και λαϊκής τέχνης χωρίς να αλλοιώνεται η αυθεντικότητά τους. Σε σχέση με τις μονάδες φιλοξενίας (καταλύματα), μπορούν να αξιοποιούνται τεχνικές παιχνιδιού ρόλων που σχετίζονται με τους βέλτιστους τρόπους εξυπηρέτησης των πελατών/-ισσών, της διαχείρισης παραπόνων και της αποτελεσματικής επικοινωνίας.

Τέλος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καλείται να προτείνει λύσεις για τρόπους σύναψης σχέσεων συνεργασίας με ταξιδιωτικά πρακτορεία και tour operators που θα είναι αμοιβαία επωφελείς για τις δύο πλευρές.

Τα προβλήματα προς επίλυση μπορούν να αντλούνται από πραγματικές ή υποθετικές συνθήκες και οι λύσεις μπορούν να παρουσιάζονται από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες, ώστε να συζητούνται από το σύνολο των ομάδων.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. & Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα*. Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
2. Γαλιατσάτος, Π., Γκούβης, Δ., Ντόλου, Α. & Φελεκίδου, Ρ. (2019). *Ειδικότητα: Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη.
3. Ζώρα, Π. (1994). *Ελληνική τέχνη: λαϊκή τέχνη*. Αθήνα: Εκδοτική Αθηνών.
4. Θεοχάρης, Ν. (2016). *Διοίκηση τομέα δωματίων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.
5. Κοκκώσης, Χ. & Τσάρτας, Π. (2001). *Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη και περιβάλλον*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
6. Κοντογεώργος, Α. & Σεργάκη, Π. (2015). *Αρχές διοίκησης αγροτικών συνεταιρισμών*. Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών.
7. Σφακιανάκης, Μ. (2000). *Εναλλακτικές μορφές τουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην.

Συμπληρωματικές

1. Rogers, A. (1999). *Η Εκπαίδευση Ενηλίκων* (μτφρ. Μ.Κ. Παπαδοπούλου & Μ. Τόμπρου). Αθήνα: Μεταίχμιο.
2. Βαϊκούση, Δ., Βαλάκας, Ι., Κόκκος, Α. και Τσιμπουκλή, Α. (1999). *Εκπαίδευση Ενηλίκων: Εκπαιδευτικές μέθοδοι – ομάδα εκπαιδευομένων*, τόμ. Δ. Πάτρα: Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο.
3. Κόκκος, Α., Βαϊκούση, Δ., Βεργίδης, Δ., Καλαουζίδης, Γ., Κωσταρά, Ε., Παυλάκης, Μ. και Σακούλης, Δ. (2021). *Η εκπαίδευση και κατάρτιση ενηλίκων στην Ελλάδα*. ΔιαΝΕΟσις.
4. Κόκκος, Α.(2005). *Εκπαίδευση Ενηλίκων, Ανιχνεύοντας το Πεδίο*. Αθήνα: Μεταίχμιο.

2.4 • ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄

2.4.Α • ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Το θεωρητικό μέρος της μαθησιακής ενότητας επικεντρώνεται σε εννοιολογικές αποσαφηνίσεις βασικών χρηματοοικονομικών εννοιών, 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 σκέλος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες 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/-ες θα είναι ικανοί /-ές να:

- Ονομάζουν τα στοιχεία που αποτελούν την περιουσία της επιχείρησης,
- Περιγράφουν τα στοιχεία που συνθέτουν τις οικονομικές καταστάσεις,
- Ταξινομούν τα έσοδα και τα έξοδα της αγροτουριστικής δραστηριότητας ανά τομέα εκμετάλλευσης (εστιατόριο, κατάλυμα, παραγωγή κ.λπ.),
- Αναγνωρίζουν τα στάδια υλοποίησης μιας επιχειρηματικής ιδέας,
- Διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες κόστους,
- Επιλέγουν τις κατάλληλες τεχνικές κοστολόγησης στον αγροτουριστικό τομέα,
- Υπολογίζουν το νεκρό σημείο για κάθε προσφερόμενο προϊόν και κάθε προσφερόμενη υπηρεσία της αγροτουριστικής μονάδας,
- Εντοπίζουν χρηματοδοτικές ευκαιρίες,
- Συντάσσουν τις προβλεπόμενες οικονομικές καταστάσεις,

- Καταχωρίζουν ορθά τα στοιχεία στα παραστατικά που προβλέπει ο νόμος για τις αγροτουριστικές επιχειρήσεις,
- Αναλύουν μεθοδικά τα οικονομικά δεδομένα, προκειμένου να λαμβάνουν χρηματο-οικονομικές αποφάσεις,
- Καταρτίζουν απλούς προϋπολογισμούς και ισολογισμούς,
- Παρακολουθούν τις ευκαιρίες επιδοτήσεων, ώστε να επιλέγουν την κατάλληλη κατά περίπτωση δυνατότητα,
- Αξιολογούν τις διαθέσιμες δυνατότητες χρηματοδότησης που παρέχουν σχετικά τραπεζικά προϊόντα.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Οικονομική κατάσταση / Οικονομικό αποτέλεσμα / Παραστατικό / Προϋπολογισμός / Ισολογισμός / Περιουσία επιχείρησης / Κοστολόγηση / Νεκρό σημείο / Ρευστότητα / Επιχειρηματικό σχέδιο.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
2	ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ/ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ
3	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ – ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΣΟΔΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΔΩΝ
4	ΚΕΡΔΗ – ΖΗΜΙΕΣ, ΝΕΚΡΟ ΣΗΜΕΙΟ, ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ
5	ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ (ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ, ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ)
6	ΣΥΝΤΑΞΗ, ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΣΗΜΑΣΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ (BUSINESS PLAN)
7	ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ: ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΙΣ – ΤΡΑΠΕΖΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κείμενο αναφοράς

2.4.Α.1 | ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Με την έναρξη του συγκεκριμένου εξαμήνου, γίνεται κατανοητό για τον/την εκπαιδευόμενο/-η ότι κάθε είδος αγροτουριστικής επιχείρησης, ανεξάρτητα από τον τρόπο με τον οποίο λειτουργεί, αποτελεί μια οικονομική μονάδα. Η μελέτη και η σωστή διαχείριση των οικονομικών λειτουργιών της είναι εκείνες που θα εξασφαλίσουν την ομαλή λειτουργία και επιβίωσή της.

Στο πλαίσιο αυτό, η εξοικείωση με οικονομικούς όρους που αφορούν την ίδρυση και λειτουργία της είναι πρωταρχικής σημασίας. Επιπλέον, η επεξήγηση των εννοιών

της προσφοράς και της ζήτησης, με σαφή τουριστικό προσανατολισμό, συμπληρώνει τη γενική εικόνα λειτουργίας της αγοράς. Ακολούθως, αναλύεται η έννοια της περιουσίας των επιχειρήσεων και όλων των στοιχείων που αυτή περιλαμβάνει. Με αυτόν τον τρόπο, ο/η εκπαιδευόμενος/-η μπορεί να αντιληφθεί με πιο ρεαλιστικό τρόπο τις έννοιες των εσόδων και εξόδων που αναλύονται παρακάτω.

Για την ολοκλήρωση της συγκεκριμένης υποενότητας, παρουσιάζονται και αναλύονται ορισμένες έννοιες τόσο της λογιστικής όσο και της στατιστικής επιστήμης. Σκοπός είναι να επιτευχθεί η εξοικείωση με την ορολογία των δύο αυτών τομέων και όχι η εις βάθος εκμάθησή τους. Με αυτόν τον τρόπο, επιτυγχάνεται μια πιο ολιστική προσέγγιση της οικονομικής λειτουργίας της επιχείρησης, αλλά και η κατανόηση της χρησιμότητάς της για τον/τη μελλοντικό/-ή επαγγελματία του χώρου.

2.4.Α.2 | ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ/ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ

Για την ομαλή και απρόσκοπτη λειτουργία κάθε επιχείρησης είναι απαραίτητη η έκδοση και αρχειοθέτηση παραστατικών. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η πρέπει να είναι ενήμερος/-η για τη σωστή χρήση τους είτε αυτή αφορά τη διακίνηση προϊόντων και υπηρεσιών είτε την παρακολούθηση των οικονομικών μιας αγροτουριστικής επιχείρησης.

Ο τρόπος συμπλήρωσης και η επίδειξη των συγκεκριμένων παραστατικών κρίνεται χρήσιμος για την καλύτερη κατανόησή τους. Πιο συγκεκριμένα, παρουσιάζονται και αναλύονται, τουλάχιστον, τα παρακάτω παραστατικά:

- Η Απόδειξη Είσπραξης,
- Το Δελτίο Αποστολής,
- Η Απόδειξη Λιανικής Πώλησης,
- Το Τιμολόγιο-Δελτίο Αποστολής.

Επιπλέον, η χρήση ταμειακής μηχανής, μηχανήματος POS και η έκδοση δελτίου Z παρουσιάζονται υπό τη μορφή επίδειξης. Προχωρώντας, και για να μπορεί να εκτιμηθεί η απόδοση κάθε οικονομικής δραστηριότητας και επένδυσης που πραγματοποιεί μια επιχείρηση, είναι απαραίτητη η σύνταξη του προϋπολογισμού. Παρουσιάζονται τα είδη προϋπολογισμών που συναντώνται (ανά τμήμα ή ανά έργο), καθώς και τα επιμέρους στοιχεία που πρέπει να λάβουμε υπόψη για τη σωστή συμπλήρωσή του.

Σε συνέχεια της προηγούμενης υποενότητας, και για μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα της οικονομικής κατάστασης της επιχείρησης, είναι απαραίτητη σε αυτό το σημείο η ανάλυση του ισολογισμού. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στο τι περιλαμβάνεται σε κάθε στήλη του (ενεργητικό, παθητικό), καθώς και στο τι μπορεί να περιγράφει η κάθε εγγραφή που πραγματοποιείται σε αυτόν.

2.4.Α.3 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ – ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΣΟΔΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΔΩΝ

Για την απρόσκοπτη λειτουργία κάθε είδους επιχείρησης είναι απαραίτητο να πραγματοποιούνται συστηματικά διαχειριστικοί έλεγχοι. Με αυτόν τον τρόπο, εξασφαλίζεται αφενός η ομαλή ροή υλικών στα διάφορα τμήματα εκμετάλλευσης της επιχείρησης και αφετέρου η ομαλή ροή εσόδων και εξόδων.

Με βάση το παραπάνω, αναλύονται αρχικά τα διάφορα επιμέρους τμήματα εκμετάλλευσης της αγροτουριστικής επιχείρησης και οι ιδιαιτερότητες που παρουσιάζει το καθένα ξεχωριστά. Πιο συγκεκριμένα, παρουσιάζονται τα εξής τμήματα:

- Τμήμα δωματίων (κρατήσεις, υποδοχή και διαχείριση δωματίων),
- Τμήμα F&B (παραγωγή και κατανάλωση τροφίμων και ποτών),
- Τμήμα προμηθειών (διαχείριση του συνόλου των υλικών που χρησιμοποιεί η επιχείρηση),
- Τμήμα Housekeeping (καθαρισμός δωματίων και κοινόχρηστων χώρων),
- Τμήμα παραγωγής αγροτουριστικών προϊόντων (αγροτικές-κτηνοτροφικές κ.λπ. εγκαταστάσεις και καταστήματα πώλησης).

Στη συνέχεια, επισημαίνονται τα είδη ελέγχου που συναντώνται (όπως τακτικός, έκτακτος, ημερήσιος, μηνιαίος έλεγχος κ.λπ.) και εξηγείται η σημαντικότητά τους μέσω παραδειγμάτων από την τουριστική αγορά. Επίσης, αναλύεται ο τρόπος με τον οποίο υπολογίζονται τα έσοδα και τα έξοδα μιας αγροτουριστικής επιχείρησης και τις επιμέρους κατηγορίες τους. Συμπληρωματικά, γίνεται αναφορά στην αναγκαιότητα καταγραφής τους, ώστε να υπάρχει μια ξεκάθαρη εικόνα για το πού βρίσκεται οικονομικά η επιχείρηση και να αποφεύγεται η κακοδιαχείριση και η σπατάλη.

2.4.Α.4 | ΚΕΡΔΗ – ΖΗΜΙΕΣ, ΝΕΚΡΟ ΣΗΜΕΙΟ, ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ

Σε συνέχεια της προηγούμενης υποενότητας, εδώ ο/η εκπαιδευόμενος/-η αποκτά μια ολοκληρωμένη εικόνα της διαχείρισης των χρημάτων που θα προκύψουν από τη λειτουργία της επιχείρησης. Πιο ειδικά, εξετάζεται το πώς μια επιχείρηση μπορεί να παρουσιάσει κέρδη ή ζημιές και πώς αυτά μπορούν να επηρεάσουν τη λειτουργία της. Η επίδειξη του τρόπου υπολογισμού του νεκρού σημείου μιας επιχείρησης συμβάλλει στην καλύτερη αφομοίωση των εννοιών του κέρδους και της ζημιάς, καθώς και των παραγόντων που μπορούν να διαδραματίσουν ρόλο στη διαμόρφωσή τους. Επιπλέον, φέρνει κοντά τον/την εκπαιδευόμενο/-η σε έννοιες που αφορούν το ίδιο το κόστος και τη σημασία του για την κερδοφορία.

Στην υποενότητα ταξινομούνται τα διάφορα είδη κόστους και δίνονται παραδείγματα από τη λειτουργία μιας αγροτουριστικής επιχείρησης. Με αυτόν τον τρόπο, γίνεται καλύτερα αντιληπτό πώς γίνεται η διαδικασία της κοστολόγησης είτε αυτή αφορά την πώληση προϊόντων και υπηρεσιών είτε την αγορά τους από προμηθευτές. Τέλος, αναλύονται τρόποι και μέθοδοι κοστολόγησης για προϊόντα και υπηρεσίες που προ-

σφέρει η αγροτουριστική επιχείρηση, ώστε να γίνει σαφής ο τρόπος που συνδυάζεται η τιμή των προϊόντων και υπηρεσιών με τα έσοδα και τελικά με τα κέρδη ή τις ζημιές που θα προκύψουν.

2.4.Α.5 | ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ (ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ, ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ)

Έχοντας ολοκληρώσει την οικονομική επισκόπηση μιας αγροτουριστικής επιχείρησης στις προηγούμενες υποενότητες, ο/η εκπαιδευόμενος/-η μπορεί να προχωρήσει στην ανάλυση της έννοιας της επιχειρηματικότητας εξετάζοντας τα αρχικά στοιχεία υλοποίησής της. Η μελέτη σκοπιμότητας αποτελεί καίριο σημείο στον τομέα της επιχειρηματικότητας, καθώς μέσα από την ορθή εκπόνησή της θα αναλυθούν όλοι εκείνοι οι παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν το κατά πόσο εφικτό και αποδοτικό μπορεί να είναι ένα έργο. Η εφαρμογή της, ωστόσο, περιλαμβάνει συγκεκριμένη μεθοδολογία, στο πλαίσιο της οποίας θα πρέπει να αναλυθούν τα επιμέρους τμήματά της. Αυτά περιλαμβάνουν:

- Το ιστορικό της μελέτης σκοπιμότητας,
- Την εκτίμηση ζήτησης,
- Τον σχεδιασμό προϊόντων και υπηρεσιών που θα προσφερθούν,
- Τις εισροές υλικών,
- Την αξιολόγηση της περιοχής,
- Τα γήπεδα και τις εγκαταστάσεις που θα αξιοποιηθούν,
- Την οργάνωση της επιχείρησης και τα γενικά έξοδα,
- Την υφιστάμενη αγορά εργασίας,
- Το χρονοδιάγραμμα ενεργειών και αποτελεσμάτων,
- Την αξιολόγηση της ίδιας της επένδυσης.

Κλείνοντας τη συγκεκριμένη υποενότητα, γίνεται αναφορά στην έννοια της καινοτομίας και στην άμεση σχέση της με την επιχειρηματικότητα. Αναλύονται περαιτέρω στοιχεία της, όπως: στρατηγικές καινοτομίας, εξωστρέφεια, τμηματοποίηση της αγοράς, branding κ.λπ. Ταυτόχρονα, χρησιμοποιούνται και παραδείγματα από επιχειρήσεις που σχεδίασαν καινοτόμα προϊόντα και υπηρεσίες με έμφαση στην τουριστική αγορά, για να γίνει καλύτερη η σύνδεση των δύο εννοιών.

2.4.Α.6 | ΣΥΝΤΑΞΗ, ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΣΗΜΑΣΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ (BUSINESS PLAN)

Η συγκεκριμένη υποενότητα αποτελεί ουσιαστικά τη μετατροπή των θεωρητικών προσεγγίσεων που έχουν αναλυθεί στις προηγούμενες υποενότητες σε ένα ολοκληρωμένο επιχειρηματικό σχέδιο. Αποσκοπεί στο να χρησιμοποιήσει ο/η εκπαιδευόμενος/-η το σύνολο των γνώσεων που έχει αποκομίσει μέχρι τώρα σε ένα απτό στοιχείο που είναι το business plan. Το επιχειρηματικό σχέδιο δεν είναι άλλο από μια γραπτή απεικόνιση του τρόπου με τον οποίο μια επιχείρηση θα ιδρυθεί, θα λειτουργήσει και θα υλοποιήσει τους στόχους της. Για τον λόγο αυτόν, η λεπτομερής ανάλυσή του κρίνεται αναγκαία.

Αρχικά, σημαντικό είναι να εξηγηθούν τα βασικά πεδία που μπορεί να περιλαμβάνει με την ταυτόχρονη διευκρίνιση για το τι εξυπηρετεί το κάθε πεδίο και το πώς μπορεί να συμπληρωθεί από το άτομο που το συντάσσει. Επίσης, ωφέλιμο είναι να αναφερθούν και επιπλέον στοιχεία που μπορεί να συναντώνται σε ένα πιο πλήρες επιχειρηματικό σχέδιο, όπως τα χρονοδιαγράμματα για την εκπλήρωση του έργου, οι εναλλακτικές για την υλοποίησή του, οι φορείς χρηματοδότησης, οι προβλέψεις κ.λπ.

Ολοκληρώνοντας ο/η ίδιος/-α ο/η εκπαιδευόμενος/-η ένα επιχειρηματικό σχέδιο, ως απαραίτητο στοιχείο της συγκεκριμένης υποενότητας, εξασφαλίζει τη γνώση σχετικά με το πόσο σημαντικό και απαραίτητο είναι ένα business plan αφενός για τη λειτουργία μιας επιχείρησης και αφετέρου για την ενδεχόμενη χρηματοδότησή της.

2.4.Α.7 | ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ: ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΙΣ – ΤΡΑΠΕΖΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Όσον αφορά τα εργαλεία χρηματοδότησης, ο/η εκπαιδευόμενος/-η θα πρέπει αρχικά να γνωρίζει τις κατηγορίες προγραμμάτων χρηματοδοτικής στήριξης που υπάρχουν στην αγορά, τι είδους παροχές προσφέρει η κάθε κατηγορία και πώς αυτές οι πηγές χρηματοδότησης μπορούν να αξιοποιηθούν. Παρουσιάζονται συγκεκριμένα παραδείγματα προγραμμάτων για να γίνει αντιληπτό σε ποιους απευθύνονται και ποια είναι τα κριτήρια για να τα αξιοποιήσει κάποιος/-α.

Ακολούθως, αναλύεται ο τρόπος που μπορεί να μετατραπεί μια επιχειρηματική ιδέα σε επιχειρηματική πρόταση μέσω του σχεδιασμού ενός επιχειρηματικού σχεδίου (business plan). Το επιχειρηματικό σχέδιο συντάσσεται και από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες, υπό τη μορφή σχεδίου δράσης (project), υπό την επίβλεψη και καθοδήγηση του/της εκπαιδευτή/-τριάς τους.

Σημαντικό, επίσης, είναι να πραγματοποιηθεί αναφορά στα προϊόντα και τις υπηρεσίες που διατίθενται από τις τράπεζες για νεοσύστατες επιχειρήσεις, ώστε να γνωρίζουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες τα εργαλεία που έχουν στη διάθεσή τους για την έναρξη μιας αγροτουριστικής επιχείρησης. Στη συνέχεια, παρουσιάζονται συγκεκριμένα προγράμματα και φορείς που ασχολούνται με το εν λόγω αντικείμενο. Ολοκληρώνοντας, δίνεται ιδιαίτερη βαρύτητα σε δύο στοιχεία που αφορούν το σύνολο της έννοιας της επιχειρηματικότητας. Το ένα αφορά τις επιδοτήσεις που μπορεί να εξασφαλίσει κάποιος/-α για τη λειτουργία μιας αγροτουριστικής επιχείρησης και το δεύτερο είναι οι πιστοποιήσεις που μπορεί να αποκτήσει και να προσφέρουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Λαλούμης, Α. Δ. (2002). *Διοίκηση ξενοδοχείων – management*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Τζωρτζάκης, Κ. & Τζωρτζάκης, Α. Μ. (2007). *Οργάνωση και διοίκηση: το management της νέας εποχής* (4η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.

Συμπληρωματικές

1. Κιλιπίρης, Φ. Ε. (2006). *Αειφόρος τουριστική ανάπτυξη στις μικρομεσαίες τουριστικές επιχειρήσεις*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Πανεπιστήμιο Μακεδονίας Οικονομικών και Κοινωνικών Επιστημών. Διαθέσιμο στο: https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/14467
2. Σταυρινούδης, Θ. & Κακαρούγκας, Χ. (2022). *Διοικώντας τις τουριστικές επιχειρήσεις: ένας επιστημονικός οδηγός για το πώς και το γιατί του τουριστικού επιχειρείν*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

2.4.Β • ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στις κυριότερες μορφές που συναντώνται στον εναλλακτικό τουρισμό υπαίθρου. Παρουσιάζονται εκτενώς οι ιδιαιτερότητες μερικών από τις πιο διαδεδομένες μορφές τουρισμού της υπαίθρου, όπως ο αγροτουρισμός, ο οικοτουρισμός, ο τουρισμός περιπέτειας, ο γεωτουρισμός, ο πολιτιστικός τουρισμός, ο οινοτουρισμός κ.ά. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν γνώσεις γύρω από τα βασικά χαρακτηριστικά των μορφών αυτών, τις δραστηριότητες που περιλαμβάνουν, το προφίλ των τουριστών/-τριών που τις επιλέγουν, τις απαιτήσεις σε υποδομές και ειδικό εξοπλισμό, την εξειδίκευση και εμπειρία του προσωπικού που απαιτείται και τους τρόπους με τους οποίους μπορούν να συνδυαστούν με τις υπηρεσίες μιας αγροτουριστικής μονάδας.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν και με μεθόδους σχεδιασμού τουριστικών πακέτων, εκδρομικών προγραμμάτων και εκπαιδευτικών/βιωματικών δραστηριοτήτων που περιλαμβάνουν συνδυασμό από αυτές τις εναλλακτικές μορφές τουρισμού, αξιοποιώντας τους κατάλληλους τουριστικούς πόρους της εκάστοτε περιοχής.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Ορίζουν τις κυριότερες μορφές εναλλακτικού τουρισμού υπαίθρου,

- Περιγράφουν τις βασικές αρχές του εναλλακτικού τουρισμού,
- Κατατάσσουν τις δραστηριότητες εναλλακτικού τουρισμού με βάση το περιβάλλον όπου πραγματοποιούνται και το ιδιαίτερο κίνητρο των συμμετεχόντων/-ουσών,
- Παρουσιάζουν τους δημοφιλέστερους προορισμούς στην Ελλάδα και διεθνώς για καθεμία από τις μορφές που διδάχθηκαν,
- Επιλέγουν τους κατάλληλους τουριστικούς πόρους που μπορούν να αξιοποιηθούν για κάθε εναλλακτική μορφή τουρισμού υπαίθρου,
- Σχεδιάζουν τουριστικά προγράμματα δραστηριοτήτων εναλλακτικού τουρισμού,
- Χρησιμοποιούν ασφαλείς πρακτικές και εξειδικευμένους/-ες συνεργάτες/-ιδες για δραστηριότητες στη φύση που είναι πιο απαιτητικές,
- Επιδιώκουν συνέργειες με επιχειρήσεις άλλων εναλλακτικών μορφών τουρισμού με σκοπό τον εμπλουτισμό της τουριστικής εμπειρίας,
- Καταρτίζουν προγράμματα για τους/τις επισκέπτες/-τριες που συνάδουν με τις αρχές της αειφόρου ανάπτυξης και έχουν τις μικρότερες αρνητικές επιπτώσεις για το περιβάλλον και την τοπική κοινωνία,
- Αποδέχονται τα ειδικά κίνητρα των τουριστών/-τριών εναλλακτικού τουρισμού και ανταποκρίνονται σε αυτά,
- Υιοθετούν βιωματική προσέγγιση στις δραστηριότητες που οργανώνουν με στόχο τη μεγαλύτερη περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση των συμμετεχόντων/-ουσών.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Εναλλακτικές μορφές τουρισμού / Οικοτουρισμός / Τουρισμός περιπέτειας / Γεωτουρισμός / Πολιτιστικός τουρισμός / Τουρισμός υπαίθρου / Τουριστικοί πόροι εναλλακτικού τουρισμού / Προορισμοί / Ελλάδα.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΟΙΚΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
2	ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑΣ
3	ΓΕΩΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
4	ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
5	ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ – ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
6	ΙΑΜΑΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
7	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΚΕΤΩΝ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Κείμενο αναφοράς

2.4.Β.1 | ΟΙΚΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η γνωρίζει τον οικοτουρισμό (ecotourism), μία από τις δημοφιλείς μορφές εναλλακτικού τουρισμού που έχει άμεση σχέση με το φυσικό περιβάλλον, την ύπαιθρο και τους φυσικούς πόρους μιας περιοχής. Παρουσιάζονται διάφοροι ορισμοί της έννοιας και αναλύονται οι σημαντικότεροι παράγοντες ανάπτυξής του.

Επιπλέον, παρουσιάζονται όλες οι δραστηριότητες που προτιμώνται από το συγκεκριμένο τμήμα της αγοράς, όπως παρατήρηση της χλωρίδας και της πανίδας (π.χ. bird watching), ελεύθερες καταδύσεις, επισκέψεις σε εθνικούς δρυμούς και εθνικά πάρκα, φωτογραφικά σαφάρι, επιστημονικές μελέτες κ.ά.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί ποιοι φυσικοί πόροι είναι σημαντικοί για τον οικοτουρισμό. Πιο συγκεκριμένα, παρουσιάζονται παραδείγματα από:

- Τοπία ιδιαιτέρου φυσικού κάλλους,
- Παρθένους και αμόλυντους φυσικούς χώρους (βουνά, κοιλάδες, χαράδρες, ποτάμια, πηγές, δάση κ.λπ.),
- Προστατευόμενες περιοχές (εθνικά πάρκα, δρυμοί, Natura, Ramsar),
- Τόπους που φιλοξενούν ιδιαίτερη και σπάνια χλωρίδα και πανίδα,
- Υδροβιότοπους, δέλτα ποταμών, λιμνοθάλασσες,
- Εξωτικές, άγριες και «απάτητες» περιοχές,
- Παραδοσιακούς οικισμούς, μνημεία και ιδιαίτερα αρχιτεκτονήματα της υπαίθρου,
- Περιπατητικά μονοπάτια που έχουν χαραχθεί με σκοπό τη διέλευση από αξιόλογα σημεία του φυσικού περιβάλλοντος κ.ά.

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, και στο πλαίσιο του εργαστηριακού μέρους του μαθήματος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει τη δυνατότητα να γνωρίσει δημοφιλείς προορισμούς για διάφορες οικοτουριστικές δραστηριότητες στην Ελλάδα και διεθνώς. Επίσης, μπορεί να διερευνήσει τις επιλογές που υπάρχουν σε προορισμούς της επιλογής του/της για ανάπτυξη του οικοτουρισμού.

2.4.Β.2 | ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑΣ

Στη δεύτερη υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η εισάγεται στην εναλλακτική μορφή τουρισμού που έχει επικρατήσει με τον όρο τουρισμός περιπέτειας (adventure tourism). Πρόκειται για ένα ευρύ πλέγμα τουριστικών δραστηριοτήτων που χαρακτηρίζονται από την αλληλεπίδραση με το φυσικό περιβάλλον και την τάση των συμμετεχόντων/-ουσών για έναν βαθμό περιπέτειας κατά τη διάρκεια των διακοπών τους.

Αναλύονται τα χαρακτηριστικά των τουριστών/-τριών που επιλέγουν αυτού του είδους τον τουρισμό, οι βασικές αγορές από τις οποίες προέρχονται και οι προτιμώμενες δραστηριότητες που επιλέγουν. Γίνεται η διάκριση σε δραστηριότητες ήπιας

και ακραίας περιπέτειας, αλλά και η κατηγοριοποίηση ανάλογα με τον χώρο στον οποίο ασκούνται, σε χερσαίες, υδάτινες και εναέριες. Δίνονται παραδείγματα και παρουσιάζεται οπτικό υλικό από δραστηριότητες όπως η πεζοπορία (trekking), η ορειβασία (mountaineering), η διάσχιση φαραγγιών (canyoning), η πλεύση σε ποταμό με σχεδία (rafting), η εξερεύνηση σπηλαίων (caving), η παρακολούθηση της άγριας πανίδας (wildlife watching), η αναρρίχηση (climbing), η πτήση με αλεξίπτωτο πλαγιάς (paragliding ή parapente), οι διαδρομές με ποδήλατο βουνού (mountain biking) κ.ά.

Πολύ σημαντική παράμετρος στον τουρισμό περιπέτειας αποτελεί το ζήτημα της ασφάλειας. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η γνωρίζει τις απαιτήσεις σε υποδομές, εξοπλισμό και εξειδικευμένο προσωπικό για καθεμία από τις δραστηριότητες που αναλύονται. Επίσης, παρουσιάζονται και άλλες σημαντικές υποδομές που πρέπει να αναπτύσσονται παράλληλα, όπως κατάλληλη σήμανση, ύπαρξη εξοπλισμένων καταφυγίων, χάραξη και διαμόρφωση μονοπατιών κ.λπ.

Τέλος, παρουσιάζονται οι δημοφιλείς προορισμοί για διάφορες δραστηριότητες τουρισμού περιπέτειας στην Ελλάδα και διεθνώς.

2.4.Β.3 | ΓΕΩΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Στην υποενότητα αυτή παρουσιάζεται μια ιδιαίτερη εναλλακτική μορφή τουρισμού, ο γεωτουρισμός (geotourism), ο οποίος φαίνεται να βρίσκεται σε πορεία ανάπτυξης και στη χώρα μας και έχει άμεση σχέση με την ήπια τουριστική ανάπτυξη της υπαίθρου. Θεωρείται μια νέα μορφή πολιτιστικο-περιβαλλοντικού τουρισμού, που μπορεί να αναπτυχθεί σε περιοχές με σημαντικά γεωλογικά μνημεία.

Κύριος στόχος του είναι η σύνδεση των στοιχείων του φυσικού περιβάλλοντος με τη γεωλογική κληρονομιά κάθε τόπου, τα πολιτιστικά μνημεία και τις παραδόσεις του. Ταυτόχρονα, έχει και εκπαιδευτικό χαρακτήρα για τον/τη συμμετέχοντα/-ουσα, αφού του/της δίνει την ευκαιρία να αποκτήσει γνώσεις σχετικά με τους γεωλογικούς και περιβαλλοντικούς πόρους, αλλά και την πολιτιστική ταυτότητα της περιοχής. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται ότι ο γεωτουρισμός ενσωματώνει τις αρχές της αειφορίας και έχει ως βασικό στόχο του τη διατήρηση του χαρακτήρα της περιοχής στην οποία αναπτύσσεται.

Αναλύονται και παρουσιάζονται οι σημαντικότεροι γεωλογικοί τουριστικοί πόροι του, όπως: ηφαίστεια, σπήλαια, φαράγγια, μεγάλα γεωλογικά ρήγματα, αρχαία μεταλλεία και λατομεία, γεωμορφές και τοπία που σκάλισαν στη διάρκεια των γεωλογικών αιώνων οι δυνάμεις της φύσης. Οι θέσεις αυτές έχουν ιδιαίτερη επιστημονική και αισθητική αξία και μπορούν να αποτελέσουν τόπους με μεγάλο τουριστικό ενδιαφέρον. Όπως και σε άλλες μορφές εναλλακτικού τουρισμού, ο/η εκπαιδευόμενος/-η διαπιστώνει ότι η ανάπτυξη του γεωτουρισμού απαιτεί τη δημιουργία ορισμένων απαραίτητων υποδομών και υπηρεσιών, όπως ενημερωτικά περίπτερα, σήμανση διαδρομών, δημιουργία κέντρων περιβαλλοντικής ενημέρωσης-εκπαίδευσης κ.ά.

2.4.Β.4 | ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Το πολιτιστικό κεφάλαιο της υπαίθρου αποτελεί αναπόσπαστο δομικό στοιχείο της ανάπτυξης του τουρισμού. Η επιθυμία των τουριστών/-τριών να γνωρίσουν πτυχές και στοιχεία του υλικού και άυλου πολιτισμού του τόπου που επισκέπτονται, όπως μνημεία, χειροτεχνήματα, έθιμα, πολιτιστικές δραστηριότητες, μορφές τέχνης κ.ά., και να βιώσουν εμπειρίες από άλλους πολιτισμούς, είναι κίνητρο συνυφασμένο με την έννοια του τουριστικού φαινομένου.

Ο πολιτιστικός τουρισμός (cultural tourism) είναι μια μορφή τουρισμού που συνδυάζεται με αρμονικό τρόπο με τον αγροτουρισμό και τον οικοτουρισμό, έχει ταυτόχρονα μορφωτικό χαρακτήρα και συμβάλλει στην προβολή, ανάπτυξη, αναβίωση και προστασία των πολιτιστικών στοιχείων από τα οποία εξαρτάται.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η μαθαίνει για τα χαρακτηριστικά των τουριστών/-τριών πολιτιστικού τουρισμού και γνωρίζει τους τουριστικούς πόρους/θέλγητρα που είναι σημαντικά για την ανάπτυξή του. Ενδεικτικά:

- Αρχαιολογικά μνημεία και μουσεία,
- Αρχιτεκτονική δομή (οικιστικά σύνολα, παραδοσιακά κτίρια, ερείπια),
- Λαογραφικά μουσεία,
- Αντικείμενα τέχνης, γλυπτά, χειροτεχνήματα, φεστιβάλ, εκδηλώσεις, μουσική και χορός, τοπικές γιορτές, πανηγύρια,
- Μελέτη και εκδηλώσεις που σχετίζονται με τον προφορικό και γραπτό λόγο,
- Θρησκευτικές εκδηλώσεις, προσκυνήματα κ.ά.

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, και στο πλαίσιο του εργαστηριακού μέρους του μαθήματος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει τη δυνατότητα να γνωρίσει δημοφιλείς προορισμούς με αξιόλογους πολιτιστικούς πόρους στην Ελλάδα και διεθνώς. Επίσης, μπορεί να διερευνήσει τις επιλογές που υπάρχουν σε προορισμούς της επιλογής του/της για ανάπτυξη του πολιτιστικού τουρισμού.

2.4.Β.5 | ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ – ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Στην υποενότητα αυτή, αναλύεται η έννοια του γαστρονομικού τουρισμού (culinary tourism) και η υποκατηγορία του, ο οινοτουρισμός (wine tourism). Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί ότι η τοπική κουζίνα ενός προορισμού αποτελεί εγγενές στοιχείο του πολιτισμού του και σημαντικό τουριστικό πόρο που προσθέτει ένα συγκριτικό πλεονέκτημα για τον/την τουρίστα/-τρια. Το φαγητό και το ποτό είναι κομμάτι της ταξιδιωτικής εμπειρίας με διάφορους τρόπους και, συνεπώς, μια σημαντική πηγή ικανοποίησης για κάθε τουρίστα/-τρια, ανεξάρτητα από το εάν έχει ή όχι κάποιο ειδικό ενδιαφέρον για τη γαστρονομία.

Τα τελευταία χρόνια αυξάνεται συνεχώς ο αριθμός των καταναλωτών/-τριών που επιθυμούν να μάθουν περισσότερα για την τοπική γαστρονομία ή έχουν ως αποκλειστικό ταξιδιωτικό κίνητρο την άσκηση δραστηριοτήτων γαστρονομικού ενδιαφέ-

ροντος. Οι τελευταίοι/-ες ταξιδεύουν με σκοπό να ανακαλύψουν νέες γεύσεις και να απολαύσουν τοπική ή/και υψηλού επιπέδου γαστρονομία, εμβαθύνοντας παράλληλα στην ιστορία και τις παραδόσεις του προορισμού.

Ο οινοτουρισμός περιλαμβάνει επισκέψεις σε αμπελώνες και οινοποιεία, όπου ο/η τουρίστας/-τρια μπορεί να γευθεί κρασιά ή ακόμη να πάρει μέρος στη συγκομιδή των σταφυλιών. Τα ελληνικά κρασιά είναι διεθνώς αναγνωρισμένα, με διακρίσεις και βραβεία σε πολλές ετικέτες, ενώ πολλά ελληνικά οινοποιεία παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τους/τις οινόφιλους/-ες επισκέπτες/-τριες.

Η ελληνική ύπαιθρος και ο αγροτουρισμός συνδέονται άμεσα με τον γαστρονομικό και οινικό τουρισμό, καθώς προάγουν την ενασχόληση με πτυχές της γαστρονομίας, π.χ. με την προβολή της υγιεινής διατροφής και την καλλιέργεια τοπικών προϊόντων, επισκέψεις σε οινοποιεία, αμπελώνες, φάρμες, μικρά παρασκευαστήρια παραδοσιακών ειδών διατροφής, ακόμα και καταστήματα delicatessen, επισκέψεις σε μονάδες και εργαστήρια παραγωγής και μεταποίησης τοπικών προϊόντων (παραδοσιακά ελαιοτριβεία, αγροκτήματα, αμπελουργικές ζώνες, οινοποιεία, εργαστήρια κ.λπ.).

2.4.Β.6 | ΙΑΜΑΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Σε αυτή την υποενότητα, αναλύεται μια υποκατηγορία του τουρισμού υγείας, που είναι ο ιαματικός ή θερμαλιστικός τουρισμός (thermal tourism). Ο τουρισμός υγείας είναι ένας από τους κλάδους που τα τελευταία χρόνια έχει γνωρίσει μεγάλη άνθηση, τόσο σε παγκόσμιο όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο και, όπως φανερώνει και το όνομά του, έχει στόχο την προαγωγή, τη σταθεροποίηση και την αποκατάσταση, όταν απαιτείται, της φυσικής, πνευματικής και ψυχικής υγείας και ευεξίας, με την παροχή των αντίστοιχων υπηρεσιών. Η συντριπτική πλειονότητα των θερμών πηγών και των οργανωμένων ιαματικών λουτρών συναντάται στην περιφέρεια και επομένως συνδυάζεται ιδανικά με τις υπόλοιπες εναλλακτικές μορφές της υπαίθρου.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η κατανοεί τις θεραπευτικές ιδιότητες του νερού, μαθαίνει τις διάφορες κατηγορίες ιαματικών πηγών και γνωρίζει σημαντικούς προορισμούς, διεθνώς και στη χώρα μας, όπου ο ιαματικός/θερμαλιστικός τουρισμός έχει αναπτυχθεί σημαντικά. Η συστηματική χρήση των λουτρών έχει καταγραφεί ως πολιτισμικό στοιχείο που χαρακτήριζε πολλούς αρχαίους λαούς, όπως οι λαοί της Μεσοποταμίας, οι Αιγύπτιοι, οι Έλληνες, οι Ρωμαίοι κ.ά. Αρχικά, ο ιαματικός τουρισμός απευθυνόταν κυρίως σε άτομα που είχαν ανάγκη να κάνουν χρήση των υδάτων των ιαματικών πηγών, για να ευεργετηθούν από τις ιαματικές τους ιδιότητες και να θεραπεύσουν διάφορες παθήσεις. Οι παραδοσιακές αντιλήψεις περί ιαματικού τουρισμού σταδιακά μεταβάλλονται στη δεκαετία του 1980, όταν παρατηρείται ταχεία εξάπλωση του φαινομένου που αποκαλείται «θερμαλιστικός τουρισμός ευεξίας».

Σήμερα, οι παρεχόμενες υπηρεσίες διευρύνονται και εξειδικεύονται σε σύγχρονες υπηρεσίες ευεξίας, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται κέντρα υγείας και διατήρησης της φυσικής κατάστασης, φυσικοθεραπείας, διαφόρων μορφών μασάζ, ατμόλουτρων, εναλλακτικής γυμναστικής, χαλάρωσης κ.ά.

2.4.Β.7 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΚΕΤΩΝ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Στην παρούσα υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η, έχοντας ήδη διδαχθεί βασικές τεχνικές σχεδιασμού τουριστικών πακέτων στη μαθησιακή ενότητα 2.3.Γ, έχει την ευκαιρία να σχεδιάσει απλά προγράμματα εναλλακτικού τουρισμού με εξειδίκευση σε μία από τις μορφές τουρισμού που αναλύονται παραπάνω. Η συγκεκριμένη υποενότητα είναι πρόσφορη για εργασίες σε ομάδες και παρουσιάσεις ενδεικτικών πακέτων από κάθε μορφή, ώστε να γίνονται κατανοητές όλες οι πτυχές και οι δυσκολίες σχεδιασμού ενός τουριστικού πακέτου ειδικών ενδιαφερόντων, όπως αναλύθηκαν στις προηγούμενες υποενότητες.

Παρουσιάζονται όλοι οι παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα του τουριστικού πακέτου, όπως τα μέσα μεταφοράς, τα καταλύματα που θα πρέπει να ανταποκρίνονται στο προφίλ των συμμετεχόντων/-ουσών και στο είδος του τουρισμού και η διατροφή, η οποία θα πρέπει να συνάδει με τα ειδικά ενδιαφέροντα και τις προτιμήσεις των τουριστών/-τριών και να ενισχύει την τοπική παραγωγή και τα τοπικά προϊόντα. Επίσης, σημαντική είναι η επιλογή των κατάλληλων τουριστικών δραστηριοτήτων και επισκέψεων σε κάθε μορφή τουρισμού, γιατί, όπως αναλύθηκε ήδη, οι εναλλακτικοί/-ές τουρίστες/-τριες έχουν ειδικά ενδιαφέροντα και επιθυμούν βιωματικές και μορφωτικές εμπειρίες. Τέλος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αντιλαμβάνεται ότι πρέπει να υπάρχει ειδική μέριμνα για τα ζητήματα ασφαλείας και ειδικού εξοπλισμού που τυχόν απαιτούνται και να επιλέγονται έμπειροι/-ες συνεργάτες/-ιδες για κάθε ειδική τουριστική δραστηριότητα, που θα εγγυώνται τη συνολική ποιότητα του πακέτου για τον/την τουρίστα/-τρια που θα συμμετέχει.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Κοκκώσης, Χ. & Τσάρτας, Π. (2001). *Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη και περιβάλλον*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
2. Κομίλης, Π. (2001). *Οικοτουρισμός: η εναλλακτική προοπτική αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης*. Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.
3. Σφακιανάκης, Μ. (2000). *Εναλλακτικές μορφές τουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην.
4. Σωτηριάδης, Μ. & Φαρσάρη, Ι. (επιμ.). (2009). *Εναλλακτικές και ειδικές μορφές τουρισμού: σχεδιασμός, management και marketing*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.
5. Τσάρτας, Π. (1996). *Τουρίστες, ταξίδια, τόποι: κοινωνιολογικές προσεγγίσεις στον τουρισμό*. Αθήνα: Εκδόσεις Εξάντας.
6. Τσάρτας, Π. (επιμ.). (2000). *Τουριστική ανάπτυξη: πολυεπιστημονικές προσεγγίσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Εξάντας.

Συμπληρωματικές

1. Ceballos-Lascuráin, H. (1996). *Tourism, ecotourism and protected areas*. Gland, Switzerland & Cambridge, UK: IUCN.
2. Eagles, P. F. J., McCool, S. F. & Haynes, C. D. (2002). *Sustainable tourism in protected areas: guidelines for planning and management*. Gland, Switzerland & Cambridge, UK: IUCN.
3. Middleton, V. T. C. & Hawkins, R. (1998). *Sustainable tourism: a marketing perspective*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
4. Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ). (2009). *Η γαστρονομία στο μάρκετινγκ του ελληνικού τουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις ΣΕΤΕ.

2.4.Γ • ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να μεταδώσει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες 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 εκπαιδευόμενοι/-ες τα ιδιοπαραγόμενα τρόφιμα, τα οποία παρασκευάζονται έπειτα από τη μεταποίηση των πρωτογενών ιδιοπαραγόμενων προϊόντων φυτικής και ζωικής προέλευσης, που μελετήθηκαν από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες 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 της συγκεκριμένης μαθησιακής ενότητας είναι να γνωρίσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις που ορίζει η επιστήμη της τεχνολογίας τροφίμων για το κρέας, το γάλα, τα αυγά και τα ψάρια.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Περιγράφουν τις ποιοτικές προδιαγραφές και τα βασικά χαρακτηριστικά των προϊόντων αγροτικής παραγωγής,
- Αναγνωρίζουν τα επιμέρους συστατικά τους και τη διατροφική αξία τους,
- Εφαρμόζουν τις βασικές αρχές της παραγωγής μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων,
- Εξηγούν τις βασικές αρχές της πρωτογενούς φυτικής και ζωικής παραγωγής, οι οποίες σχετίζονται άμεσα με τη δυνατότητα αξιοποίησης των προϊόντων σε επίπεδο μεταποίησης,
- Αναγνωρίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των φρούτων και των λαχανικών,
- Εφαρμόζουν τις κατάλληλες διαδικασίες παραγωγής και συντήρησης των φρούτων και των λαχανικών,
- Ελέγχουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τις προδιαγραφές που θα πρέπει να έχουν το κρέας, το γάλα, τα αυγά και τα ψάρια,
- Οργανώνουν βασικές εργασίες μεταποίησης των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων,
- Εφαρμόζουν βασικές τεχνικές μεταποίησης και συντήρησης γεωργικών προϊόντων, όπως ψύξη και κατάψυξη, ζύμωση, απόσταξη, συντήρηση με αλάτι ή ζάχαρη, αποξήρανση, κονσερβοποίηση κ.ά.,
- Υιοθετούν κατάλληλες τεχνικές μεταποίησης γεωργικών προϊόντων υψηλής διατροφικής και γευστικής αξίας, 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.,
- Περιγράφουν τους τρόπους προώθησης και διάθεσης των μεταποιημένων ιδιοπαραγόμενων προϊόντων,
- Εκτιμούν τη σημαντική συμβολή των μεταποιημένων ιδιοπαραγόμενων προϊόντων στον αγροτουρισμό.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

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

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
2	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ
3	ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ
4	ΤΟ ΚΡΕΑΣ
5	ΤΟ ΓΑΛΑ
6	ΤΑ ΑΥΓΑ
7	ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΙΕΙΑΣ

Κείμενο αναφοράς

2.4.Γ.1 | ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε εισαγωγική επαφή με την έννοια και τα στάδια της μεταποίησης των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων. Πιο συγκεκριμένα, η μεταποίηση μέσω των διαφόρων μεθόδων επεξεργασίας, στοχεύει στον μετασχηματισμό τους σε άλλες μορφές προϊόντων που ικανοποιούν νέες ανάγκες των ανθρώπων.

Κατά τη διάρκεια της υποενότητας αυτής, αναφέρεται ο ρόλος της μεταποίησης, καθώς και οι οικονομικές της επιδράσεις στη διαμόρφωση της τιμής των προς διάθεση προϊόντων. Στη συνέχεια, αναλύονται οι παράγοντες που επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα της μεταποίησης, οι οποίοι συνδέονται με την καταλληλότητα και την ποικιλομορφία των μεταποιημένων προϊόντων και φυσικά με το κόστος παραγωγής των προϊόντων αυτών. Επιπλέον, περιγράφονται οι βασικές τεχνολογίες μεταποίησης με έμφαση στον απαιτούμενο τεχνολογικό εξοπλισμό και στις συνθήκες και τις παραμέτρους παραγωγής. Παράλληλα, γίνεται μνεία στα πραγματικά οικονομικά και κοινωνικά οφέλη της μεταποίησης των αγροτικών προϊόντων, καθώς και στην προσφορά των μεταποιητικών επιχειρήσεων στο κοινωνικό σύνολο μιας αγροτικής περιοχής. Για την καλύτερη κατανόηση όλων των παραπάνω, προτείνεται η μελέτη επιτυχημένων περιπτώσεων ελληνικών εταιρειών που σχετίζονται με τη μεταποίηση αγροτικών προϊόντων.

Η εν λόγω μαθησιακή υποενότητα προσφέρει τη βάση για την απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων που απαιτούνται για την αποτελεσματική διαχείριση των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων. Η αποσαφήνιση των ανωτέρω εννοιών κρίνεται απαραίτητη, ώστε ο/η εκπαιδευόμενος/-η να κατανοήσει συνθετότερες έννοιες που ακολουθούν στις επόμενες υποενότητες της παρούσας μαθησιακής ενότητας.

2.4.Γ.2 | ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τις μεθόδους και τις πρακτικές που εφαρμόζονται για τον έλεγχο και την

εξασφάλιση της ποιότητας των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων. Αρχικά, η υποενότητα εστιάζεται στις βασικές αρχές του ποιοτικού ελέγχου ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των προδιαγραφών ποιότητας, των μεθόδων αξιολόγησης και των προτύπων που πρέπει να τηρούνται. Εν συνεχεία, αναλύεται η διαδικασία του ποιοτικού ελέγχου, από τη συλλογή δειγμάτων και την ανάλυση στο εργαστήριο μέχρι τις διαδικασίες επιτόπιου ελέγχου. Συζητούνται επίσης η τεχνολογία και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται στον ποιοτικό έλεγχο.

Στο σημείο αυτό, παρουσιάζονται οι σύγχρονες προσεγγίσεις στον έλεγχο της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων, όπως η ανάλυση επικινδυνότητας, το κατάλληλο επίπεδο προστασίας του/της καταναλωτή/-τριας, τα αντικειμενικά κριτήρια ασφάλειας των τροφίμων, τα κριτήρια επίδοσης και τα κριτήρια διαδικασίας. Η υποενότητα εξετάζει επίσης τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των γεωργικών προϊόντων, όπως οι πρακτικές καλλιέργειας, οι συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς, καθώς και οι περιβαλλοντικοί και οι κλιματικοί παράγοντες. Τέλος, εξετάζονται οι πρακτικές που μπορούν να βελτιώσουν την ποιότητα των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων, καθώς και η σημασία της παρακολούθησης και της διαχείρισης της ποιότητας στον τομέα της γεωργίας. Ολοκληρώνοντας τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να κατανοήσουν όλες τις διαδικασίες που αφορούν τον ποιοτικό έλεγχο ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων.

2.4.Γ.3 | ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τις βασικές τεχνικές μεταποίησης και συντήρησης των ιδιοπαραγόμενων γεωργικών προϊόντων. Η υποενότητα παρέχει μια λεπτομερή ανάλυση των διαφόρων μεθόδων μεταποίησης που εφαρμόζονται στα ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της διατηρησιμότητας, της ποιότητας και της ασφάλειάς τους και εξετάζει τις τεχνικές ψύξης και κατάψυξης, ζύμωσης, απόσταξης, συντήρησης με αλάτι ή ζάχαρη, αποξήρανσης και κονσερβοποίησης. Αρχικά, αναφέρονται η ψύξη και κατάψυξη ως μέθοδοι για την παράταση της διάρκειας ζωής των φρέσκων προϊόντων, μειώνοντας τη δραστηριότητα των μικροοργανισμών και των βιοχημικών αντιδράσεων. Εν συνεχεία, εξετάζεται η ζύμωση, μια αρχαία τεχνική μεταποίησης που χρησιμοποιείται στην παραγωγή ποικιλίας τροφίμων, όπως γιαούρτι, τυρί, αλκοολούχα ποτά και άλλα, παρέχοντας ενισχυμένη γεύση, πεπτικά οφέλη και αυξημένη διάρκεια ζωής.

Η απόσταξη, μια διαδικασία που συχνά χρησιμοποιείται για την παραγωγή αλκοολούχων ποτών, αναλύεται επίσης. Αυτή η τεχνική επιτρέπει την εξαγωγή αλκοόλης από προϊόντα υπό ζύμωση. Η συντήρηση με αλάτι ή ζάχαρη εξετάζεται επίσης, τονίζοντας την ικανότητα αυτών των μεθόδων να μειώνουν τη δραστηριότητα των μικροοργανισμών και να παρατείνουν τη διατηρησιμότητα των τροφίμων. Η αποξήρανση, άλλη μια αρχαία τεχνική, συζητείται ως ένας τρόπος μείωσης της υγρασίας στα τρόφιμα, επιτρέποντας την παρατεταμένη αποθήκευση χωρίς ψύξη. Τέλος, η κονσερβο-

ποίηση αναλύεται ως μια σύγχρονη τεχνική μεταποίησης που στοχεύει στην παροχή ασφαλών και διατηρήσιμων τροφίμων μέσω της χρήσης θερμικής επεξεργασίας και ορθής συσκευασίας.

2.4.Γ.4 | ΤΟ ΚΡΕΑΣ

Στην παρούσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εμβαθύνουν στις διάφορες πτυχές που αφορούν την παραγωγή, την επεξεργασία και την ασφάλεια του κρέατος που χρησιμοποιείται στα ιδιοπαραγόμενα προϊόντα. Ειδικότερα, η υποενότητα εξετάζει τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος, τη διαδικασία της σφαγής, τον τεμαχισμό, το σίτεμα, καθώς και τους κινδύνους αλλοιώσεων και τροφοδηλητηριάσεων που συνδέονται με το κρέας. Αρχικά, η υποενότητα αναλύει τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος, όπως το γενετικό υπόβαθρο των ζώων, οι συνθήκες εκτροφής, η διατροφή, η υγεία των ζώων και η διαχείριση πριν από και κατά τη σφαγή και εξηγεί πώς αυτοί οι παράγοντες επηρεάζουν τη γεύση, την υφή και τη θρεπτική αξία του κρέατος.

Στη συνέχεια, αναφέρεται η διαδικασία της σφαγής, επισημαίνοντας τις βέλτιστες πρακτικές για την ασφαλή σφαγή των ζώων, και συζητείται ο τεμαχισμός, παρέχοντας πληροφορίες για τις διάφορες μεθόδους και τεχνικές που χρησιμοποιούνται για τη διαμόρφωση του κρέατος για την αγορά. Η υποενότητα εξετάζει επίσης το σίτεμα, δηλαδή τη διαδικασία του χειρισμού του κρέατος μετά τη σφαγή που περιλαμβάνει την ψύξη, την ωρίμανση και την αποθήκευση, και πώς αυτό επηρεάζει την ποιότητα και τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Τέλος, αναλύονται οι κίνδυνοι αλλοιώσεων και τροφοδηλητηριάσεων στο κρέας. Συζητούνται οι πιθανές πηγές επιμόλυνσης και οι μέθοδοι πρόληψης για την εξασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των προϊόντων.

2.4.Γ.5 | ΤΟ ΓΑΛΑ

Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα κατανοήσουν τις διάφορες πτυχές του γάλακτος, καλύπτοντας θέματα όπως τα είδη γάλακτος, η χημική και μικροβιακή του σύσταση, οι παράγοντες που επηρεάζουν τη σύστασή του, η διατήρησή του, η ποιότητά του και η παραγωγή διαφόρων γαλακτοκομικών προϊόντων. Αρχικά, η υποενότητα εισάγει τα διάφορα είδη γάλακτος, όπως το αγελαδινό, το πρόβειο, το κατσικίσιο και άλλα, επισημαίνοντας τις διαφορές στη σύσταση και τη χρήση τους. Επιπλέον, αναλύεται η χημική σύσταση του γάλακτος, συμπεριλαμβανομένων των πρωτεϊνών, των λιπών, των υδατανθράκων, των βιταμινών και των μεταλλικών στοιχείων.

Συζητείται επίσης η μικροβιακή ποιότητα του γάλακτος και οι παράγοντες που επηρεάζουν αυτή την ποιότητα, όπως η υγιεινή της αγελάδας και οι ορθές πρακτικές κατά τη διαδικασία του αρμέγματος. Ακολουθεί η συζήτηση για τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύσταση του γάλακτος, στους οποίους περιλαμβάνονται η γενετική, η διατροφή των ζώων, η διαχείριση της εκτροφής και των εποχικών διακυμάνσεων.

Η υποενότητα εστιάζεται επίσης στη διατήρηση του γάλακτος, παρουσιάζοντας τις διάφορες τεχνικές συντήρησής του, όπως είναι η ψύξη, η παστερίωση και η αποστείρωση, και πώς αυτές επηρεάζουν την ποιότητα και τη διάρκεια ζωής του γάλακτος.

Στο τέλος, εξετάζονται οι διάφοροι τύποι γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως το γιαούρτι, το τυρί, το βούτυρο και οι διάφορες κρέμες. Παρουσιάζονται οι διαδικασίες παραγωγής και οι συνθήκες που επηρεάζουν την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των τελικών αυτών προϊόντων. Ολοκληρώνοντας τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να γνωρίζουν όλα τα βασικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και των προϊόντων του που παράγονται σε επίπεδο ιδιοπαραγωγής.

2.4.Γ.6 | ΤΑ ΑΥΓΑ

Σε αυτή τη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα κατανοήσουν τις διάφορες παραμέτρους των αυγών, που περιλαμβάνουν τη θρεπτική τους αξία, τα χαρακτηριστικά φρεσκότητάς τους και τους τρόπους διατήρησής τους. Αρχικά, η ενότητα παρουσιάζει τη θρεπτική αξία των αυγών, αναλύοντας τις κύριες θρεπτικές ουσίες που περιέχουν, όπως πρωτεΐνες, λιπαρά, βιταμίνες (όπως B12, D και A) και μέταλλα, και εξηγεί τη σημασία τους στη διατροφή του ανθρώπου και τα οφέλη τους για την ανθρώπινη υγεία. Επισημαίνεται ότι τα αυγά είναι σημαντικό στοιχείο μιας υγιεινής διατροφής λόγω της υψηλής βιολογικής αξίας της πρωτεΐνης τους και της παρουσίας λιπαρών οξέων ωμέγα-3.

Στη συνέχεια, εξετάζονται τα χαρακτηριστικά φρεσκότητας των αυγών, περιγράφοντας πώς μπορεί κάποιος να διακρίνει εάν ένα αυγό είναι φρέσκο ή όχι, και παρέχονται λεπτομέρειες για τα σημάδια φρεσκότητας, όπως η συνοχή του ασπραδιού, η θέση του κρόκου, η σταθερότητά τους και η ικανότητά τους να διατηρούν το σχήμα τους. Επισημαίνεται ότι η φρεσκότητα επηρεάζει όχι μόνο τη γεύση, αλλά και την υγιεινή και την ασφάλεια του αυγού. Επιπρόσθετα, συζητείται ο τρόπος διατήρησης των αυγών, εξηγώντας τις καλύτερες μεθόδους για την παράταση της διάρκειας ζωής τους και τη διατήρηση της ποιότητάς τους. Αναλύονται τεχνικές, όπως η σωστή αποθήκευση σε συνθήκες ξηράς αποθήκευσης και σε ψύξη και μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται κατά το άνοιγμα και τη χρήση των αυγών.

2.4.Γ.7 | ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΙΕΙΑΣ

Με την έναρξη αυτής της μαθησιακής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν εκτενώς τον τομέα της αλιείας, τους διάφορους υδρόβιους οργανισμούς που αλιεύονται, τα είδη ψαριών, τα χαρακτηριστικά φρεσκότητας των νωπών ψαριών, τους τρόπους διατήρησης των ψαριών και τις υδατοκαλλιέργειες. Αρχικά, η ενότητα εισάγει την έννοια της αλιείας σε εσωτερικά και θαλάσσια ύδατα, αναλύοντας τις διαφορές, τις πρακτικές και τις προκλήσεις σε κάθε περιβάλλον. Συζητούνται οι τεχνικές και οι μέθοδοι αλιείας που εφαρμόζονται, καθώς και οι περιβαλλοντικές επιδράσεις τους.

Επιπλέον, εξετάζονται οι διάφοροι υδρόβιοι οργανισμοί που αλιεύονται, όπως τα ψάρια, τα μαλάκια και τα οστρακόδερμα, και παρουσιάζονται τα βιολογικά τους χαρακτηριστικά. Ακολουθεί λεπτομερής ανάλυση των διαφόρων ειδών ψαριών που αλιεύονται, των χαρακτηριστικών τους και της διατροφικής τους αξίας, ενώ συζητούνται επίσης οι διάφορες κατηγορίες ψαριών ανάλογα με την εμπορική τους αξία. Η ενότητα στη συνέχεια ασχολείται με τα χαρακτηριστικά φρεσκότητας των νωπών ψαριών και τις πρακτικές για τον σωστό χειρισμό τους. Επισημαίνεται η σημασία της φρεσκότητας για τη διατήρηση της ποιότητας, της υγιεινής και της ασφάλειας των ψαριών. Τέλος, αναλύονται οι μέθοδοι διατήρησης των ψαριών, όπως η ψύξη και η κατάψυξη, και παρουσιάζονται οι διάφορες τεχνικές και προκλήσεις που υπάρχουν για τη διατήρηση της φρεσκότητας και της ποιότητάς τους. Επίσης, συζητούνται οι υδατοκαλλιέργειες ως μέθοδος βιώσιμης παραγωγής ψαριών.

Ολοκληρώνοντας τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να κατανοήσουν όλες τις βασικές έννοιες που σχετίζονται με την παραγωγή αλιευτικών προϊόντων σε επίπεδο ιδιοπαραγωγής.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Μπλούκας, Ι. (2017). *Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων*. Αθήνα: Εκδόσεις Unibooks.
2. Αρβανιτογιάννης, Ι. & Στρατάκος, Α. (2011). *Τεχνολογίες επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων*. Θεσσαλονίκη: University Studio Press.
3. Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. & Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα*. Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.

Συμπληρωματικές

1. Μπλούκας, Ι. (2004). *Συσκευασία τροφίμων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Καρυπίδης, Φ. (2008). *Ειδικά θέματα ποιότητας: εφαρμογή στη γεωργία και στα τρόφιμα*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.
3. Ρόδης, Π. Σ. (1995). *Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

2.4.Δ • ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να παρουσιάσει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες 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 στα έθιμα, στον πεζό λόγο, αλλά και στους πολιτιστικούς κώδικες που αναπτύχθηκαν από περιοχή σε περιοχή μέσα στον χρόνο. Τέλος, αφού έχουν αναλυθεί τα χαρακτηριστικά τόσο 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/-ες θα είναι ικανοί /-ές να:

- Περιγράφουν τις διάφορες μορφές λαϊκής τέχνης,
- Εντοπίζουν τα χαρακτηριστικά της κάθε μορφής,
- Παρουσιάζουν τις μορφές λαϊκής τέχνης από την περιοχή τους,
- Συγκρίνουν στοιχεία της αγροτικής παράδοσης από διάφορες περιοχές της Ελλάδας,
- Ταξινομούν τις μορφές λαϊκής τέχνης με βάση τα υλικά ή/και την τεχνοτροπία που χρησιμοποιούν,
- Αποκωδικοποιούν τα στοιχεία της αγροτικής παράδοσης που υπάρχουν στα ήθη και έθιμα της περιοχής τους,
- Χρησιμοποιούν στοιχεία της αγροτικής παράδοσης στον χώρο της αγροτουριστικής μονάδας ως μέρος της βιωματικής εμπειρίας των επισκεπτών/-τριών,
- Προγραμματίζουν αγροτουριστικές δραστηριότητες που συμπεριλαμβάνουν στοιχεία από την τοπική αγροτική παράδοση και λαϊκή τέχνη,
- Κατασκευάζουν ομαδοσυνεργατικά απλά προϊόντα λαϊκής τέχνης με τα εργαλεία που έχουν στη διάθεσή τους,
- Ενθαρρύνουν τους/τις επισκέπτες/-τριες να γνωρίσουν τη λαϊκή τέχνη και να συμμετέχουν σε παραδοσιακές εκδηλώσεις της περιοχής επίσκεψης,
- Υποστηρίζουν την ανάπτυξη δραστηριοτήτων που σχετίζονται με τη λαϊκή τέχνη και την αγροτική παράδοση ως μέρος της ταυτότητας ενός τόπου,
- Αποδέχονται ότι μέσω της λαϊκής τέχνης και της παράδοσης μπορούν να προσδιοριστούν η έκταση και η ποιότητα του πολιτισμού που έχει δημιουργηθεί στην πορεία του χρόνου.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Αργυροχρυσοχοΐα / Έθιμα / Ζωγραφική / Ήθη / Κεραμική / Μεταλλοτεχνία / Ξυλογλυπτική / Ξυλοτεχνία / Προφορική παράδοση / Ταπητουργία / Τοιχογραφία / Υφαντική.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	Η ΞΥΛΟΓΛΥΠΤΙΚΗ ΚΑΙ Η ΞΥΛΟΤΕΧΝΙΑ
2	Η ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ ΚΑΙ Η ΤΟΙΧΟΓΡΑΦΙΑ
3	Η ΜΕΤΑΛΛΟΤΕΧΝΙΑ ΚΑΙ Η ΑΡΓΥΡΟΧΡΥΣΟΧΟΪΑ
4	Η ΚΕΡΑΜΙΚΗ
5	Η ΥΦΑΝΤΙΚΗ ΚΑΙ Η ΤΑΠΗΤΟΥΡΓΙΑ
6	ΤΑ ΗΘΗ, ΤΑ ΕΘΙΜΑ ΚΑΙ Η ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ
7	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΠΙΣΚΕΨΗ

Κείμενο αναφοράς

2.4.Δ.1 | Η ΞΥΛΟΓΛΥΠΤΙΚΗ ΚΑΙ Η ΞΥΛΟΤΕΧΝΙΑ

Στη μαθησιακή υποενότητα της ξυλογλυπτικής και της ξυλοτεχνίας, αναπτύσσεται η τέχνη του σκαλίσματος του ξύλου, η οποία άνθισε παράλληλα με τη λαϊκή ζωγραφική και λιθογλυπτική, ως άμεσα συνυφασμένη με τη λαϊκή παραδοσιακή αρχιτεκτονική και αγροτική ζωή της μεταβυζαντινής περιόδου.

Συγκεκριμένα, εξετάζεται η δημιουργία ξύλινων γλυπτών και καθημερινών αντικειμένων (ηπειρωτικές και νησιωτικές περιοχές). Αναλύονται οι λόγοι που η ξυλοτεχνία παρουσιάζει ενότητα σε όλον τον ελλαδικό χώρο, ο τρόπος εργασίας των τεχνιτών και το καλλιτεχνικό ύφος στον χώρο των Βαλκανίων. Πραγματοποιείται εμβάθυνση στις δύο μεγάλες ενότητες της ξυλογλυπτικής: την εκκλησιαστική (τέμπλα, άμβωνες, εικονοστάσια) και μοναστηριακή (εγκόλπια, μικροτεχνία, διακοσμητικά αντικείμενα), που εκπροσωπούν την επίσημη μνημειακή τέχνη και την κοσμική, που υποδιαιρείται σε χρηστική (στέγες, έπιπλα, σκεύη) ή διακοσμητική για την ωραιοποίηση του χώρου και την επίδειξη ευπορίας (πορτόφυλλα, επενδύσεις τοίχων, κασέλες, κινητά έπιπλα). Ιδιαίτερη κατηγορία αποτελεί η ποιμενική ξυλογλυπτική.

Η μαθησιακή υποενότητα εστιάζεται επίσης στους/στις τεχνίτες/-τριες, στην ιεραρχία και στις ονομασίες που λάμβαναν, τα εργαλεία, τα υλικά, τον τρόπο εργασίας και τη θεματολογία. Στο εργαστηριακό μέρος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες επισκέπτονται τοπικά παραδοσιακά ξυλουργεία και συνεργάζονται με τεχνίτες/-τριες και εμπειροτέχνες/-ισσες. Εναλλακτικά, επισκέπτονται μια λαογραφική συλλογή ή μουσείο λαϊκής τέχνης. Γνωρίζουν τη βασική χρήση των εργαλείων και αναζητούν τρόπους ανάδειξης και προβολής της τέχνης και των μηχανημάτων μέσα από τα ίδια τα αντικείμενα.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να εντοπίζουν αποτυπώσεις του αγροτικού τρόπου ζωής στην ξυλογλυπτική και στην ξυλοτεχνία, να αναγνωρίζουν τα είδη τους, να επιλέγουν και να χρησιμοποιούν τον κατάλληλο εξοπλισμό επεξεργασίας ξύλου για την ανάδειξη των αντικειμένων και του τρόπου δημιουργίας τους.

2.4.Δ.2 | Η ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ ΚΑΙ Η ΤΟΙΧΟΓΡΑΦΙΑ

Στη μαθησιακή υποενότητα, αναλύονται τα κύρια χαρακτηριστικά της ελληνικής λαϊκής ζωγραφικής (18ος-19ος αιώνας), οι επιδράσεις της αρχαιοελληνικής και βυζαντινής παράδοσης, της ανατολικής και της δυτικής τέχνης και των τεχνών που προϋπήρχαν (κασέλες, εικόνες). Εξερευνάται ο λειτουργικός ρόλος της λαϊκής ζωγραφικής στα οικοδομήματα, η διακοσμητική χρήση των τοιχογραφιών, η σύνδεση με τη φύση, την αγροτική παράδοση και η συμμόρφωσή της στις κοινωνικές και αρχιτεκτονικές επιταγές.

Γίνεται γνωριμία με επώνυμους λαϊκούς ζωγράφους (Οικογένεια Ζωγράφου, Παγώνης, Θεόφιλος, οικογένεια Ζούκη), ανώνυμους καλλιτέχνες που έδρασαν ανά γεωγραφικό-πολιτισμικό χώρο – κέντρα καλλιτεχνικής ανάπτυξης (Καπέσοβο, Πίνδος, Καλαρρύτες) και αναλύονται οι τρόποι απόδοσης των παραστάσεων και η συμβολή τους στην ελληνική λαϊκή τέχνη (εθνικοί σκοποί, ιδεολογική διδαχή, καθοδήγηση, προσωπική προβολή ιδιοκτητών). Περιγράφεται η επίδραση της λαϊκής τέχνης στη διαμόρφωση των εκκλησιαστικών τύπων τοιχογραφίας (εμπειροτεχνική ζωγραφική), το λαϊκό ζωγραφικό ιδίωμα, η θεματολογία αγιογράφησης θρησκευτικών χώρων. Γίνεται σύγκριση των λαϊκών τοιχογραφικών παραστάσεων, των φορητών εικόνων και πινάκων και αναλύεται ο χαρακτήρας των μεγάλων τοιχογραφικών συνθέσεων των αρχοντικών και της διακόσμησης οικιών. Τέλος, διερευνάται η σημασία της ελληνικής λαϊκής ζωγραφικής στη διαμόρφωση τεχνοτροπιών και η επίδρασή της στους σύγχρονους Έλληνες λαϊκούς ζωγράφους (Σπαθάρης, Μποστ, Σαββάκης, Πωπ). Στο εργαστηριακό μέρος της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναζητούν δείγματα της λαϊκής ζωγραφικής ή τοιχογραφίας σε οικίες, θρησκευτικά κτίρια και λαογραφικές συλλογές ή μουσεία της περιοχής τους και πραγματοποιούν εργασία ανάδειξης μιας περίπτωσης.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να περιγράφουν τα στάδια της ιστορικής εξέλιξης και τις επιμέρους μορφές της λαϊκής ζωγραφικής στην Ελλάδα, να ξεχωρίζουν την τοπική θεματολογία, να αναγνωρίζουν τον ρόλο και τα στοιχεία της αγροτικής παράδοσης στην καθημερινή ζωή και στην καλλιτεχνική έκφραση στον τόπο δραστηριοποίησής τους.

2.4.Δ.3 | Η ΜΕΤΑΛΛΟΤΕΧΝΙΑ ΚΑΙ Η ΑΡΓΥΡΟΧΡΥΣΟΧΟΪΑ

Στη μαθησιακή υποενότητα της μεταλλοτεχνίας και της αργυροχρυσοχοΐας, το αντικείμενο εστιάζεται στην τέχνη της επεξεργασίας των μετάλλων και των κραμάτων, στη διακόσμησή τους και στη διηνεκή χρήση των πολύτιμων μετάλλων του αργύρου, κυρίως, και του χρυσού, από την αρχαιότητα έως τα νεότερα χρόνια.

Μέσα από τη μελέτη της μαθησιακής υποενότητας, γίνεται γνωριμία με τα κύρια κέντρα μεταλλοτεχνίας (Γιάννενα, Θεσσαλονίκη, Στεμνίτσα, Μαδεμοχώρια, Καλαρρύτες κ.λπ.), παρουσιάζεται η σύνδεση των τεχνών με την αρχαιότητα και το Βυζάντιο και αναδεικνύονται οι τρόποι άνθισης και εμπορίας των μεταλλικών αντικειμένων. Αναλύονται οι τρόποι εύρεσης των μετάλλων, οι εγκαταστάσεις και οι τρόποι

επεξεργασίας τους, οι τεχνικές, τα αντικείμενα και οι ονομασίες των τεχνιτών. Επίσης, διακρίνονται οι κατηγορίες της αργυροχρυσοχοΐας (εκκλησιαστική, κοσμήματα, εξαρτήματα φορεσιάς), τα χρηστικά και τα διακοσμητικά αντικείμενα (σκεύη, όπλα, καθρέφτες και κοσμήματα, εξαρτήματα, τμήματα επίπλων) και παρουσιάζονται τα μοτίβα λαϊκής τέχνης που αποτυπώνονται στα μεταλλικά αντικείμενα. Στο εργαστηριακό μέρος της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναζητούν μεταλλικά αντικείμενα της λαϊκής τέχνης και τα παρουσιάζουν στην τάξη αξιοποιώντας τις γνώσεις που έχουν αποκομίσει από τη μαθησιακή υποενότητα.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα της μεταλλοτεχνίας και της αργυροχρυσοχοΐας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να εντοπίζουν τα χαρακτηριστικά των μεταλλικών αντικειμένων και τις τεχνικές επεξεργασίας τους, να τα ταξινομούν με βάση τα υλικά που έχουν χρησιμοποιηθεί και τη χρήση τους και να κατανοούν ότι μέσω της λαϊκής τέχνης και της παράδοσης στη μεταλλοτεχνία και την αργυροχρυσοχοΐα μπορούν να προσδιοριστούν η έκταση και η ποιότητα του πολιτισμού που έχει δημιουργηθεί από την αρχαιότητα έως σήμερα στην Ελλάδα και σε όλον τον κόσμο στον τομέα αυτόν.

2.4.Δ.4 | Η ΚΕΡΑΜΙΚΗ

Στη μαθησιακή υποενότητα παρακολουθείται η πορεία της νεότερης λαϊκής κεραμικής τέχνης, τα κύρια χαρακτηριστικά και η τεχνολογία της. Αναφέρεται συνοπτικά η ιστορία της (προϊστορικά χρόνια-18ος αιώνας), προκειμένου να γίνουν κατανοητά τα στάδια εξέλιξης. Παρουσιάζονται τα είδη, η προέλευση, η επεξεργασία του πηλού, τα κέντρα κεραμοπλαστικής (ηπειρωτική και νησιωτική κεραμική) και τα αίτια παραγωγής, ανάπτυξης και εμπορικής εκμετάλλευσης.

Ειδικότερα, αναλύονται οι τρόποι κατασκευής αγγείων, τα εργαλεία (τροχός, εργαλεία διαμόρφωσης, εργαλεία διακόσμησης), οι κατηγορίες με βάση την τεχνολογία (ψήσιμο, είδος πηλού, επίχρισμα ή εφυάλωση) και τη χρήση (καθημερινά, ειδικών περιστάσεων, είδη διαμορφωμένα από τις διατροφικές συνήθειες). Δίνεται έμφαση στα εργαστήρια, την τεχνολογία όπτησης (είδη κλιβάνων, τεχνικές), τη θεματολογία, τη διακόσμηση (εφυάλωση, γραπτή, εγχάρακτη, μοτίβα) και τα κέντρα που καθόρισαν τις παραμέτρους της νεότερης λαϊκής κεραμικής (εισαγόμενη και τοπική). Παράλληλα, αναλύεται η θέση της χειροποίητης κεραμικής στην αγροτική κοινωνία της μεταβυζαντινής Ελλάδας και η διαφοροποίηση της χρήσης της στη σύγχρονη κοινωνία (διακοσμητική, τουριστική). Στο εργαστηριακό μέρος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες επισκέπτονται ένα εργαστήριο λαϊκής κεραμικής τέχνης (εναλλακτικά μουσείο, συλλογή λαϊκής κεραμικής), ανακαλύπτουν στοιχεία της αγροτικής δραστηριότητας, όπως απεικονίζονται στα κεραμικά και, σε συνεργασία με τον/την κεραμέα, εξασκούνται σε βασικές τεχνικές κατασκευής, ανακαλύπτουν τις επιχειρηματικές δυνατότητες ενός κεραμικού εργαστηρίου και ανταλλάσσουν απόψεις για την τουριστική ανάδειξη και την αειφορική διάσταση της κεραμικής τέχνης.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να συγκρίνουν στοιχεία της κεραμικής παράδοσης, όπως διαμορφώθηκαν σε διάφορες αγροτικές περιοχές της Ελλάδας, να ξεχωρίζουν τον τρόπο κατεργασίας και διακόσμησής τους και να προβάλλουν τις δυνατότητες ένταξης των παραδοσιακών κεραμικών αντικειμένων στον σύγχρονο κόσμο.

2.4.Δ.5 | Η ΥΦΑΝΤΙΚΗ ΚΑΙ Η ΤΑΠΗΤΟΥΡΓΙΑ

Στη μαθησιακή υποενότητα της υφαντικής και του ιδιαίτερου κλάδου της, της ταπητουργίας, αναδεικνύεται η τέχνη της ύφανσης και δημιουργίας υφασμάτων και χαλιών, ως σημαντική καλλιτεχνική και οικιακή δραστηριότητα των αγροτικών κοινωνιών. Επιδιώκεται η γνωριμία με την καλλιέργεια και την κατεργασία του μπαμπακιού, τις πρώτες ύλες (βαμβάκι, μαλλί, κατσικότριχα), τα εργαλεία και την τεχνική της ύφανσης (αργαλειός, καλαμίστρα, διάστρα, σιγλές κλωστές, σχέδια), το κόστος κατασκευής και τις κατηγορίες ανάλογα με το υλικό ή τη χρήση. Τονίζεται η σημασία της αγροτοκτηνοτροφικής ελληνικής ζωής στη διαμόρφωση των υφαντικών τύπων και μνημονεύονται οι δύο συνοδές παράλληλες διακοσμητικές τέχνες, κεντητική και βαφική. Τονίζεται η σημασία των υφαντών στη διαφύλαξη του ελληνικού χαρακτήρα (π.χ. μικρασιατικά υφαντά), τα κέντρα πριν από τη Μικρασιατική καταστροφή (Λευκάδα, Κρήτη, Κάρπαθος, Ήπειρος, Σπάρτη Πισιδίας και Μικρά Ασία) και μετά τη Μικρασιατική καταστροφή (Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κοζάνη, Σπέτσες) και οι ενέργειες αναβίωσης της λαϊκής υφαντουργίας, κλωστοϋφαντουργίας και ταπητουργίας (δημιουργία συλλόγων, τμήματα εκμάθησης των τεχνών στις νέες γενιές, συλλογή υφαντών). Στο εργαστηριακό μέρος πραγματοποιείται επίσκεψη σε εργαστήριο λαϊκής υφαντουργίας, με σκοπό τη γνωριμία των εκπαιδευόμενων με την τέχνη και τα προϊόντα της χειροποίητης υφαντουργίας, την εκμάθηση απλών τεχνικών κατασκευής υφαντών και τη σύνδεση των παραδοσιακών οικοτεχνικών δραστηριοτήτων ύφανσης με τα σύγχρονα πρότυπα διαβίωσης και οικιών.

Ολοκληρώνοντας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορούν να χρησιμοποιούν την ορολογία οργάνων, εξαρτημάτων και λειτουργίας της παραδοσιακής υφαντουργίας, να αναγνωρίζουν υφάνσεις, είδη υφαντών, υλικά και χρήση, να κατασκευάζουν μικρά υφαντά με απλά εργαλεία και αυτοσχέδιους αργαλειούς, να προτείνουν ιδέες διασύνδεσης των αντικειμένων υφαντουργίας με τη σύγχρονη διαβίωση και τη χρήση των προϊόντων στη σύγχρονη κατοικία και τις τουριστικές μονάδες.

2.4.Δ.6 | ΤΑ ΗΘΗ, ΤΑ ΕΘΙΜΑ ΚΑΙ Η ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Στη μαθησιακή υποενότητα των ηθών, των εθίμων, της προφορικής και γραπτής παράδοσης εξετάζονται τα θέματα της λαϊκής πίστης και λατρείας, τα δρώμενα, οι μύθοι, οι θρύλοι, οι προλήψεις, οι δεισιδαιμονίες, τα αγροτικά ήθη και έθιμα ανά την Ελλάδα, που σχετίζονται με την καλλιέργεια και την κοσμοθεωρία των αγροτικών πληθυσμών, τη διαμόρφωση της λαϊκής τέχνης, των μοτίβων και των αντικειμένων.

Συγχρόνως, διερευνάται ο πεζός λόγος, τα παραμύθια, οι παροιμίες και τα αινίγματα, και γίνεται εκτενής αναφορά στη δημοτική ποίηση και την αποτύπωση μέσω αυτής της αγροτικής και κτηνοτροφικής ζωής.

Αναζητούνται οι σύνδεσμοι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της περιοχής με την παρούσα κοινωνία και επιδιώκεται η διατήρηση, η αναβίωση και η σύνδεσή τους με τον τουρισμό, μέσα από την εύρεση και καταγραφή των ως άνω πολιτιστικών στοιχείων. Στο εργαστηριακό μέρος οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναζητούν ήθη και έθιμα από διηγήσεις των μεγαλύτερων σε ηλικία μελών του οικογενειακού και ευρύτερου περιβάλλοντός τους και γίνεται παρουσίαση στην τάξη των αναμνήσεων και των αφηγήσεων των παλαιότερων γενεών. Εναλλακτικά, αναζητούνται ψήγματα της προφορικής και γραπτής λαϊκής αγροτικής παράδοσης μέσω ηλεκτρονικών και άλλων μέσων (τοπικές βιβλιοθήκες, πολιτιστικοί σύλλογοι κ.λπ.).

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα των ηθών, των εθίμων, της προφορικής και γραπτής παράδοσης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να αποκωδικοποιούν στοιχεία της αγροτικής παράδοσης που ενυπάρχουν στα ήθη και έθιμα της περιοχής τους, να ενθαρρύνουν τους/τις επισκέπτες/-τριες να γνωρίσουν τη λαϊκή τέχνη και να συμμετέχουν σε παραδοσιακές εκδηλώσεις της περιοχής επίσκεψης και να υποστηρίζουν την ανάπτυξη δραστηριοτήτων σχετικά με τη λαϊκή τέχνη και την αγροτική προφορική και γραπτή παράδοση ως μέρος της ταυτότητας του τόπου τους.

2.4.Δ.7 | ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΠΙΣΚΕΨΗ

Στη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μεταβαίνουν σε εργαστήριο κατασκευής αντικειμένων παραδοσιακής λαϊκής τέχνης ή σε αγροτουριστική επιχείρηση, όπου επιδεικνύονται τα εργαλεία, τα μηχανήματα και οι κατασκευές για τη δημιουργία προϊόντων ή αντικειμένων και παρουσιάζονται τα οφέλη και η συμβολή της δραστηριότητας στην οικονομική και κοινωνική ζωή της περιοχής.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν από τον/την τεχνίτη/-τρια, εμπειροτέχνη/-ιδα ή ιδιοκτήτη/-τρια αγροτικής εκμετάλλευσης απλούς τρόπους δημιουργίας προϊόντων, μεθοδολογία ανάδειξης και τρόπους εκμετάλλευσής τους. Ειδικότερα, δίνεται έμφαση στη σύζευξη της σύγχρονης τεχνολογίας με τις παραδοσιακές τεχνικές και αναλύεται η ικανότητα διατήρησης της λαϊκής τέχνης ως παράγοντα εξαιρετικής προβολής της επιχείρησης ή της δραστηριότητας. Εναλλακτικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες επισκέπτονται ένα λαογραφικό μουσείο ή συλλογή, αναζητούν αντικείμενα με διαχρονική χρήση και συζητούν με ειδικούς/-ές για τη διασύνδεση της λαϊκής τέχνης με τη σύγχρονη εποχή, τις τυχόν αλλαγές χρήσης και σημασίας και τους τρόπους ανάδειξης των αντικειμένων λαϊκής τέχνης. Στο εργαστηριακό μέρος της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες παρουσιάζουν στην τάξη ένα βιώσιμο εργαστήριο ή μια βιώσιμη επιχείρηση λαϊκής τέχνης, συζητούν τα θέματα και τους προβληματισμούς που προέκυψαν κατά τις επισκέψεις και συγκρίνουν τη σύγχρονη οργάνωση με τις παραδοσιακές μεθόδους επιβίωσης της λαϊκής παράδοσης.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορούν να χρησιμοποιούν στοιχεία της αγροτικής παράδοσης σε χώρους αγροτουριστικών μονάδων για τη δημιουργία βιωματικών εμπειριών των επισκεπτών/-τριών, να προγραμματίζουν αγροτουριστικές δραστηριότητες που συμπεριλαμβάνουν τοπικά αγροτικά παραδοσιακά και λαϊκά στοιχεία, προκειμένου οι επισκέπτες/-τριες να γνωρίσουν τη λαϊκή τέχνη και να συμμετέχουν σε εκδηλώσεις της περιοχής επίσκεψης. Τέλος, θα είναι ικανοί/-ές να υποστηρίζουν την ανάπτυξη δραστηριοτήτων που σχετίζονται με τη λαϊκή τέχνη και την αγροτική παράδοση αναδεικνύοντας την ταυτότητα ενός τόπου.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Καμηλάκη-Πολυμέρου, Α. & Καραμανές, Ε. (2011). *Λαογραφία: λαϊκός πολιτισμός*. Αθήνα: Ινστιτούτο Διαρκούς Εκπαίδευσης Ενηλίκων. Ανακτήθηκε στις 25 Ιουλίου 2023 από: https://reader.ekt.gr/bookReader/show/index.php?lib=EDULLL&item=1015&bitstream=1015_01#page/1/mode/2up
2. Ζώρα, Π. (1994). *Ελληνική τέχνη: λαϊκή τέχνη*. Αθήνα: Εκδοτική Αθηνών.

Συμπληρωματικές

1. *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*. (1994). Αθήνα: Εκδοτική Αθηνών.
2. Βογιατζόγλου-Σακελλαροπούλου, Μ. (2009). *Παραδοσιακή κεραμική της νεότερης Ελλάδας*. Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.

2.4.Ε • ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο την εμβάθυνση των εκπαιδευόμενων στην αγγλική γλώσσα, με έμφαση στην ειδικότερη ορολογία του τουριστικού και του αγροτικού τομέα. Περιλαμβάνει την παρουσίαση πιο σύνθετων λειτουργιών της αγγλικής γλώσσας, την εξοικείωση με τη δομή της, την παρουσίαση των βασικών γραμματικών και συντακτικών φαινομένων της και, κυρίως, την παρουσίαση του λεξιλογίου και της ορολογίας. Στοχεύει στην κατάκτηση του απαιτούμενου επιπέδου κατανόησης και ικανότητας χρήσης της γλώσσας, σε σχέση με τις απαιτήσεις της ειδικότητάς τους, ώστε να μπορούν οι εκπαιδευόμενοι/-ες να ανταποκριθούν στις ανάγκες της επικοινωνίας με τους/τις αλλοδαπούς/-ές επισκέπτες/-τριες και τους περιηγητές/-τριες, αλλά και με συνεργαζόμενες επιχειρήσεις από άλλες χώρες. Έτσι, θα αξιοποιούν τις βασικές αυτές γνώσεις στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Μεταφράζουν και να αποδίδουν ορθά επιχειρησιακά, τουριστικά και ταξιδιωτικά έγγραφα από τα ελληνικά στα αγγλικά,
- Χρησιμοποιούν την αγγλική γλώσσα με ευχέρεια, εφαρμόζοντας βασικούς γραμματικούς κανόνες για τον προσδιορισμό ποσοτήτων τροφίμων και ροφημάτων,
- Αντεπεξέρχονται στις ανάγκες της επικοινωνίας με τους/τις αλλοδαπούς/-ές επισκέπτες/-τριες των χώρων απασχόλησής τους για θέματα υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους της μονάδας φιλοξενίας,
- Εφαρμόζουν με ευχέρεια βασικούς γραμματικούς κανόνες σε σχέση με την κλίση και τους χρόνους των ρημάτων, τις προθέσεις, τα επίθετα, τα ουσιαστικά κ.λπ.,
- Διαχειρίζονται αποτελεσματικά την αγγλική επιχειρησιακή επικοινωνία και αλληλογραφία,
- Περιγράφουν στην αγγλική γλώσσα (γραπτά και προφορικά) τις προσφερόμενες αγροτουριστικές τους υπηρεσίες,
- Αναγνωρίζουν τις διάφορες γραμματικές ιδιαιτερότητες της γλώσσας,
- Αναπτύσσουν την ακουστική τους κατανόηση και τον προφορικό τους λόγο στην αγγλική καθημερινή τουριστική γλώσσα,
- Συντάσσουν έγγραφα στα αγγλικά χρησιμοποιώντας με ευχέρεια το αγγλικό συντακτικό (δομή προτάσεων, παθητική φωνή, πλάγιος λόγος κ.λπ.),
- Χρησιμοποιούν την εξειδικευμένη ορολογία του τουρισμού και του αγροτουριστικού τομέα,
- Αξιοποιούν αγγλικά βιβλία και άρθρα σχετικά με τα μαθήματα της ειδικότητάς τους,
- Συνεργάζονται με προμηθευτές και συνεργάτες από το εξωτερικό στην αγγλική γλώσσα.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Folk/traditional culture in English / Agritourism activities / Food service equipment / Food groups and nutrients / Homemade breakfast / Types of beverages / Classification of wine / Health and safety / First aid kit.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΘΕΜΑΤΑ ΛΑΪΚΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ
2	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ
3	ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
4	ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
5	ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ
6	ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κείμενο αναφοράς

2.4.Ε.1 | ΘΕΜΑΤΑ ΛΑΪΚΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Στο πλαίσιο των σπουδών τους, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με βασικές έννοιες και μορφές της λαϊκής τέχνης και της αγροτικής παράδοσης, με σκοπό να μοιραστούν με επισκέπτες/-τριες μονάδων φιλοξενίας την κατά τόπους παραδοσιακή κληρονομιά. Στην κατεύθυνση αυτή, η πρώτη υποενότητα στοχεύει στην αναγνώριση και αντιπαραβολή της αγγλικής ορολογίας της λαϊκής και παραδοσιακής τέχνης με την αντίστοιχη ελληνική.

Μέσα από απλά κείμενα με θέμα την παραδοσιακή κληρονομιά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα κατανοήσουν στοιχεία του παραδοσιακού πολιτισμού (folk/traditional culture) και θα συζητήσουν θέματα όπως η κατοικία, τα έπιπλα και τα σκεύη, η ενδυμασία, η διατροφή. Θα μελετήσουν χαρακτηριστικά παραδείγματα ξυλογλυπτικής (wood carving), υφαντουργίας (textiles), εφαρμοσμένων τεχνών (applied arts), όπως αγγειοπλαστική και κεραμική (ceramic art or pottery). Προτείνεται το υλικό μελέτης να περιλαμβάνει δίγλωσσα κείμενα, στα ελληνικά και αγγλικά, όπως κείμενα διαθέσιμα σε ιστότοπους κέντρων παραδοσιακού πολιτισμού (βλ. συμπληρωματικές πηγές μελέτης).

Παράλληλα, θα γίνει εισαγωγή στη λειτουργία της παθητικής φωνής, ενός σημαντικού φαινομένου της αγγλικής γλώσσας, δίνοντας έμφαση σε παροντικούς χρόνους. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορούν να περιγράφουν στα αγγλικά προϊόντα λαϊκής και παραδοσιακής τέχνης, έχοντας κατανοήσει τη διαφορά στη χρήση εκφράσεων όπως: “it is made of”, “it is made from” και “it is made with”. Για τη διασφάλιση της ενεργητικής συμμετοχής των εκπαιδευομένων, προτείνεται η ανάθεση ατομικής ή ομαδικής εργασίας, γραπτής ή προφορικής, με θέμα το έργο ευρέως γνωστών λαϊκών ζωγράφων (όπως του Θεόφιλου Χατζημιχαήλ) ή τις κατά τόπους παραδοσιακές συνταγές.

2.4.Ε.2 | ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Οι απόφοιτοι/-ες της ειδικότητας προβλέπεται να σχεδιάζουν προγράμματα αγροτουρισμού που σχετίζονται με τη δραστηριότητα της μονάδας φιλοξενίας, ενθαρρύνοντας την ενεργητική συμμετοχή των επισκεπτών/-τριών σε εναρμόνιση με τους

πολιτιστικούς κώδικες της περιοχής. Στην κατεύθυνση αυτή, η δεύτερη υποενότητα στοχεύει στην παροχή γνώσεων και δεξιοτήτων χρήσιμων για την ανάπτυξη και περιγραφή στα αγγλικά προγραμμάτων δραστηριοτήτων.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μελετήσουν στα αγγλικά παραδείγματα προγραμμάτων δραστηριοτήτων στον αγροτουρισμό (agritourism activities), αντιπαραβάλλοντας την αγγλική ορολογία με την αντίστοιχη ελληνική. Θα αναγνωρίσουν τα βασικά βήματα ανάπτυξης ενός προγράμματος, ξεκινώντας από τον σκοπό του, όπως η παραγωγή οίνου (wine production), η γευσιγνωσία τοπικής γαστρονομίας (local gastronomy tasting), τα μαθήματα χειροτεχνίας (craft classes), η γνωριμία με την άγρια φύση (wilderness experiences). Θα καταρτιστούν σε θέματα όπως προϋποθέσεις συμμετοχής, περίοδος φιλοξενίας, κόστος προγράμματος. Προτείνεται η εξοικείωση με την αγγλική ορολογία σύνταξης και συμπλήρωσης της φόρμας που συνοδεύει ριψοκίνδυνες δραστηριότητες και απαλλάσσει τον/τη διοργανωτή/-τρια από τυχόν ευθύνες (release and waiver form).

Παράλληλα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν ή θα θυμηθούν τον σχηματισμό και τη λειτουργία του πλάγιου λόγου (reported speech). Θα καταρτιστούν στη χρήση εισαγωγικών ρημάτων όπως "say", "tell" και "ask", στην αλλαγή του χρόνου του βασικού ρήματος (ένας χρόνος πίσω) όπου χρειάζεται, στην αλλαγή συγκεκριμένων λέξεων χρόνου και χώρου (now – then, here – there, etc.).

Για την ανάπτυξη δεξιοτήτων προφορικού λόγου, προτείνεται οι εκπαιδευόμενοι/-ες να αναζητήσουν στο Διαδίκτυο πληροφορίες για αγαπημένες αγροτουριστικές δραστηριότητες, σε περιοχές της Ελλάδας της επιλογής τους, και να πραγματοποιήσουν σύντομη παρουσίαση στην τάξη, στα αγγλικά.

2.4.Ε.3 | ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η τρίτη υποενότητα εισάγει τη βασική ορολογία του εξοπλισμού για την προετοιμασία και το σερβίρισμα τροφίμων σε επαγγελματική κουζίνα. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες χρήσιμες για να περιγράφουν στα αγγλικά εξαρτήματα και τεχνικές παρασκευής φαγητού σε ξενόγλωσσους/-ες συνεργάτες/-ιδες και επισκέπτες/-τριες.

Αρχικά, μέσα από εικονογραφημένα κείμενα στα αγγλικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναγνωρίσουν και θα εμπεδώσουν την αγγλική ορολογία εξοπλισμού για την παροχή τροφίμων. Θα γίνει αναφορά σε εργαλεία (tools), μαγειρικά σκεύη (utensils), πιατικά (crockery) και μαχαιροπήρουνα (cutlery) που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία, το μαγείρεμα, την τοποθέτηση και το σερβίρισμα των γευμάτων (preparation, cooking, holding, serving of food). Στη συνέχεια, θα περιγράψουν τη χρήση επιλεγμένων εξαρτημάτων απαντώντας στην ερώτηση: What is it used for?

Στο πλαίσιο αυτό, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με ορολογία εξαρτημάτων για την ακριβή μέτρηση ποσοτήτων (scales), την προετοιμασία τριμμένου τυριού με τρίφτες (graters) ή πουρέ πατάτας με πολτοποιητές πατάτας (potato mashers), την κοπή (chopping boards) ή το χτύπημα υλικών (whisks). Επίσης, με ορολογία

συστήματα αποθήκευσης των υλικών και τις μεθόδους διαχείρισης των αποθεμάτων της. Οι προμήθειες αφορούν πολλά τμήματα της μονάδας, όπως πρώτες ύλες για το εστιατόριο, υλικά καθαρισμού και αναλώσιμα του τμήματος housekeeping, amenities των δωματίων, αναλώσιμα για χρήση από τη διοίκηση της επιχείρησης κ.λπ.

Αρχικά, παρουσιάζεται η έννοια των προμηθειών και αναλύεται η διαδικασία της πρόβλεψης των αναγκών και της έρευνας αγοράς για την επιλογή των πρώτων υλών από τους κατάλληλους προμηθευτές, στη βέλτιστη τιμή, ποιότητα και ποσότητα που έχουν τεθεί ως προδιαγραφές. Σε κάθε επιχείρηση υπάρχει ο/η υπεύθυνος/-η για τις αγορές και στην υποενότητα παρουσιάζονται τα καθήκοντα και τα προσόντα που πρέπει να διαθέτει. Επιπλέον, αναλύονται τα απαραίτητα βήματα που ακολουθούνται κατά την παραλαβή των προμηθειών, οι οποίες πρέπει να ελέγχονται με συγκεκριμένα πρωτόκολλα και διαδικασίες.

Στην υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αποκτά γνώσεις και για τον τρόπο διαχείρισης των αποθηκών μιας μονάδας φιλοξενίας. Ενδέχεται να υπάρχουν περισσότερες από μία αποθήκες ανάλογα με το μέγεθος και τα τμήματα της επιχείρησης. Σε κάθε περίπτωση, η σύγχρονη διοίκηση εφοδιαστικής αλυσίδας (logistics) έχει καθορίσει συγκεκριμένα συστήματα αποθήκευσης, όσον αφορά τόσο τη χωροθέτηση και τη διάταξη όσο και τον κατάλληλο εξοπλισμό. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η μαθαίνει καθιερωμένα συστήματα (FIFO, FEFO, LIFO) και κατανοεί τη σημασία των σωστών προδιαγραφών και διαδικασιών τόσο για την ποιότητα των υπηρεσιών όσο και για τη μείωση του κόστους.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Abbott, P. & Lewry, S. (2002). *Υποδοχή: διαδικασίες, διαχείριση, δεξιότητες*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
2. Γαλιατσάτος, Π., Γκούβης, Δ., Ντόλου, Α. & Φελεκίδου, Ρ. (2019). *Ειδικότητα: Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη.
3. Θεοχάρης, Ν. (2016). *Διοίκηση τομέα δωματίων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.
4. Λαλούμης, Α. Δ. (2002). *Διοίκηση ξενοδοχείων – management*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
5. Χυτήρης, Σ. Λ. & Χυτήρη, Λ. Α. Π. (2023). *Διοίκηση ξενοδοχείων*. Αθήνα: Εκδόσεις Μπένου.

Συμπληρωματικές

1. Dix, C. & Baird, C. (1998). *Front office operations*. Essex: Longman.
2. Jones, P. & Lockwood, A. (2002). *The management of hotel operators*. London/ New York: Continuum.
3. Woods, R. H., Ninemeier, J. D., Hayes, D. K. & Austin, M. A. (2007). *Professional front office management*. UK: Pearson Education Limited.
4. Λαλούμης, Δ. & Ρούπας, Β. (1996). *Διοίκηση προσωπικού τουριστικών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

2.4.Ζ • ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο την επαφή των εκπαιδευομένων με το νομικό και θεσμικό πλαίσιο που διέπει όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων του αγροτουρισμού μέσω της ελληνικής νομοθεσίας, αλλά και διεθνών συμβάσεων και ευρωπαϊκών οδηγιών που αφορούν τον τουριστικό και τον αγροτικό τομέα εν γένει. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν, μέσω της απόκτησης γνώσεων επί βασικών νομικών κειμένων και κανόνων, με το δίκαιο και τις ειδικές νομοθετικές διατάξεις που διέπουν το μελλοντικό επαγγελματικό τους περιβάλλον. Στο τρέχον εξάμηνο, η μαθησιακή ενότητα θα εστιαστεί κυρίως στη νομοθεσία που αφορά τον τουριστικό τομέα γενικότερα με έμφαση στις επιχειρήσεις φιλοξενίας.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Προσδιορίζουν τις νομικές προϋποθέσεις ίδρυσης και λειτουργίας μιας αγροτουριστικής μονάδας,
- Ταξινομούν τις επιχειρήσεις φιλοξενίας με βάση την ελληνική νομοθεσία,
- Περιγράφουν τις διαδικασίες και τα κριτήρια κατάταξης των κύριων καταλυμάτων σε κατηγορίες,
- Ονομάζουν τα είδη των κύριων τουριστικών συμβάσεων που συνάπτει ένα ξενοδοχείο με συνεργάτες/-ιδες (ταξιδιωτικά πρακτορεία και οργανισμούς, εταιρείες κ.λπ.),
- Αναγνωρίζουν τα όργανα που είναι αρμόδια για έλεγχο, εποπτεία και επιβολή κυρώσεων σε μια μονάδα φιλοξενίας,
- Ελέγχουν νομικά κείμενα που αφορούν άμεσα την εργασία τους, όπως συλλογικές συμβάσεις εργασίας, αγορανομικές διατάξεις, ασφαλιστικά και φορολογικά θέματα κ.ά.,
- Αποδέχονται τις υποχρεώσεις της αγροτουριστικής μονάδας φιλοξενίας και τις αντίστοιχες υποχρεώσεις των πελατών/-ισσών, όπως απορρέουν από τον κανονισμό σχέσεων μεταξύ ξενοδόχων και πελατών/-ισσών,
- Αναγνωρίζουν βασικά στοιχεία του αστικού δικαίου που διέπουν τις έννομες σχέσεις μεταξύ ιδιωτών ή και νομικών προσώπων ιδιωτικού δικαίου,
- Εντοπίζουν ευκαιρίες χρηματοδότησης μέσω αναπτυξιακών νόμων, ευρωπαϊκών προγραμμάτων κ.ά.,
- Εξοικειώνονται με τις έννοιες του δικαίου,
- Αποδέχονται και τηρούν την περιβαλλοντική νομοθεσία στη λειτουργία της αγροτουριστικής μονάδας,
- Κατανοούν βασικές έννοιες περιβαλλοντικού δικαίου μέσα από παραδείγματα πρακτικής εφαρμογής,
- Περιγράφουν έννοιες που αφορούν τη νομοθετική προστασία των αγροδασοπονικών οικοσυστημάτων,
- Εμβαθύνουν σε βασικές έννοιες όσον αφορά τη νομοθεσία που αναφέρεται στον/στην ελεύθερο/-η επαγγελματία,
- Κατανοούν βασικές έννοιες θεωρίας συμβάσεων,
- Αναγνωρίζουν συμβατικές υποχρεώσεις,
- Γνωρίζουν την επαγγελματική δεοντολογία που διέπει τον/την επαγγελματία.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Νομοθετικό πλαίσιο / Νομοθετικές διατάξεις / Αγροτουριστική νομοθεσία / Περιβαλλοντική νομοθεσία / Κανονιστικές πράξεις / Πηγές δικαίου / Θεσμικό πλαίσιο / Διεθνείς συμβάσεις / Ευρωπαϊκές οδηγίες / Νομικές μορφές επιχειρήσεων / Αναπτυξιακά προγράμματα / Ειδικό σήμα αγροτουρισμού / Νομικά κείμενα / Τουριστικές συμβάσεις / Αγορανομικές διατάξεις / Ελεύθερος/-η επαγγελματίας.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΔΙΚΑΙΟ
2	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
3	ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
4	ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΑΣΕΙΣ – ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ – ΕΠΟΠΤΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ
5	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ – ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ
6	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ
7	ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΜΕΣΩ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΩΝ ΝΟΜΩΝ – ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Κείμενο αναφοράς

2.4.Ζ.1 | ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΔΙΚΑΙΟ

Η μαθησιακή υποενότητα «Εισαγωγή στο δίκαιο» στοχεύει στην εισαγωγή των εκπαιδευομένων στην επιστήμη του δικαίου, η οποία συμβάλλει στην ταξινόμηση και συστηματοποίηση των κανόνων και των αρχών του δικαίου, καθώς και στη θεωρητική προσέγγιση των μεθόδων ερμηνείας και εφαρμογής του. Το δίκαιο είναι το σύνολο των ετερόνομων κανόνων που ρυθμίζουν, κατά τρόπο υποχρεωτικό, την κοινωνική συμβίωση των ανθρώπων. Μέσα από τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα παρουσιάζονται και αναλύονται οι γενικές αρχές αστικού δικαίου. Συνεπώς, η υποενότητα έχει εισαγωγικό χαρακτήρα στη μελέτη βασικών εννοιών του δικαίου, υποκειμένων του δικαίου και εμπράγματων σχέσεων.

Στο τέλος της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναγνωρίζουν και θα κατανοούν τα βασικά στοιχεία του αστικού δικαίου που διέπουν τις έννομες σχέσεις μεταξύ ιδιωτών ή και νομικών προσώπων ιδιωτικού δικαίου. Προκειμένου να επιτευχθούν τα ανωτέρω, ως μέθοδοι διδασκαλίας προτείνονται διαδραστικές τεχνικές μάθησης, πρακτική εξάσκηση και εφαρμογή. Προτείνεται οι εκπαιδευόμενοι/-ες να χωρίζονται σε μικρές ομάδες εργασίας. Προτείνεται ο/η εκπαιδευτής/-τρια να τους/

τις παραθέσει πρακτικά θέματα αστικού δικαίου με σκοπό την ανάπτυξη δεξιοτήτων κατανόησης και ερμηνείας των βασικών στοιχείων του αστικού δικαίου. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες ομαδοσυνεργατικά θα αναπτύξουν τα επιχειρήματά τους και τα αποτελέσματα της παραπάνω εξάσκησης θα παρουσιαστούν από όλες τις ομάδες των εκπαιδευομένων και έπειτα θα ακολουθήσει σχολιασμός των αποτελεσμάτων και συζήτηση μεταξύ των ομάδων εργασίας, με συντονιστή/-τρια τον/την εκπαιδευτή/-τρια.

2.4.Ζ.2 | ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Η εν λόγω μαθησιακή υποενότητα αποτελεί συνέχεια της προηγούμενης και αφιερώνεται στη νομοθεσία περιβάλλοντος, διότι οι περισσότερες αγροτουριστικές δραστηριότητες λαμβάνουν χώρα σε φυσικά οικοσυστήματα στα οποία προβλέπεται η ενεργή συμμετοχή του/της τουρίστα/-τριας σε ένα σύνολο δραστηριοτήτων, όπως η παρατήρηση του οικοσυστήματος (πουλιών, πανίδας, χλωρίδας, επισκέψεις σε υγροβιότοπους) και η συμμετοχή του/της σε αγροδασοπονικές δραστηριότητες. Με βάση τα παραπάνω, στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, αντιλαμβανόμενοι/-ες ενδεχόμενους κινδύνους από ανθρώπινες δραστηριότητες, καθώς και τις επιπτώσεις του τουρισμού και των υπαίθριων δραστηριοτήτων στο φυσικό περιβάλλον, θα κατανοήσουν τη σημασία της προστασίας του περιβάλλοντος τόσο σε προληπτικό όσο και σε κατασταλτικό επίπεδο, λαμβάνοντας υπόψη το νομοθετικό πλαίσιο προστασίας. Ειδικότερα, μέσω της υποενότητας οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εμπεδώσουν ότι η προστασία αυτή επιτυγχάνεται με μέτρα κανονιστικού χαρακτήρα που καθορίζουν την ποσότητα και το είδος των επιπτώσεων των ανθρώπινων δραστηριοτήτων, καθώς και με μέτρα προληπτικού χαρακτήρα, με τα οποία επιχειρείται να αξιολογηθούν οι πιθανές επιπτώσεις που θα έχουν ενδεχόμενες ανθρώπινες δραστηριότητες στο περιβάλλον.

Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα έχει ως σκοπό να εξοικειώσει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με βασικές έννοιες του περιβαλλοντικού δικαίου με στόχο την προστασία των αγροδασοπονικών και φυσικών οικοσυστημάτων στο πλαίσιο της αειφόρου ανάπτυξης. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες λαμβάνουν γνώσεις για το συνταγματικό και νομοθετικό πλαίσιο και εξοικειώνονται με τα μέτρα προστασίας του περιβάλλοντος και τις διεθνείς συμβάσεις. Για την κατανόηση των παραπάνω, προτείνονται η βιβλιογραφική ανασκόπηση, η αναζήτηση και η μελέτη των κύριων και προτεινόμενων νομοθετικών πηγών, με στόχο τη συμβολή των εκπαιδευομένων στην ανάπτυξη της απαραίτητης κριτικής σκέψης για την αντιμετώπιση της υποβάθμισης του περιβάλλοντος από αγροτουριστικές δραστηριότητες, αλλά και στην ευαισθητοποίηση των εκπαιδευομένων για θέματα που αφορούν το περιβάλλον και την αειφόρο ανάπτυξη.

2.4.Ζ.3 | ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με το νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τις αγροτουριστικές επιχειρήσεις. Θα αποσα-

φηνίσουν τις νομικές μορφές επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον αγροτουριστικό τομέα σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία (Ν. 4276/2014, άρθρο 29), καθώς και το πλαίσιο άσκησης δραστηριοτήτων στον αγροτουριστικό τομέα. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα προσδιορίσουν τις νομικές προϋποθέσεις και διαδικασίες ίδρυσης, οργάνωσης και λειτουργίας μιας αγροτουριστικής μονάδας. Τονίζεται και αναλύεται η ταξινόμηση των επιχειρήσεων φιλοξενίας με βάση την ελληνική νομοθεσία, ενώ περιγράφονται όλες τις διαδικασίες και τα κριτήρια κατάταξης των κύριων ξενοδοχειακών καταλυμάτων σε κατηγορίες με σύστημα αστέρων και των ενοικιαζόμενων δωματίων και επιπλωμένων διαμερισμάτων σε κατηγορίες με το σύστημα των κλειδιών.

Μετά το πέρας της μαθησιακής υποενότητας οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να γνωρίζουν το ευρύ φάσμα των εργασιών της διοικητικής λειτουργίας μιας σύγχρονης αγροτουριστικής μονάδας και θα έχουν μια ολοκληρωμένη εικόνα για το περιβάλλον της σύγχρονης αγροτουριστικής μονάδας, εστιάζοντας στο επιμέρους νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τόσο την ίδρυση όσο και τη λειτουργία της. Προκειμένου να επιτευχθούν τα ανωτέρω, ως μέθοδοι διδασκαλίας προτείνονται διαδραστικές τεχνικές μάθησης, πρακτική εξάσκηση και εφαρμογή. Προτείνεται να πραγματοποιηθεί εκπαιδευτική επίσκεψη των εκπαιδευομένων σε αγροτουριστική επιχείρηση για να συνομιλήσουν με επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στον χώρο του αγροτουρισμού, καθώς και με άτομα που ασκούν αγροτουριστική επιχειρηματική δραστηριότητα, για να αντιληφθούν και να κατανοήσουν μέσα σε πραγματικές συνθήκες παραγωγικής διαδικασίας όλα όσα εκπαιδεύτηκαν σε θεωρητικό επίπεδο.

2.4.Ζ.4 | ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΑΣΕΙΣ – ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ – ΕΠΟΠΤΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ

Η ξενοδοχειακή σύμβαση δημιουργήθηκε κατά κύριο λόγο για την κάλυψη των αναγκών κάποιων συναλλαγών και αποτελεί ακόμη μία σύμβαση, την οποία διαμόρφωσε η πρακτική με στοιχεία μίσθωσης πράγματος, παροχής υπηρεσιών, μεσιτείας, σύμβασης υπέρ τρίτου, αντιπροσωπείας. Η ενοχική σχέση δημιουργείται μεταξύ του ξενοδόχου και του τουριστικού πράκτορα με σκοπό την κάλυψη των αναγκών του/της πελάτη/-ισσας, ο/η οποίος/-α δεν αποτελεί συμβαλλόμενο μέρος. Η ξενοδοχειακή σύμβαση, λόγω των ιδιορρυθμιών της, δεν μπορεί να συμπεριληφθεί σε έναν από τους νομοθετικά ρυθμισμένους επώνυμους τύπους συμβάσεων. Θεωρείται αμφιμερώς εμπορική δραστηριότητα και για τα δύο συμβαλλόμενα μέρη, τον τουριστικό πράκτορα και τον ξενοδόχο. Η ξενοδοχειακή σύμβαση που συνάπτεται μεταξύ τουριστικού πράκτορα και ξενοδόχου έχει δύο κυρίως μορφές, τη σύμβαση αποκλειστικής δέσμευσης ή εγγυημένης ή βέβαιης κράτησης και τη σύμβαση μερικής δέσμευσης ή κατά μερίδιο.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με το νομοθετικό πλαίσιο των τουριστικών συμβάσεων, ονομάζουν τα είδη των κύριων τουριστικών συμβάσεων που συνάπτει ένα ξενοδοχείο με συνεργάτες/-ιδες (ταξιδιωτικά πρακτορεία και οργανισμούς, εταιρείες κ.λπ.). Πιο συγκεκριμένα, γίνεται αναφορά στα νομικά κείμενα που αφορούν άμεσα την εργασία τους, όπως συλλογικές συμβάσεις εργασίας, αγορανομικές

διατάξεις, ασφαλιστικά και φορολογικά θέματα κ.ά. Επιπλέον, αναγνωρίζουν τα όργανα που είναι αρμόδια για έλεγχο, εποπτεία και επιβολή κυρώσεων σε μια μονάδα φιλοξενίας. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τις υποχρεώσεις της αγροτουριστικής μονάδας φιλοξενίας και τις αντίστοιχες υποχρεώσεις των πελατών/-ισσών, όπως απορρέουν από τον κανονισμό σχέσεων μεταξύ ξενοδόχων και πελατών/-ισσών, καθώς και με τον έλεγχο και την εποπτεία επιχειρήσεων αγροτουρισμού. Σκόπιμο θα ήταν να πραγματοποιηθεί εξάσκηση των εκπαιδευομένων σε σχετικά έγγραφα τουριστικών συμβάσεων που θα τους δοθούν, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εξασκηθούν στις σχέσεις των συμβαλλόμενων μερών.

2.4.Ζ.5 | ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ – ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ

Σε ολόκληρο τον κόσμο εφαρμόζονται, σε ολοένα και περισσότερες επιχειρήσεις, είτε για τα προϊόντα που παράγουν είτε για τις υπηρεσίες που παρέχουν, συστήματα διαχείρισης ποιότητας με αντίστοιχες πιστοποιήσεις. Οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον χώρο του αγροτουρισμού-τουρισμού υπαίθρου, οι οποίες θέλουν να βελτιώσουν τις υπηρεσίες και την ποιότητά τους, να αυξήσουν την ανταγωνιστικότητά τους και κυρίως να γίνουν διακριτές στο κοινό στο οποίο απευθύνονται, χρειάζονται την πιστοποίηση. Με την πιστοποίηση οι επιχειρήσεις διαχωρίζουν το προϊόν και την ταυτότητά τους από τις υπόλοιπες επιχειρήσεις μαζικού τουρισμού. Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα θα γίνει αναφορά στην πιστοποίηση των επιχειρήσεων του αγροτουρισμού και στο ειδικό σήμα του αγροτουρισμού. Το ειδικό σήμα που θα φέρει κάθε πιστοποιημένη επιχείρηση βοηθάει τον/την πελάτη/-ισσα να διακρίνει και να επιλέξει ανάμεσα σε άλλες εκείνη που ανταποκρίνεται στις ανάγκες και τις απαιτήσεις του/της.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα κατανοήσουν μέσα από τη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα τους όρους και τις προϋποθέσεις χορήγησης του ειδικού σήματος αγροτουρισμού. Μετά το τέλος της μαθησιακής υποενότητας οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι εξοικειωμένοι με το νομοθετικό πλαίσιο της πιστοποίησης των επιχειρήσεων αγροτουρισμού, καθώς και με τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από την κείμενη νομοθεσία. Προκειμένου να επιτευχθούν τα ανωτέρω και να γίνουν κατανοητά στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες, ως μέθοδοι διδασκαλίας προτείνονται η βιβλιογραφική ανασκόπηση, η αναζήτηση και η μελέτη των κύριων και προτεινόμενων πηγών σε θέματα πιστοποίησης αγροτουριστικών επιχειρήσεων. Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα σχολιάσουν τα οφέλη των πιστοποιημένων επιχειρήσεων, καθώς και την ποιότητα της λειτουργίας και της οργάνωσής τους.

2.4.Ζ.6 | ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ

Ολοένα και περισσότεροι οργανισμοί και επιχειρήσεις δίνουν περισσότερη σημασία στον τομέα της επαγγελματικής συμπεριφοράς και δεοντολογίας, καθώς καθορίζει τον τρόπο με τον οποίο αλληλεπιδρούν τα άτομα με τους/τις πελάτες/-ισσες, τους/τις συνεργάτες/-ιδες και τους/τις συναδέλφους/-ισσες κάθε οργανισμού και επιχεί-

ρησης. Σκοπός της υποενότητας είναι να αξιοποιήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες όλες τις γνώσεις τις οποίες έχουν αποκτήσει και να καλλιεργήσουν και να ενισχύσουν δεξιότητες και ικανότητες επικοινωνίας και συνεργατικότητας στην ειδικότητα κατάρτισής τους και επιπρόσθετα να ξεκινήσουν μια διαδικασία εξοικείωσης με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον.

Στην υποενότητα «Επαγγελματική δεοντολογία», που αποτελεί μέρος της νομοθεσίας, τονίζεται και αναλύεται η τήρηση των δεσμεύσεων και, πιο συγκεκριμένα, όταν δεσμεύεται ο/η επιχειρηματίας της επιχείρησης για κάτι έναντι του/της πελάτη/-ισσας ή του/της τουρίστα/-τριας πρέπει να το τηρεί, να μην το αναβάλλει και, στη συνέχεια, να αποφεύγει την ευθύνη. Επιπρόσθετα, εξοικειώνονται οι εκπαιδευόμενοι/-ες με τις καλές πρακτικές επαγγελματικής δεοντολογίας, τις ορθές πρακτικές που τηρούνται, καθώς και την πρότυπη επαγγελματική συμπεριφορά, δηλαδή τις καθορισμένες διαδικασίες που ακολουθούνται στο πλαίσιο της λειτουργίας μιας επιχείρησης. Προκειμένου να επιτευχθούν τα ανωτέρω και για να γίνουν κατανοητά στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες, ως μέθοδος διδασκαλίας προτείνεται το παιχνίδι ρόλων μέσα από υποθετικά σενάρια εξυπηρέτησης και παροχής υπηρεσιών που θα διαμορφωθούν, θα σχολιαστούν και θα αναλυθούν από τους/τις ίδιους/-ες εκπαιδευόμενους/-ες με υποθετικούς/-ές πελάτες/-ισσες ή τουρίστες/-τριες. Η παραπάνω εξάσκηση έχει ως αποτέλεσμα να γνωρίζουν την επαγγελματική δεοντολογία που διέπει τον/την επαγγελματία.

2.4.Ζ.7 | ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΜΕΣΩ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΩΝ ΝΟΜΩΝ – ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Η Ευρωπαϊκή Ένωση χρηματοδοτεί μια σειρά έργων και προγραμμάτων. Εφαρμόζει αυστηρούς κανόνες για τον συστηματικό έλεγχο του τρόπου χρησιμοποίησης των κονδυλίων, για να διασφαλίσει τη διάθεση των χρημάτων με διαφανή και υπεύθυνο τρόπο. Η διαχείριση των προγραμμάτων που χρηματοδοτούνται από τον προϋπολογισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης μπορεί να γίνει με τρεις διαφορετικούς τρόπους (άμεση διαχείριση, επιμερισμένη διαχείριση, έμμεση διαχείριση). Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα αποτελεί σημαντικό μέρος της μαθησιακής ενότητας «Αγροτουριστική νομοθεσία», καθώς επιδιώκει να παρέχει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες τις απαραίτητες γνώσεις για την αγροτική πολιτική στην Ελλάδα, τα αναπτυξιακά προγράμματα για αγροβιοτεχνίες και μονάδες αγροτουρισμού. Κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με το νομοθετικό πλαίσιο τόσο σε εθνικό όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο, την εναρμόνιση των ευρωπαϊκών οδηγιών στο εθνικό μας δίκαιο για τη χρηματοδότηση νέων αγροτών/-τισσών, καθώς και τα προβλήματα και τις προκλήσεις κατά την άσκηση αγροτουριστικής επιχειρηματικότητας.

Με την ολοκλήρωση της συγκεκριμένης μαθησιακής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να εντοπίζουν ευκαιρίες χρηματοδότησης μέσω αναπτυξιακών νόμων, ευρωπαϊκών προγραμμάτων κ.ά. Προκειμένου να επιτευχθούν τα ανωτέρω, ως μέθοδοι διδασκαλίας προτείνονται διαδραστικές τεχνικές μάθησης.

Προτείνεται οι εκπαιδευόμενοι/-ες να χωρίζονται σε μικρές ομάδες και κάθε ομάδα να μελετήσει προϋπολογισμούς αγροτουριστικών επιχειρήσεων στο Διαδίκτυο και να εντοπίσει πηγές χρηματοδότησης (εσωτερικές και εξωτερικές).

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Χατζοπούλου, Ι. (2021). *Τουριστική νομοθεσία*. Αθήνα: Εκδόσεις Τσότρα.
2. Βάρκα-Αδάμη, Α. (2016). *Εισαγωγή στο αστικό δίκαιο*. Αθήνα: Εκδόσεις Νομική Βιβλιοθήκη.

Συμπληρωματικές

1. Αποστολόπουλος, Κ. & Σδράλη, Δ. (2009). *Εναλλακτικός και ήπιος τουρισμός υπαίθρου*. Αθήνα: Ελληνοεκδοτική.

2.4.Η • ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να βοηθήσει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με την υγιεινή και την ασφάλεια του προσωπικού και των χώρων μιας αγροτουριστικής μονάδας. Πιο συγκεκριμένα, θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν τις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας, να ελέγχουν τα στοιχεία που απαρτίζουν τις καθορισμένες διαδικασίες, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τον εσωτερικό έλεγχο και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής τους σε δεδομένες συνθήκες και χώρους. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα κατανοήσουν όλες τις μεθόδους αντιμετώπισης των επαγγελματικών κινδύνων που υπάρχουν ή ενδέχεται να δημιουργηθούν κατά την παροχή της εργασίας. Η γνώση και η ενημέρωση συμβάλλουν σημαντικά όχι μόνο στη βελτίωση των συνθηκών εργασίας, αλλά κυρίως στην πρόληψη των επαγγελματικών κινδύνων. Οι γνώσεις αυτές θα βοηθήσουν τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να αποκτήσουν τις απαραίτητες δεξιότητες, ώστε να καταστούν ικανοί/-ές να εντοπίζουν και να ελέγχουν τους παράγοντες κινδύνου ενός χώρου εργασίας (φυσικούς, χημικούς και εργονομικούς) και να αξιολογούν και να βελτιώνουν τα συστήματα σήμανσης και πρόληψης.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Εξηγούν τη σημασία της ατομικής υγιεινής, της δημόσιας και κοινωνικής υγιεινής και της υγιεινής επαγγελματικών χώρων και χώρων εστίασης,

- Αναγνωρίζουν τις βασικές κατηγορίες κινδύνων (φυσικούς, χημικούς και βιολογικούς) που απαντώνται στα τρόφιμα,
- Περιγράφουν τις τεχνικές καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων της αγροτουριστικής μονάδας και τα συστήματα διαχείρισης απορριμμάτων,
- Ελέγχουν τα συστήματα αποθήκευσης και συντήρησης των τροφίμων, καθώς και τους κανόνες προετοιμασίας και επεξεργασίας τους,
- Ονομάζουν τις κατηγορίες μικροοργανισμών, τους παράγοντες πολλαπλασιασμού τους, τους τρόπους μετάδοσης και τις μεθόδους εξάλειψής τους,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές αλλοιώσεις των τροφίμων και τις αντίστοιχες τροφοδηλητηριάσεις, όπως σταφυλόκοκκος, σαλμονέλα, βάκιλοι, ιοί, μύκητες, αλλαντίαση,
- Περιγράφουν τις διαδικασίες έκδοσης ατομικού βιβλιαρίου υγείας των εργαζομένων στα τουριστικά επαγγέλματα,
- Εφαρμόζουν κανόνες ασφάλειας εργασίας σε όλους τους χώρους της αγροτουριστικής μονάδας, λαμβάνοντας όλα τα μέτρα προστασίας των εργαζομένων και ασφάλειας των εγκαταστάσεων, π.χ. πυρασφάλεια,
- Επιλέγουν τις κατάλληλες συνθήκες εργασίας για τους/τις εργαζόμενους/-ες σε σχέση με τον φωτισμό, τον αερισμό, τη θερμοκρασία, την καθαριότητα, την ασφάλεια και την υγιεινή,
- Ελέγχουν τις εργασίες μυοκτονίας και απεντόμωσης στις εγκαταστάσεις,
- Ορίζουν την έννοια του εργατικού ατυχήματος και αναφέρουν τις βασικότερες αιτίες του, καθώς και τους τρόπους πρόληψης,
- Εφαρμόζουν συστήματα ελέγχου της παραλαβής πρώτων υλών από τους/τις προμηθευτές/-τριες,
- Υπερασπίζονται την απόλυτη αναγκαιότητα της εφαρμογής των διατάξεων του υγειονομικού κώδικα κατά την εκτέλεση των επαγγελματικών τους καθηκόντων,
- Επιλέγουν ασφαλείς μεθόδους χρήσης των αγροχημικών στις γεωργικές εργασίες, καθώς και μέτρα πρόληψης,
- Αποδέχονται την ελληνική νομοθεσία, καθώς και τη νομοθεσία και τις οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που αφορούν την προστασία και την ασφάλεια της εργασίας,
- Ονομάζουν τους φορείς και τις υπηρεσίες υγειονομικών ελέγχων και εφαρμογής του κανονισμού και τις ποινικές και αστικές ευθύνες που ισχύουν,
- Εφαρμόζουν πρώτες βοήθειες στο προσωπικό ή στους/στις επισκέπτες/-τριες σε περιπτώσεις μικροτραυματισμών, εγκαυμάτων, θερμοπληξίας, ηλεκτροπληξίας, λιποθυμίας κ.λπ.,
- Υιοθετούν πρακτικές λειτουργίας της επιχείρησης που είναι φιλικές προς το περιβάλλον, συμβάλλοντας στους στόχους της αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Λοιμώδη νοσήματα / Διαχείριση αποβλήτων / Υγιεινή και ασφάλεια εργασίας / Επαγγελματική νόσος / Μέσα ατομικής προστασίας / Εργατικό ατύχημα / Πυρόσβεση – πυρασφάλεια / Πρώτες βοήθειες / Αειφορία / Εμβολιασμός.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
2	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
3	ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ
4	ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
5	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
6	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΟΛΥΜΒΗΤΙΚΩΝ ΔΕΞΑΜΕΝΩΝ
7	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΚΤΑΚΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ – ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ – ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ
8	ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ: ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ – ΛΙΠΟΘΥΜΙΑ, ΤΡΑΥΜΑΤΑ, ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ
9	ΘΕΡΜΟΠΛΗΞΙΑ, ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ, ΑΙΜΟΡΡΑΓΙΕΣ
10	ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ, ΑΕΙΦΟΡΙΑ

Κείμενο αναφοράς

2.4.Η.1 | ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στην κατανόηση και διάκριση των εννοιών υγείας, υγιεινής, λοιμωδών νοσημάτων και μη λοιμωδών νοσημάτων. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη σύνδεση της έννοιας της υγιεινής με την πρόκληση ασθενειών και επιδημιών και την κατανόηση της συνολικής εικόνας των διαφόρων τύπων επιδημιών και των απαιτήσεων για την αποτελεσματική διαχείρισή τους.

Οι γνώσεις αυτές θα βοηθήσουν τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να κατανοήσουν τη συμβολή της επιστήμης της υγιεινής στην πρόληψη των ασθενειών και την εξασφάλιση της υγείας στο επαγγελματικό περιβάλλον μιας αγροτουριστικής μονάδας, στοιχείων απαραίτητων για την ομαλή λειτουργία της, αλλά και την άσκηση της ειδικότητάς τους.

Η υποενότητα εστιάζεται στις ακόλουθες έννοιες:

- Υγιεινή, επιδημιολογία, υγεία, νόσος, δημόσια υγεία, λοιμώδη, μη λοιμώδη νοσήματα,

- Διεθνείς οργανώσεις υγείας (νομικό πλαίσιο)/Συμβούλιο Ευρώπης, Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (ΠΟΥ), Ευρωπαϊκή Ένωση και δημόσια υγεία,
- Πρόληψη νόσων – προαγωγή υγείας – στρατηγικές, επίπεδα πρόληψης – πεδία εφαρμογής, πρωτοβάθμια φροντίδα υγείας, η έννοια της προαγωγής υγείας,
- Επιδημιολογία – τύποι επιδημιολογικών ερευνών,
- Δείκτες νοσηρότητας – δείκτες θνησιμότητας,
- Επιδημιολογική επιτήρηση,
- Επιδημιολογία λοιμωδών νόσων,
- Επιδημιολογία γενετικών νόσων,
- Επιδημιολογία νοσημάτων παγκόσμιου ενδιαφέροντος – Global Health,
- Περιβαλλοντική επιδημιολογία, γενική ανασκόπηση του περιβάλλοντος,
- Περιβαλλοντικοί παράγοντες – περιβαλλοντικοί κίνδυνοι για τη δημόσια υγεία,
- Απολύμανση και αποστείρωση: μέθοδοι απολύμανσης και αποστείρωσης,
- Βακτηριακή αντοχή και ανθεκτικότητα των μικροοργανισμών στα απολυμαντικά,
- Αντισηψία και αντισηπτικά, οδηγίες, πρότυπα ISO.

Ως πρακτική άσκηση συστήνεται η κατανόηση της αποτελεσματικής πρόληψης της μετάδοσης λοιμωδών νοσημάτων μέσω παραδειγμάτων.

2.4.Η.2 | ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στην έννοια της ασφάλειας στους χώρους εργασίας. Συγκεκριμένα, στο πλαίσιο της υποενότητας καθορίζονται και διακρίνονται οι έννοιες που σχετίζονται με το ασφαλές περιβάλλον εργασίας. Επιδίωξη της συγκεκριμένης υποενότητας είναι να παρέχει μια θετική βάση εκκίνησης, στο πλαίσιο γνώσης και πληροφόρησης, για αποτελεσματικότερη λήψη και εφαρμογή ασφαλών πρακτικών στην εργασία και στην αποφυγή των ατυχημάτων. Δίνεται έμφαση στην κατανόηση και γνώση της ασφάλειας στους χώρους εργασίας, η οποία αποτελεί την απαραίτητη προϋπόθεση για να αποφευχθούν ατυχήματα που πολλές φορές μπορούν να κοστίσουν ανθρώπινες ζωές.

Προκειμένου οι εκπαιδευόμενοι/-ες να κατανοήσουν συνολικά την αξία της υγιεινής και ασφάλειας στον εργασιακό χώρο, η υποενότητα εστιάζεται στα ακόλουθα:

- Νομοθετικό πλαίσιο για την προστασία των εργαζομένων,
- Τεχνικός ασφαλείας – γιατρός εργασίας,
- Προστασία από έκθεση σε χημικούς, φυσικούς και βιολογικούς παράγοντες,
- Μέσα ατομικής προστασίας,
- Σήμανση ασφαλείας,
- Βασικά στοιχεία εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας για την ασφάλεια και την υγεία στο επαγγελματικό περιβάλλον,
- Τήρηση αρχείων υγείας και ασφάλειας στον χώρο εργασίας.

Ως πρακτική μελέτη εξάσκησης στη συγκεκριμένη υποενότητα συστήνεται η περιγραφή καλών πρακτικών πρόληψης κινδύνων για την υγεία και την ασφάλεια στον χώρο εργασίας και η εφαρμογή τους σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και τους οδηγούς για την ασφάλεια και υγεία στον χώρο εργασίας.

2.4.Η.3 | ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, αναλύεται η καταλληλότητα των υποδομών σε αγροτουριστική εκμετάλλευση και η σημαντικότητά τους για την υγεία και την ασφάλεια εργαζομένων και επισκεπτών/-τριών. Είναι απαραίτητο, η αγροτουριστική εκμετάλλευση να διαθέτει υποδομές που είναι απολύτως αναγκαίες και κατάλληλες για το επίπεδο δραστηριότητας που ασκείται, να πληρούνται οι υγειονομικές προδιαγραφές, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να συντηρούνται επαρκώς. Επίσης, η κτιριακή υποδομή και η υλικοτεχνική υποδομή του χώρου πρέπει να είναι επαρκείς για την κάλυψη των αναγκών επισκεψιμότητας.

Σε αυτή την υποενότητα θα εξεταστούν και θα αναλυθούν τα εξής θέματα:

- Υγειονομικές προδιαγραφές χώρων αγροτουριστικής εκμετάλλευσης (κτιριακές εγκαταστάσεις, δάπεδα, αερισμός, φωτισμός, θέση κ.λπ.),
- Διαδικασία έκδοσης άδειας εγκατάστασης,
- Αρχή αδειοδότησης,
- Φορέας πιστοποίησης,
- Περιβαλλοντική αδειοδότηση,
- Διαδικασία χορήγησης ειδικού σήματος αγροτουρισμού (ΕΣΑ),
- Υγειονομικές προδιαγραφές,
- Διαδικασία έναρξης λειτουργίας τουριστικών καταλυμάτων,
- Διαδικασία γνωστοποίησης λειτουργίας καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος,
- Ηλεκτρονικό Μητρώο Οικοτεχνίας (ΚΗΜΟ) του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων,
- Επέκταση και εκσυγχρονισμός της δραστηριότητας,
- Κατηγορίες αγροτουριστικής εγκατάστασης, κατάταξη με βάση τη δυναμικότητά τους και είδη κτιριακών εγκαταστάσεων,
- Διακοπή λειτουργίας αγροτουριστικής εγκατάστασης ή εκμετάλλευσης στην περίπτωση γεγονότων ανωτέρας βίας,
- Διοικητικοί, υγειονομικοί και επιτόπιοι έλεγχοι,
- Καθαριότητα και τάξη στον χώρο των εγκαταστάσεων,
- Υλικοτεχνική υποδομή εκπαιδευτικής επιδεικτικής διαδικασίας,
- Ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις,
- Αποθήκες υλικού, γενικές αποθήκες.

Ως πρακτική άσκηση συστήνεται η επίσκεψη σε αγροτουριστική μονάδα και η παρουσίαση από τον/την υπεύθυνο/-η της όλης γραφειοκρατικής διαδικασίας για την αδειοδότησή της.

2.4.Η.4 | ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατανοούν τους παράγοντες κινδύνου στον χώρο εργασίας, τον βαθμό έκθεσης σε αυτούς καθώς και τις κατηγορίες στις οποίες μπορούν να ταξινομηθούν. Οι συγκεκριμένες γνώσεις συνδέονται με την άσκηση της ειδικότητας, καθώς ο/η εργαζόμενος/-η σε μια τέτοια μονάδα έχει τη δυνατότητα να εργαστεί σε πολλούς και διαφορετικούς χώρους, με το στοιχείο αυτό να οδηγεί στην επιτακτική ανάγκη για αναφορά και κατανόηση από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες των επαγγελματικών κινδύνων με τους οποίους έρχονται αντιμέτωποι/-ες καθημερινά. Σε κάθε πτυχή της εργασίας τους ελλοχεύουν και διαφορετικοί κίνδυνοι, που απειλούν τόσο τη σωματική όσο και την ψυχική τους υπόσταση.

Η υποενότητα εστιάζεται στην κατηγοριοποίηση των κινδύνων και στην περιγραφή της μεθοδολογίας με την οποία γίνεται η μελέτη αυτή, αναλύοντας και κατανοώντας τα βήματα που την αποτελούν.

Συγκεκριμένα, τα σημεία στα οποία εστιάζεται η υποενότητα είναι:

- Εντοπισμός, υπολογισμός και αξιολόγηση πηγών κινδύνου,
- Εξοπλισμός εργασίας και εγκαταστάσεις,
- Εργατικό δυναμικό,
- Επικίνδυνες ουσίες,
- Ψυχοκοινωνικοί παράγοντες,
- Καταγραφή αποτελεσμάτων μελέτης εκτίμησης,
- Παρακολούθηση, επανεκτίμηση και αναθεώρηση κινδύνων και μέτρων,
- Μηχανικοί, θερμικοί κίνδυνοι και κίνδυνοι από φυσικούς παράγοντες,
- Κίνδυνοι από χημικούς και βιολογικούς παράγοντες και επικίνδυνες ουσίες,
- Εργονομικοί κίνδυνοι και κίνδυνοι από το εργασιακό περιβάλλον,
- Οργανωτικοί κίνδυνοι.

Ως πρακτική μελέτη άσκησης προτείνεται η επίσκεψη σε αγροτουριστική μονάδα και η επιτόπια καταγραφή από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες των κινδύνων που υπάρχουν σε αυτή.

2.4.Η.5 | ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Στη μαθησιακή αυτή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται τις αρχές, απαιτήσεις και κανόνες υγιεινής τροφίμων, τις βασικές κατηγορίες κινδύνων των τροφίμων και ποτών και τους βασικούς κανόνες ανάπτυξης του συστήματος HACCP σε χώρους μαζικής εστίασης. Οι γνώσεις αυτές συνδέονται με την άσκηση της ειδικό-

τητάς τους, αφού στο πλαίσιο αυτής εντάσσεται και η ανάδειξη του γαστρονομικού τουρισμού μέσω της αξιοποίησης των τοπικών προϊόντων και της γευσιγνωσίας.

Προτείνεται οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εστιαστούν στη σπουδαιότητα της υγιεινής των τροφίμων μέσω των κατάλληλων πρακτικών, αλλά και στον τρόπο προσέγγισης των απαιτήσεων υγιεινής στους χώρους παρασκευής. Επίσης, στον τρόπο προσέγγισης της πιστοποίησης και επιθεώρησης του συστήματος HACCP που επιβάλλεται να γίνεται από κρατικούς φορείς ελέγχου των τροφίμων.

Η υποενότητα προτείνεται να εστιαστεί στα παρακάτω θέματα:

- Το HACCP ως εργαλείο διασφάλισης ποιότητας,
- Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων,
- Ποιότητα, ασφάλεια και υγιεινή τροφίμων,
- Κατηγορίες κινδύνων α) βιολογικοί, β) χημικοί, γ) φυσικοί,
- Επιμόλυνση τροφίμων,
- Ποιότητα – οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων,
- Έλεγχος προμηθειών, παραλαβών, αποθήκευσης τροφίμων και ποτών,
- Αποθήκευση τροφίμων,
- Σπατάλη τροφίμων,
- Πρακτικές καθαρισμού και απολύμανσης,
- Τροφοδηλητηριάσεις,
- Μέσα ατομικής προστασίας,
- Προσωπική υγιεινή και συμπεριφορά χειριστή/-τριας τροφίμων,
- Διαχείριση απορριμμάτων,
- Έλεγχος παραγωγής τροφίμων και ποτών.

Ως πρακτική μελέτη συστήνεται η παρατήρηση της εφαρμογής του συστήματος σε αγροτουριστική μονάδα και η καταγραφή από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες των παρατηρήσεών τους.

2.4.Η.6 | ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΟΛΥΜΒΗΤΙΚΩΝ ΔΕΞΑΜΕΝΩΝ

Στη μαθησιακή αυτή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται τις αρχές, απαιτήσεις και κανόνες υγιεινής, ασφάλειας και λειτουργίας των κολυμβητικών δεξαμενών. Παράλληλα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατανοούν τη σπουδαιότητα της ασφάλειας των λουομένων, εφαρμόζοντας όλα τα κατάλληλα μέτρα και τις τεχνικές για τον σκοπό αυτόν. Οι συγκεκριμένες γνώσεις συνδέονται με την άσκηση της ειδικότητάς τους, αφού συνίστανται στην αποτελεσματική εποπτεία του χώρου και την εφαρμογή της εκάστοτε νομοθεσίας από τον/την υπεύθυνο/-η της μονάδας. Οι φορείς διαχείρισης των καταλυμάτων, εντός των οποίων λειτουργούν κολυμβητικές δεξαμενές, ή η υπεύθυνη επιχείρηση για τη λειτουργία της κολυμβητικής δεξαμενής, υποχρεούνται να κατέχουν και να εφαρμόζουν την ισχύουσα νομοθεσία.

Συνιστάται να επικεντρωθούμε στα παρακάτω σημεία:

- Κολυμβητική δεξαμενή, οργάνωση χώρου,
- Υπεύθυνος/-η λειτουργίας, μέτρα ασφάλειας,
- Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας κολυμβητικών δεξαμενών,
- Νομοθεσία αγροτουριστικών μονάδων περί υποχρέωσης επόπτη ασφάλειας κολυμβητικών δεξαμενών,
- Κίνδυνοι από τη μη εφαρμογή των ορθών κανόνων συντήρησης – λειτουργίας (λοιμώξεις και ατυχήματα στους λουόμενους, ατυχήματα στο προσωπικό κ.ά.),
- Ομάδες λουομένων υψηλού κινδύνου, αποτελεσματική εποπτεία χώρου ευθύνης,
- Σωστικά μέσα,
- Κίνδυνοι στο περιβάλλον της κολυμβητικής δεξαμενής,
- Προσβασιμότητα ατόμων με αναπηρία,
- Καθαρισμός και επεξεργασία του νερού, απολύμανση πισίνας,
- Μέθοδοι απολύμανσης νερού (π.χ. χλωρίωση, όζον, UV),
- Έλεγχος – συντήρηση πισίνας (φίλτρα, αντλίες, δοσολογία χημικών, δοσομετρικές αντλίες κ.λπ.).

Ως πρακτική μελέτη εξάσκησης συστήνεται η μελέτη και καταγραφή της πρόσφατης νομοθεσίας για τις πισίνες σε αγροτουριστικές μονάδες.

2.4.Η.7 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΚΤΑΚΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ – ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ – ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, αναλύεται η ανάγκη σχεδιασμού και προετοιμασίας για την αντιμετώπιση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης, ενέργεια αναγκαία για την ασφάλεια όλου του προσωπικού της αγροτουριστικής μονάδας. Αυτές οι επιχειρήσεις κατά κανόνα είναι απομακρυσμένες και οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να κατανοήσουν ότι όσο πιο σύνθετες είναι οι δραστηριότητές τους, τόσο μεγαλύτερη είναι και η ανάγκη προετοιμασίας. Οι συγκεκριμένες γνώσεις άπτονται του αντικειμένου της ειδικότητας, αφού ο/η υπεύθυνος/-η της μονάδας είναι αυτός/-ή που συντονίζει, σχεδιάζει και συντάσσει το σχέδιο ασφαλούς εκκένωσης των χώρων.

Έμφαση δίνεται στους ρόλους των υπευθύνων σε περίπτωση έκτακτου συμβάντος και σε βέλτιστες πρακτικές αντιμετώπισης, ώστε να καλύπτονται οι βασικές αρχές της διαχείρισης δυσμενών συμβάντων που μπορούν να λάβουν χώρα εντός μιας επιχείρησης, όπως πυρκαγιά, σεισμός, ληστεία, δολιοφθορά, απειλή κ.λπ.

Σε αυτή την υποενότητα συνιστάται να επικεντρωθούμε στα εξής θέματα:

- Εισαγωγή στη διαχείριση εκτάκτων αναγκών,
- Σύνταξη σχεδίου ασφαλούς εκκένωσης χώρων συνάθροισης πολιτών,
- Οργάνωση σχεδίου έκτακτης ανάγκης – προετοιμασία,
- Τεχνικές εκκένωσης ανθρώπων και ζώων,
- Βασικές παράμετροι σχεδίου,

- Κατανομή ρόλων – βέλτιστες πρακτικές,
- Σχεδιασμός της ανταπόκρισης σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης,
- Είδη καταστάσεων έκτακτης ανάγκης που είναι πιθανόν να εμφανιστούν,
- Μέτρα για την πρόληψη πυρκαγιάς, πλημμύρας, καταιγίδας, σεισμού,
- Αναφορά στη λήψη συγκεκριμένων μέτρων για την πρόληψη πυρκαγιάς,
- Πυρόσβεση, τεχνικές και μέσα πυρόσβεσης,
- Πυρκαγιές: παράγοντες ανάπτυξης πυρκαγιάς, χημική δομή της φωτιάς, τρόποι κατάσβεσης πυρκαγιών, κατηγορίες πυρκαγιών,
- Κατασβεστικά υλικά και μηχανισμός δράσης τους, χρήση πυροσβεστήρα,
- Δυναμική εξέλιξη πυρκαγιάς – τρόπος επέμβασης σε πυρκαγιές κλειστών χώρων,
- Μέτρα αυτοπροστασίας από σεισμούς,
- Επισήμανση και άρση επικινδυνοτήτων σε χώρους κατοικίας,
- Διαχείριση ελεύθερων χώρων – χώροι καταφυγής, εκκένωση κτιρίων.

Ως μελέτη πρακτικής εξάσκησης προτείνεται η εκπόνηση σχεδίου ασφαλούς εκκένωσης χώρων.

2.4.Η.8 | ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ: ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ – ΛΙΠΟΘΥΜΙΑ, ΚΑΚΩΣΕΙΣ, ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ

Σκοπός της συγκεκριμένης υποενότητας είναι να εξοικειωθούν οι εκπαιδευόμενοι/-ες με τις βασικές γνώσεις και να αποκτήσουν τις απαραίτητες δεξιότητες και τεχνικές, ώστε να αντιλαμβάνονται καταστάσεις που απειλούν την ανθρώπινη ζωή, αλλά και να τις αντιμετωπίζουν αποτελεσματικά. Η προσφορά άμεσης και αποτελεσματικής βοήθειας αλλάζει σημαντικά την πρόγνωση του/της ασθενούς. Στη διάρκεια της υποενότητας θα αναλυθεί η τεχνική εκτίμησης του πάσχοντος, η λειτουργία της καρδιάς και των πνευμόνων, αλλά και το πώς να προστατεύουν τον εαυτό τους, το θύμα και τους/τις παρευρισκόμενους/-ες, κάνοντας τον τόπο του ατυχήματος ασφαλή πριν από τη χορήγηση των πρώτων βοηθειών.

Ιδιαίτερη έμφαση και προσοχή δίνεται στα αίτια πρόκλησης και τα συμπτώματα της λιποθυμίας και των μυοσκελετικών κακώσεων, καθώς και στις τεχνικές για την ενδεδειγμένη αντιμετώπισή τους. Γίνεται επίσης κατανοητός ο μηχανισμός ανάπτυξης των εγκαυμάτων, τα αίτια που τα προκαλούν και οι επιπτώσεις τους στην υγεία των ανθρώπων. Η αναγνώριση των αιτιών των εγκαυμάτων (θερμικά, χημικά και ηλεκτρικά) και οι τρόποι πρόληψης και αντιμετώπισής τους είναι θέματα με τα οποία πρέπει να είναι εξοικειωμένοι οι εκπαιδευόμενοι/-ες. Οι παραπάνω γνώσεις συνδέονται με την άσκηση της ειδικότητας των εκπαιδευομένων, καθώς είναι στατιστικά πιθανό ότι ο/η εργαζόμενος/-η σε αγροτουριστική μονάδα θα κληθεί να αντιμετωπίσει παρόμοιο περιστατικό. Εστιάζουμε στις παρακάτω έννοιες:

- Πρώτες βοήθειες – εισαγωγικές έννοιες,
- Πρωτοβάθμια και δευτεροβάθμια εκτίμηση πάσχοντος,

- Λιποθυμία, αίτια, πρώτες βοήθειες,
- Τύποι μυοσκελετικών κακώσεων, κατάγματα, διαστρέμματα, εξαρθρήματα,
- Κατηγορίες και βαρύτητα εγκαυμάτων.

Ως πρακτική μελέτη προτείνεται η εξάσκηση σε πρόπλασμα.

2.4.Η.9 | ΘΕΡΜΟΠΛΗΞΙΑ, ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ, ΑΙΜΟΡΡΑΓΙΕΣ

Σκοπός της συγκεκριμένης υποενότητας είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στις βασικές γνώσεις για τα αίτια πρόκλησης διαφόρων παθολογικών καταστάσεων συχνά εμφανιζομένων στον χώρο μιας αγροτουριστικής μονάδας. Για τον λόγο αυτόν, οι συγκεκριμένες γνώσεις συνδέονται άμεσα με την άσκηση της ειδικότητας, αφού ο/η εργαζόμενος/-η σε μια τέτοια μονάδα θα κληθεί να δώσει πρώτες βοήθειες. Γίνεται αναφορά στα συμπτώματα αυτών των παθολογικών καταστάσεων και αναπτύσσονται οι τεχνικές για την ενδεδειγμένη αντιμετώπιση αυτών. Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα εστιάζουμε στους παράγοντες που προκαλούν αυτές τις νοσολογικές καταστάσεις, ώστε να μπορούν να τις αναγνωρίσουν και να εφαρμόζουν τα κατάλληλα μέτρα πρόληψης με τεχνικές που θα διασφαλίζουν τόσο τη δική τους προστασία όσο και τη βελτίωση της υγείας του/της ασθενούς. Επίσης, εστιάζουμε στην οργάνωση του φαρμακείου πρώτων βοηθειών σε αγροτουριστική μονάδα, όπως προβλέπεται από τη νομοθεσία.

Προτείνεται να επικεντρωθούμε στα ακόλουθα σημεία: ορισμός ηλεκτροπληξίας, πρώτες βοήθειες σε ηλεκτροπληξία, θερμοπληξία, συμπτώματα θερμοπληξίας, πρώτες βοήθειες σε θερμοπληξία, αιμορραγίες, είδη αιμορραγιών, εκτίμηση σοβαρότητας αιμορραγίας, καταπληξία (σοκ) και επιπτώσεις της στον οργανισμό, πρώτες βοήθειες σε τραυματία που αιμορραγεί, απαραίτητα υλικά φαρμακείου πρώτων βοηθειών μονάδας. Προτείνεται ως πρακτική η εξάσκηση σε πρόπλασμα και παράλληλα η προβολή βίντεο εκπαιδευτικού περιεχομένου με τις αντίστοιχες τεχνικές για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών.

2.4.Η.10 | ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ, ΑΕΙΦΟΡΙΑ

Με την υποενότητα αυτή, επιδιώκεται η εξοικείωση των εκπαιδευομένων με τις βάσεις των αρχών του περιβάλλοντος και της συναφούς τεχνολογίας. Παρουσιάζονται οι δράσεις (ανακύκλωση, εξοικονόμηση ενέργειας και νερού) και τα συστήματα (π.χ. ISO 14001, EMAS, EU Ecolabel) που μπορεί να υιοθετήσει μια αγροτουριστική επιχείρηση, ώστε να γίνει περιβαλλοντικά φιλική και παράλληλα πιο ανταγωνιστική. Οι συγκεκριμένες γνώσεις σχετίζονται με την άσκηση της ειδικότητας, αφού τα συστήματα περιβαλλοντικής διαχείρισης δίνουν τη δυνατότητα στις τουριστικές επιχειρήσεις να αναπτύξουν περιβαλλοντική πολιτική και παράλληλα να εισαγάγουν διαχειριστικές και τεχνικές πρακτικές για την υλοποίηση των στόχων που έχουν θέσει.

Προτείνεται να επικεντρωθούμε στις επιπτώσεις της τουριστικής ανάπτυξης ως προς τους φυσικούς πόρους, τα φυσικά οικοσυστήματα, ανάλογα με τον τύπο κάθε περιοχής, κάνοντας εκτενή αναφορά στις τεχνικές προστασίας περιβάλλοντος. Επίσης, σε έννοιες όπως μόλυνση των υδάτων, ατμοσφαιρική ρύπανση, κλιματική αλλαγή, ενεργειακή φτώχεια, πληθυσμιακή αύξηση και βιωσιμότητα. Προτείνεται η αναφορά να περιλαμβάνει τα παρακάτω θέματα:

- Προστασία του περιβάλλοντος και αειφόρος ανάπτυξη,
- Οικολογικό αποτύπωμα,
- Διαδικασίες απόδοσης οικολογικών σημάτων στις αγροτουριστικές επιχειρήσεις,
- Η χρήση της περιβαλλοντικής ετικέτας ως brand,
- Συστήματα περιβαλλοντικής διαχείρισης για υπηρεσίες τουρισμού και κριτήρια απονομής,
- Σχέση αγροτουριστικής μονάδας με φυσικό περιβάλλον, επιλογές για βιώσιμη ανάπτυξη,
- Ανθρακικό αποτύπωμα σε τουριστικές επιχειρήσεις,
- Ατμοσφαιρική ρύπανση, κλιματική αλλαγή, διαχείριση και ανακύκλωση απορριμμάτων,
- Ολοκληρωμένη πολιτική προϊόντων,
- Ρόλος του/της καταναλωτή/-τριας στην προστασία του περιβάλλοντος και στην αειφόρο ανάπτυξη,
- Έλεγχος ρύπανσης περιβάλλοντος.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Δρίβας, Σ. & Παπαδόπουλος, Μ. (2004). «Η εκτίμηση του επαγγελματικού κινδύνου». Στο *Εγχειρίδιο υγείας και ασφάλειας της εργασίας*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΛΙΝΥΑΕ.
2. Εθνικός Οργανισμός Δημόσιας Υγείας (ΕΟΔΥ). (2020). *Νέος κορωνοϊός COVID-19: οδηγίες*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΟΔΥ.
3. Εθνικό Κέντρο Άμεσης Βοήθειας (ΕΚΑΒ). (2017). *Εγχειρίδιο πρώτων βοηθειών*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΚΑΒ, Τμήμα Εκπαίδευσης. Ανακτήθηκε από: https://www.ekab.gr/files/entypa/EKAB-protes-voithies.pdf
4. Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας (ΕΛΙΝΥΑΕ). (2003). *Θέματα υγείας και ασφάλειας της εργασίας για επιχειρήσεις γ΄ κατηγορίας (άρθ. 2, ΠΔ 294/1988)*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΛΙΝΥΑΕ. Ανακτήθηκε από: https://www.elinyae.gr/sites/default/files/2019-07/themata_b.1157970447884.pdf
5. Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας (ΕΛΙΝΥΑΕ). (1995). *Ασφάλεια και υγεία κατά την εργασία στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΛΙΝΥΑΕ.
6. Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης (ΕΛΟΤ). (2003). *Ελληνική Προδιαγραφή ΠΡΔ 1417: αγροτουρισμός – ορολογία και γενικές απαιτήσεις για τους παροχείς υπηρεσιών αγροτουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΛΟΤ.
7. Εμμανουηλίδου, Μ. (2005). «Leader: η πρωτοβουλία για την ανάπτυξη του αγροτικού τουρισμού στην ελληνική ύπαιθρο». *5ο Μεσογειακό Συνέδριο για την Κοινωνιολογία του Τουρισμού*, Θεσσαλονίκη, 22-24 Σεπτεμβρίου 2005.
8. Ζορμπά, Ε. (2016). *Φυσικοί, βιολογικοί και μηχανικοί παράγοντες που προκαλούν δερματικές επαγγελματικές ασθένειες στην Ελλάδα, αναλόγως της φύσεως και της θέσεως της εργασίας* [διδακτορική διατριβή]. Αλεξανδρούπολη: Εθνικό Αρχείο Διδακτορικών Διατριβών. Ανακτήθηκε από: https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/37707

Συμπληρωματικές

1. Γκούρτσας, Ν. (2008). *First aid – πρώτες βοήθειες*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Χαραλαμπίδη.
2. Ιακωβίδου, Ο. (2006). *Εμπειρίες στην ανάπτυξη αγροτουρισμού στην Ελλάδα*. Εισήγηση στο 1ο συνέδριο τουριστικής ανάπτυξης, Αθήνα, 23-24/3/2006. Ανακτήθηκε από: https://rural-lab.agro.auth.gr/t21.pdf

συνέχεια »

3. Καλοκάρδου, Ρ. & Κραντονέλλης, Κ. (2005). «Εναλλακτικές μορφές τουρισμού και κρίσιμες χωρητικότητες σε τουριστικές περιοχές της Δυτικής Ελλάδας» [Συνέδριο της Heleco '05. ΤΕΕ, Αθήνα 3-6 Φεβρουαρίου]. Διαθέσιμο στο: http://library.tee.gr/digital/m2045/m2045_kalokardou.pdf
4. Κίτσιος, Φ. & Καραγιάννης, Σ. (2010). «Η συμβολή της ανάπτυξης νέων υπηρεσιών στη στρατηγική των αγροτουριστικών επιχειρήσεων: μια προτεινόμενη έρευνα πεδίου», στο: *Κείμενα Περιφερειακής Επιστήμης*, 1(1), σσ. 19-36.
5. Πινότσης, Δ. & Κωνσταντινίδης, Θ. Κ. (2015). «Εργατικά ατυχήματα στην Ευρωπαϊκή Ένωση και την Ελλάδα (2008–2012)», στο: *Υγιεινή και Ασφάλεια της Εργασίας*, 63 (Ιούλ.-Σεπτ.), σ. 16.
6. Τσούσκας, Λ. (2000). *Πρώτες βοήθειες*. Θεσσαλονίκη: University Studio Press.

2.4.Θ • ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να αξιοποιήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες 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.

Μέσα από τη συγκεκριμένη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να διακρίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αντικειμένου του τεχνικού αγροτουρισμού και να εξοικειωθούν με όλες τις διαστάσεις του επαγγέλματος, με απώτερο στόχο την αποτελεσματική άσκησή του. Ειδικότερα, στο εξάμηνο Δ΄, όλες οι δράσεις (εκπόνηση εργασιών, εκπαιδευτικές επισκέψεις, εργαστηριακές ασκήσεις, μελέτες περίπτωσης, προσομοιώσεις, εφαρμογές κ.ά.) θα ενσωματώνουν στοιχεία από τα υπόλοιπα μαθήματα του συγκεκριμένου εξαμήνου. Η σειρά των υποενοτήτων μπορεί να διαμορφώνεται ανάλογα με τις δυνατότητες του/της εκπαιδευτή/-τριας και των εκπαιδευομένων, αλλά και τη διαθεσιμότητα σε υποδομές και τον χρονοπρογραμματισμό που υπάρχει κατά περίπτωση.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Συσχετίζουν τις θεωρητικές γνώσεις που αποκτούν στα υπόλοιπα μαθήματα με εφαρμοσμένες εργαστηριακές ασκήσεις,
- Επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους επίλυσης προβλημάτων για μελέτες περίπτωσης που τους παρουσιάζονται,

- Περιγράφουν το επάγγελμά τους, τα καθήκοντα, τις υποχρεώσεις τους, τους κανονισμούς και τη σχετική νομοθεσία, καθώς και τους κανόνες της σχετικής επαγγελματικής δεοντολογίας,
- Συνθέτουν γνώσεις από όλα τα διδασκόμενα αντικείμενα με στόχο την εκπόνηση ολοκληρωμένων εργασιών,
- Σχεδιάζουν και να υλοποιούν ομαδικά ή ατομικά σχέδια δράσης (project) με συγκεκριμένο χρονοπρογραμματισμό,
- Παρουσιάζουν ολοκληρωμένες εργασίες που έχουν εκπονήσει,
- Χρησιμοποιούν τις ΤΠΕ για αναζήτηση δεδομένων και πληροφοριών,
- Παράγουν απλά έργα με κατασκευαστικές τεχνικές που έχουν διδαχθεί,
- Συνεργάζονται με τους/τις συνεκπαιδευόμενους/-ες στην επίλυση προβλημάτων προσομοίωσης συνθηκών εργασίας,
- Συμμετέχουν ενεργητικά σε εκπαιδευτικές επισκέψεις,
- Συζητούν και να αναστοχάζονται τις εμπειρίες που αποκομίζουν στις εκπαιδευτικές επισκέψεις,
- Υιοθετούν ομαδοσυνεργατικές τεχνικές κατά την εκπόνηση ασκήσεων και εργασιών.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Επαγγελματικό περίγραμμα / Αρμοδιότητες ειδικότητας / Προσομοίωση / Επαγγελματική δεοντολογία / Τουριστική νομοθεσία / Projects / Παιχνίδια ρόλων.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση της μαθησιακής ενότητας σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ
2	ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ
3	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ
4	ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΠΕ
5	ΟΜΑΔΙΚΑ Ή ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ (PROJECT)
6	ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗΣ

Κείμενο αναφοράς

2.4.Θ.1 | ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ

Στην υποενότητα αυτή, όπως και στις επόμενες, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έρχεται σε επαφή με πραγματικά παραδείγματα και καλές πρακτικές από τα αντικείμενα των μαθησιακών ενοτήτων του εξαμήνου Δ΄. Αναλυτικότερα, επεξεργάζεται και μελετά-

ει περιπτώσεις επιχειρηματικών σχεδίων (business plans) από υπαρκτές ή εικονικές επιχειρήσεις, κατανοεί καλύτερα το περιεχόμενο των μελετών σκοπιμότητας και έρχεται σε επαφή με παραδείγματα καινοτόμων επιχειρηματικών ιδεών. Επίσης, αναζητά και μελετά παραδείγματα ανάπτυξης από τις επιλεγμένες εναλλακτικές μορφές τουρισμού που διδάσκονται στο εξάμηνο Δ΄, εντοπίζοντας τις εξειδικευμένες δραστηριότητες που προσφέρουν στους/στις επισκέπτες/-τριες.

Αντίστοιχα, αναλύει περιπτώσεις ιδιοπαραγόμενων προϊόντων που συναντώνται σε διάφορες περιοχές της χώρας, όπως αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδες, τουρσιά κ.λπ. Επιπλέον, μελετά υπάρχουσες καλές πρακτικές άσκησης λαϊκών μορφών τέχνης, όπως η ξυλογλυπτική, η ζωγραφική, η τοιχογραφία και η κεραμική, οι οποίες μπορούν να ενισχύσουν την επιχειρηματική δραστηριότητα, αλλά και να εμπλουτίσουν την τουριστική εμπειρία. Γνωρίζει επίσης μέσα από παραδείγματα επιχειρήσεων φιλοξενίας τις υπηρεσίες και τις μεθόδους που εφαρμόζονται στα τμήματα καθαρισμού και συντήρησης της μονάδας.

Τέλος, κατανοεί μέσα από παραδείγματα τις διευκολύνσεις και τους περιορισμούς, που μπορεί να θέτει η νομοθεσία που διέπει το σύνολο της επιχειρηματικής δραστηριότητας στον αγροτουρισμό (π.χ. περιβαλλοντική νομοθεσία, ειδικά οικολογικά σήματα, πλαίσιο συμβάσεων) καθώς και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας που πρέπει να τηρούνται από τις επιχειρήσεις αυτές (π.χ. κίνδυνοι, έκτακτες ανάγκες, πρώτες βοήθειες, συντήρηση τροφίμων κ.ά.).

2.4.Θ.2 | ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καταπιάνεται με πιο πρακτικό και εφαρμοσμένο τρόπο με διάφορες δραστηριότητες που τον/την εισάγουν περισσότερο στις λειτουργίες της αγροτουριστικής επιχείρησης. Ενδεικτικά, μπορεί, είτε ατομικά είτε ομαδοσυνεργατικά, να συντάξει ένα απλό επιχειρηματικό σχέδιο (business plan) αναλύοντας τους βασικούς άξονες που έχει διδαχθεί. Επίσης, μπορεί να επιλέξει συγκεκριμένες γεωγραφικές περιοχές της χώρας και να ερευνήσει τη δυνατότητα ιδιοπαραγωγής τοπικών γεωργικών προϊόντων αναγνωρίζοντας τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τις προδιαγραφές που θα πρέπει να έχουν.

Περαιτέρω, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καλείται να καταγράψει και να παρουσιάσει διάφορους τουριστικούς πόρους των εναλλακτικών μορφών τουρισμού που διδάσκονται στο παρόν εξάμηνο, για περιοχές της χώρας που του/της ανατίθενται. Στην υποενότητα αυτή μπορεί, στο πλαίσιο ασκήσεων, να συντάσσει απλές μορφές ισολογισμών και προϋπολογισμών και να εφαρμόζει κατάλληλες μεθόδους υπολογισμού εσόδων/εξόδων, κόστους προϊόντων και υπηρεσιών, νεκρού σημείου και άλλων λογιστικο-οικονομικών μεγεθών. Επίσης, μπορεί να ερευνά και να παρουσιάζει ήθη και έθιμα και στοιχεία της άυλης κληρονομιάς διαφόρων τουριστικών προορισμών. Σε σχέση με τις έννοιες υγιεινής και ασφάλειας που διδάσκεται, καλείται να καταγράψει, για παράδειγμα, βασικές ενέργειες που σχετίζονται με τα τρόφιμα.

Τέλος, προτείνεται να εμπλέκεται σε εργαστηριακές ασκήσεις που σχετίζονται με τη λειτουργία της οροφοκομίας (Housekeeping) και του τμήματος συντήρησης ενός αγροτουριστικού καταλύματος, τις διαδικασίες που ακολουθούνται, τις διατμηματικές συνεργασίες, καθώς και τα απαραίτητα έντυπα ή ηλεκτρονικές φόρμες που συμπληρώνονται.

2.4.Θ.3 | ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

Στην υποενότητα αυτή, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει την ευκαιρία να πραγματοποιήσει εκπαιδευτικές επισκέψεις που σχετίζονται με την ειδικότητα και στοχεύουν στη βιωματική μάθηση μέσα από παρατήρηση, συζήτηση με ειδικούς/-ές, παρουσιάσεις καλών πρακτικών, επίδειξη διαδικασιών, προσομοίωση λειτουργιών, επιστημονικές αναλύσεις κ.ά.

Ενδεικτικά, πραγματοποιούνται επισκέψεις σε αγροτουριστικές, τουριστικές, αγροτικές, κτηνοτροφικές, μεταποιητικές και άλλες επιχειρήσεις, στις οποίες ο/η εκπαιδευόμενος/-η ενημερώνεται για τον τρόπο λειτουργίας τους, τον εξοπλισμό, τις διαδικασίες που ακολουθούνται, τις απαιτήσεις σε προσωπικό, τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τα εργαλεία και τις στρατηγικές μάρκετινγκ (marketing) που ακολουθούνται και άλλες χρήσιμες πληροφορίες που του/της επιτρέπουν να συνδέσει τη θεωρία με την πραγματικότητα της αγοράς. Επίσης, έχει τη δυνατότητα να παρακολουθήσει ημερίδες, σεμινάρια, συνέδρια, workshops και άλλες συναφείς εκδηλώσεις που άπτονται της ειδικότητας και έτσι να μάθει από τους/τις ειδικούς/-ές του κλάδου οτιδήποτε μπορεί να του/της χρησιμεύσει στην επαγγελματική του/της πορεία. Επιπλέον, μπορεί να επισκεφτεί φορείς και επαγγελματικές ενώσεις που σχετίζονται με τον τομέα και να πληροφορηθεί για δυνατότητες χρηματοδότησης μιας αγροτουριστικής επιχείρησης μέσα από τραπεζικά προϊόντα, επενδυτικά κίνητρα, προγράμματα επιδότησης κ.ά. Παράλληλα, μπορεί να επισκεφτεί διάφορα μουσεία με εκθέματα που σχετίζονται με την τοπική, κατά περίπτωση, αγροτική παράδοση και λαϊκή τέχνη και εν γένει με τον τοπικό πολιτισμό.

Τέλος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει την ευκαιρία να επισκεφτεί επαγγελματικές εκθέσεις των κλάδων του τουρισμού γενικότερα, της φιλοξενίας ειδικότερα, του αγροτουρισμού, κλάδων της αγροτικής παραγωγής, της μεταποίησης αγροκτηνοτροφικών προϊόντων, των βιολογικών τροφίμων και άλλων κλάδων που μπορεί να σχετίζονται με τη συγκεκριμένη ειδικότητα. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες συζητούν και αναστοχάζονται τις εμπειρίες που αποκομίζουν στις εκπαιδευτικές επισκέψεις.

2.4.Θ.4 | ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΠΕ

Οι νέες τεχνολογίες είναι σήμερα παρούσες και απαραίτητες σε πολλές λειτουργίες της επαγγελματικής/επιχειρηματικής δραστηριότητας. Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η, στο πλαίσιο της πρακτικής εφαρμογής στην ειδικότητα, θα έρθει σε επαφή με όσες περισσότερες ψηφιακές εφαρμογές είναι δυνατόν, ώστε να αποκτήσει ή να εμπλουτίσει

τις ψηφιακές δεξιότητες που θα χρειαστεί στην επαγγελματική του/της πορεία. Έτσι, μπορεί ενδεικτικά να γνωρίσει ή να εμπλουτίσει τις γνώσεις του/της σε εφαρμογές επεξεργασίας κειμένου που μπορεί να χρησιμοποιήσει για την εκπόνηση εργασιών, ασκήσεις σύνταξης επαγγελματικών επιστολών, σύνταξη βιογραφικού σημειώματος, δημιουργία μιας μπροσούρας τουριστικού πακέτου εναλλακτικού τουρισμού κ.ά. Μπορεί επίσης να εξοικειωθεί με βασικές λειτουργίες των εφαρμογών παρουσιάσεων, ώστε να είναι σε θέση να δημιουργήσει μια ολοκληρωμένη παρουσίαση σε ένα θέμα που αφορά την ειδικότητα.

Περαιτέρω, με κάθε δυνατή αφορμή, έρχεται σε επαφή με τον τρόπο δημιουργίας ενός υπολογιστικού φύλλου μέσα από αντίστοιχη εφαρμογή, με το οποίο μπορεί να δημιουργήσει πίνακες, γραφήματα και αρχεία που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε επιχειρήσεις (π.χ. φύλλο κοστολόγησης υπηρεσιών, φύλλο τήρησης αρχείου πελατών/-ισσών, πωλήσεων, αποθήκης κ.λπ.). Επιπλέον, μπορεί να εξοικειωθεί με τη χρήση του Διαδικτύου για αναζήτηση πληροφοριών σχετικά με τις ενότητες που διδάσκονται στο τρέχον εξάμηνο, καθώς και σχετικών επιστημονικών άρθρων και δημοσιεύσεων.

Στο συγκεκριμένο εξάμηνο είναι χρήσιμο να γίνει επίδειξη και εφαρμογή απλών λειτουργιών σε λογισμικά διαχείρισης καταλύματος (PMS), όπως χρέωση, εξόφληση, έκδοση παραστατικού, παραγγελιοληψία στο εστιατόριο, καταχώρηση εργασιών καθαρισμού κ.ά.

2.4.Θ.5 | ΟΜΑΔΙΚΑ Ή ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΔΡΑΣΗΣ (PROJECT)

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει τη δυνατότητα ανάπτυξης διαθεματικών προγραμμάτων/σχεδίων δραστηριοτήτων (project), με ταυτόχρονη εφαρμογή διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και θεματικών. Αυτά μπορεί να είναι είτε ατομικά είτε ομαδικά και να έχουν διαφορετική χρονική διάρκεια, ανάλογα με τις ανάγκες και τους περιορισμούς που τίθενται. Μπορεί να περιλαμβάνουν έρευνα, παρατήρηση, βιβλιογραφική επισκόπηση, επίσκεψη σε σημεία ενδιαφέροντος, επικοινωνία με ειδικούς/-ές ή με έμπειρους/-ες επαγγελματίες του συγκεκριμένου παραγωγικού τομέα και κλάδου κ.ά.

Ενδεικτικά, τα σχέδια δράσης (project) μπορούν να περιλαμβάνουν αναζήτηση σε φυσικές ή ψηφιακές βιβλιοθήκες υλικού που σχετίζεται με τις πηγές χρηματοδότησης και τις οικονομικές λειτουργίες των επιχειρήσεων. Επίσης, μπορεί να σχετίζονται με ιδιοπαραγόμενα προϊόντα που είναι πρόσφορα για παραγωγή ανά γεωγραφική περιοχή. Επιπλέον, μπορεί να γίνει μια καταγραφή των τουριστικών πόρων των επιλεγμένων εναλλακτικών μορφών τουρισμού αυτού του εξαμήνου, αλλά και των σημαντικών πόρων αγροτικής παράδοσης και λαϊκής τέχνης που μπορούν να αξιοποιηθούν για την ανάπτυξη του αγροτουρισμού. Τέλος, μπορούν να υλοποιηθούν σχέδια δράσης (project), που περιλαμβάνουν τις ενέργειες για τη διοργάνωση εκδηλώσεων σε μια αγροτουριστική μονάδα ή την καταγραφή των ειδικών σημάτων και πιστοποιήσεων που μπορεί να λάβει.

Σε κάθε περίπτωση, ο/η εκπαιδευόμενος/-η αξιολογεί τα ευρήματα από την έρευνα που πραγματοποιεί και το σχέδιο που εκπονεί, εξάγει συμπεράσματα και διατυπώνει προτάσεις. Ο/Η εκπαιδευτής/-τρια, σε όλη τη διαδικασία των σχεδίων δράσης (project), διαδραματίζει καθοδηγητικό και συμβουλευτικό ρόλο.

2.4.Θ.6 | ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗΣ

Σε αυτή την υποενότητα, ο/η εκπαιδευόμενος/-η έχει τη δυνατότητα να κατανοήσει με τρόπο βιωματικό διάφορες πτυχές που αφορούν τη δημιουργία και τη λειτουργία των αγροτουριστικών μονάδων. Αξιοποιούνται διάφορες τεχνικές επίλυσης προβλημάτων (problem solving), ατομικά ή σε ομάδες. Για το εξάμηνο Δ΄, ενδεικτικά, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καλείται να διαχειριστεί υποθετικές καταστάσεις για τις οποίες πρέπει να βρει λύση, όπως, για παράδειγμα, να μελετήσει τα μέτρα υγιεινής και ασφάλειας που πρέπει να λάβει σε μια αγροτουριστική μονάδα με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά.

Επίσης, μπορεί να σχεδιάσει ένα πρόγραμμα εναλλακτικού τουρισμού προσπαθώντας να διαχειριστεί διάφορους περιορισμούς που του τίθενται.

Επιπλέον, ενδεικτικές τεχνικές επίλυσης προβλημάτων μπορούν να αφορούν επιχειρηματική αξιοποίηση στοιχείων της αγροτικής παράδοσης και λαϊκής τέχνης χωρίς να αλλοιώνεται η αυθεντικότητά τους. Σε σχέση με τις μονάδες φιλοξενίας, μπορούν να αξιοποιούνται τεχνικές παιχνιδιού ρόλων που σχετίζονται με τους βέλτιστους τρόπους παράθεσης γευμάτων και εξυπηρέτησης στα επισιτιστικά τμήματα των καταλυμάτων.

Τέλος, ο/η εκπαιδευόμενος/-η καλείται να προτείνει λύσεις για την αποτελεσματική διαχείριση προμηθειών, αποθήκευσης, αποθεμάτων και κοστολόγησης τελικών προϊόντων και υπηρεσιών. Τα προβλήματα προς επίλυση μπορούν να αντλούνται από πραγματικές ή υποθετικές συνθήκες και οι λύσεις μπορούν να παρουσιάζονται από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες, ώστε να συζητούνται από το σύνολο των ομάδων.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. & Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα*. Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.
2. Γαλιατσάτος, Π., Γκούβης, Δ., Ντόλου, Α. & Φελεκίδου, Ρ. (2019). *Ειδικότητα: Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη.
3. Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης (ΕΛΟΤ). (2003). *Ελληνική Προδιαγραφή ΠΡΔ 1417: αγροτουρισμός – ορολογία και γενικές απαιτήσεις για τους παροχείς υπηρεσιών αγροτουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΛΟΤ.
4. Ζώρα, Π. (1994). *Ελληνική τέχνη: λαϊκή τέχνη*. Αθήνα: Εκδοτική Αθηνών.
5. Θεοχάρης, Ν. (2016). *Διοίκηση τομέα δωματίων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.
6. Κοκκώσης, Χ. & Τσάρτας, Π. (2001). *Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη και περιβάλλον*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
7. Κοντογεώργος, Α. & Σεργάκη, Π. (2015). *Αρχές διοίκησης αγροτικών συνεταιρισμών*. Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών.
8. Μπλούκας, Ι. (2017). *Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων*. Αθήνα: Εκδόσεις Unibooks.
9. Σφακιανάκης, Μ. (2000). *Εναλλακτικές μορφές τουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην.
10. Χατζοπούλου, Ι. (2021). *Τουριστική νομοθεσία*. Αθήνα: Εκδόσεις Τσότρα.

Συμπληρωματικές

1. Rogers, A. (1999). *Η Εκπαίδευση Ενηλίκων* (μτφρ. Μ.Κ. Παπαδοπούλου & Μ. Τόμπρου). Αθήνα: Μεταίχμιο.
2. Βαϊκούση, Δ., Βαλάκας, Ι., Κόκκος, Α. και Τσιμπουκλή, Α. (1999). *Εκπαίδευση Ενηλίκων: Εκπαιδευτικές μέθοδοι – ομάδα εκπαιδευομένων*, τόμ. Δ. Πάτρα: Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο.
3. Κόκκος, Α., Βαϊκούση, Δ., Βεργίδης, Δ., Καλαουζίδης, Γ., Κωσταρά, Ε., Παυλάκης, Μ. και Σακούλης, Δ. (2021). *Η εκπαίδευση και κατάρτιση ενηλίκων στην Ελλάδα*. ΔιαΝΕΟσις.
4. Κόκκος, Α.(2005). *Εκπαίδευση Ενηλίκων, Ανιχνεύοντας το Πεδίο*. Αθήνα: Μεταίχμιο.

3 | Διδακτική μεθοδολογία

Στο πλαίσιο των εκπαιδευτικών συναντήσεων, αξιοποιείται η συμμετοχική ή/και η 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 και τις ανάγκες που προκύπτουν στο περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

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

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

Την υποστήριξη ενός αλληλεπιδραστικού περιβάλλοντος μάθησης ενισχύει 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 είναι 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, η μελέτη της εκάστοτε 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 τα μέλη της ομάδας για τη συμμετοχή τους στην πρακτική άσκηση/μαθητεία. Η σταδιακή εξειδίκευση της γνώσης, η ανάπτυξη συγκεκριμένων δεξιοτήτων/ικανοτήτων, καθώς και η καλλιέργεια κατάλληλων στάσεων και συμπεριφορών σε κρίσιμα ζητήματα δεοντολογίας, υγείας και ασφάλειας κ.λπ. 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 (projects), με ταυτόχρονη εφαρμογή διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και θεματικών. Οι συγκεκριμένες δραστηριότητες μπορούν να αναπτύσσονται σε μεγαλύτερη ή μικρότερη χρονική έκταση και να συμπεριλαμβάνουν, ενδεικτικά, επισκέψεις σε χώρους εργασίας και εγκαταστάσεις παραγωγής, συναντήσεις με έμπειρους επαγγελματίες της ειδικότητας ή ειδικούς του συγκεκριμένου παραγωγικού τομέα και κλάδου, υλοποίηση ομαδικών εργασιών με συνδυασμό διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων, υπό την καθοδήγηση ομάδας εκπαιδευτών/-τριών ή ακόμη και η δημιουργία ομάδων εκπαιδευομένων με στόχο την αμοιβαία άσκηση, μελέτη και αλληλοδιδασκαλία. Το σύνολο των παραπάνω δραστηριοτήτων μπορεί να αξιοποιηθεί και αυτόνομα, ανεξάρτητα δηλαδή από την υλοποίηση ενός συνολικότερου project.

Η ανάπτυξη συνεργατικού κλίματος μεταξύ των εκπαιδευομένων και η καλλιέργεια σχέσεων εμπιστοσύνης με τους/τις εκπαιδευτές/-τριες συντελούν στη δημιουργία μιας *κοινότητας μάθησης*, η οποία μπορεί να αποδειχθεί ιδιαίτερα σημαντική για την ενίσχυση των διεργασιών μάθησης τόσο κατά τη διάρκεια της εκπαιδευτικής διαδικασίας όσο και μετά από αυτήν, σε περιόδους μελέτης ή/και προετοιμασίας για τις διαδικασίες αξιολόγησης/πιστοποίησης των γνώσεων και δεξιοτήτων που έχουν αποκτηθεί.

Η ενίσχυση της συνεργασίας και της δημιουργίας μιας κοινότητας μάθησης είναι δυνατόν να επηρεάσει και τον τρόπο μελέτης των εκπαιδευομένων προς μια πιο ενεργητική, δημιουργική στάση διερεύνησης και εξοικείωσης με τη γνώση. Η τήρηση προσωπικών σημειώσεων και η ανταλλαγή τους μεταξύ των εκπαιδευομένων, η μελέτη πρόσθετων βιβλιογραφικών –ελληνόφωνων και ξενόγλωσσων– πηγών, η αναζήτηση συμπληρωματικών ερεθισμάτων στο ευρύτερο κοινωνικό και επαγγελματικό περιβάλλον (παρακολούθηση οπτικοακουστικού υλικού και επαγγελματικών περιοδικών, της εξέλιξης θεσμικού πλαισίου κ.λπ.), σχετικών με την επαγγελματική ειδικότητα, είναι δυνατόν να αποτελέσουν σημαντικά συστατικά για τη διαμόρφωση μιας ισχυρής σχέσης με την εξειδικευμένη επαγγελματική γνώση και τις δεξιότητες που απαιτεί το επάγγελμα.

Η παρακολούθηση ενός εντατικού προγράμματος κατάρτισης μεγάλης διάρκειας αναγκαστικά επιφέρει αλλαγές στην καθημερινότητα των εκπαιδευομένων. Η αποδοτική διαχείριση του καθημερινού χρόνου απαιτεί προσωπικό προγραμματισμό και φροντίδα. Η συστηματική πρόβλεψη ενός χρονικού διαστήματος μελέτης, καθημερινά, όπως και η τήρηση ενός ημερολογίου μάθησης όπου οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα καταγράφουν την καθημερινή τους πρόοδο και ενδεχομένως θα σημειώνουν και ερωτήματα ή παρατηρήσεις, σχετικά με την κάθε μαθησιακή ενότητα, μπορούν να αποτελέσουν χρήσιμες και πολύ δημιουργικές πρακτικές ενίσχυσης των διαδικασιών μάθησης.

Η φοίτηση στη Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης είναι περίοδος διαμόρφωσης μιας μελλοντικής επαγγελματικής ταυτότητας. Είναι η αρχή μιας νέας

προσωπικής ιστορίας και μιας διαρκούς εξέλιξης μπροστά σε απαιτήσεις και αναγκαιότητες που χαρακτηρίζουν την κάθε επαγγελματική ειδικότητα. Είναι η ευκαιρία διασύνδεσης του/της κάθε εκπαιδευομένου/-ης με τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις στάσεις που είναι κοινές στην επαγγελματική κοινότητα στην οποία σταδιακά θα ενταχθεί.

4 | Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης

Για την προστασία των καταρτιζομένων, τόσο στην αίθουσα διδασκαλίας και στους εργαστηριακούς χώρους της ΣΑΕΚ όσο και στις επιχειρήσεις που επισκέπτονται για την υλοποίηση της πρακτικής άσκησης/μαθητείας, τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις για τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην ειδικότητα και στο επάγγελμα, αλλά και ευρύτερα, όπως προβλέπονται ιδίως από:

- Τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ. Ν. 3850/2010), όπως ισχύει,
- Τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. ΠΔ 3046/304/1989, ΦΕΚ 59/Δ/3-2-1989), όπως ισχύει,
- Τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ 1318/Β/2015), όπως ισχύει,
- Το ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021, Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484 με θέμα την «Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων», όπως ισχύει,
- Το ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021, Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3, με θέμα το «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας», όπως ισχύει.

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

4.1 • Βασικοί κανόνες υγείας 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/Η κάτοχος του αγροτικού μηχανήματος (ως οδηγός και χειριστής/-στρια) δεν αρκεί μόνο να γνωρίζει πώς να οδηγεί και να χειρίζεται το μηχάνημα στον χώρο εργασίας, έχει ανάγκη να γνωρίζει και να εφαρμόζει τους κανόνες ασφαλείας για τον εαυτό του/της, 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/της αγρότη/-ισσας-χειριστή/-στριας 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/τη χειριστή/-στρια ή για οποιοδήποτε τρίτο πρόσωπο που τυχόν παρευρίσκεται στον χώρο λειτουργίας του μηχανήματος.

Η ανάγκη τήρησης των κανόνων ασφαλείας συγκαταλέγεται στις βασικές υποχρεώσεις του/της κάθε χειριστή/-στριας, αφού θεωρείται υπεύθυνος/-η 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/Η χειριστής/-στρια 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 και 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/η 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 απόνερα 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 στην οποία ανήκουν και όχι οπουδήποτε. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιούνται οι 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.

4.2 • Μέσα ατομικής προστασίας

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

- Γάντια,
- Μάσκες προστασίας αναπνοής,
- Φόρμα εργασίας.

Δ

Προδιαγραφές υλοποίησης πρακτικής άσκησης

1 | Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση συνδέεται άρρηκτα με τη θεωρητική κατάρτιση, αφού κατά τη διάρκειά της οι πρακτικά ασκούμενοι/-ες ανακαλούν τη θεωρητική και εργαστηριακή γνώση για να την εφαρμόσουν στην πράξη και να αντεπεξέλθουν στις εργασίες που τους ανατίθενται. Καλούνται να αναλάβουν συγκεκριμένα καθήκοντα και να δώσουν λύση σε πρακτικά προβλήματα που ανακύπτουν, υπό την εποπτεία των εκπαιδευτών/-τριών. Έτσι, ο θεσμός της πρακτικής άσκησης στοχεύει στην ανάπτυξη επαγγελματικών ικανοτήτων/δεξιοτήτων σχετικών με την ειδικότητα, στην ενίσχυση της επαφής με τον εργασιακό χώρο και την προετοιμασία των εκπαιδευομένων για την παραγωγική διαδικασία, μέσω της απόκτησης εμπειριών ιδιαίτερα χρήσιμων για τη μετέπειτα επαγγελματική τους πορεία.

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

Στη συνέχεια, αναφέρονται χρήσιμες πληροφορίες για τον θεσμό της πρακτικής άσκησης, όπως περιγράφονται στη σχετική νομοθεσία,[3] και αφορούν τις βασικές προϋποθέσεις, τον τρόπο και τους όρους υλοποίησής της.

Διάρκεια πρακτικής άσκησης

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

3 Οι πληροφορίες που περιλαμβάνονται στο Μέρος Δ΄ του εκπαιδευτικού εγχειριδίου και που αφορούν τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης, τους όρους υλοποίησης, τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις των πρακτικά ασκουμένων προέρχονται από το ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.*

Όροι υλοποίησης πρακτικής άσκησης

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

α) Φορείς προσωρινής απασχόλησης
β) Νυχτερινά κέντρα
γ) Φορείς παροχής καθαριότητας και φύλαξης
δ) Πρακτορεία τυχερών παιχνιδιών
ε) Κάθε επιχείρηση στην οποία δεν είναι εφικτός ο έλεγχος της εκπαίδευσης από τον αρμόδιο φορέα.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η ΣΑΕΚ, προκειμένου να πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση, υπογράφει ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης με τον/την εργοδότη/-τρια, η οποία θεωρείται από τη ΣΑΕΚ φοίτησης. Η ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης δεν συνιστά σύμβαση εξαρτημένης εργασίας.

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

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

2 | Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/-η

2.1 • Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης

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

Για την έναρξη της πρακτικής άσκησης στην ειδικότητα «Τεχνικός Αγροτουρισμού», οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να έχουν συμπληρώσει το τέταρτο εξάμηνο οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να έχουν συμπληρώσει το εξάμηνο Δ΄ φοίτησης στις ΣΑΕΚ. Στην περίπτωση αυτή, μπορούν πλέον να τοποθετηθούν σε θέση πρακτικής άσκησης της ειδικότητάς τους.

2.2 • Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκουμένου/-ης

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος πρακτικής άσκησης είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους όπως ορίζονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία. Στη συνέχεια, παρατίθενται κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των πρακτικά ασκουμένων.

Δικαιώματα πρακτικά ασκουμένων

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

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

Υποχρεώσεις πρακτικά ασκουμένων

1. Τήρηση του ημερήσιου ωραρίου πρακτικής άσκησης, όπως ορίζεται στην ειδική σύμβαση.
2. Τήρηση των όρων υγείας και ασφάλειας του/της εργοδότη/-τριας.
3. Σεβασμός της κινητής και ακίνητης περιουσίας του/της εργοδότη/-τριας.
4. Αρμονική συνεργασία με τα στελέχη του/της εργοδότη/-τριας.
5. Προσκόμιση, όπου απαιτείται, όλων των απαραίτητων ιατρικών βεβαιώσεων για την εξάσκηση του επαγγέλματος.
6. Προσκόμιση στη ΣΑΕΚ των απαραίτητων δικαιολογητικών, πριν από την έναρξη και μετά τη λήξη της πρακτικής άσκησης, αλλά και σε περίπτωση διακοπής της.
7. Ενημέρωση, σε περίπτωση απουσίας του/της ασκουμένου/-ης, της επιχείρησης και της ΣΑΕΚ εποπτείας.
8. Τήρηση βιβλίου πρακτικής άσκησης, το οποίο διατίθεται από τη ΣΑΕΚ και στο οποίο αναγράφονται από τους/τις ασκούμενους/-ες κατά εβδομάδα οι εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκαν και τα καθήκοντα που τους ανατέθηκαν στον χώρο πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης.
9. Προσκόμιση στο τέλος κάθε μήνα στη ΣΑΕΚ φοίτησης ή εποπτείας της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης για σχετικό έλεγχο.
10. Υποβολή, μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης, του βιβλίου πρακτικής άσκησης στη ΣΑΕΚ φοίτησης, συμπληρωμένου με τις εβδομαδιαίες εκθέσεις, τον χρόνο και το αντικείμενο απασχόλησης, τις ημέρες απουσίας και την επίδοσή του/της πρακτικά ασκουμένου/-ης. Υποβολή του εντύπου λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) της πρακτικής άσκησης, συμπληρωμένου, υπογεγραμμένου και σφραγισμένου από τον/την εργοδότη/-τρια-νόμιμο/-η εκπρόσωπο του φορέα απασχόλησης, στο οποίο βεβαιώνεται ότι ο/η εκπαιδευόμενος/-η πραγματοποίησε την πρακτική άσκηση στην επιχείρηση/οργανισμό, καθώς και το χρονικό διάστημα αυτής.
11. Άμεση ενημέρωση της ΣΑΕΚ φοίτησης από τον/την πρακτικά ασκούμενο/-η σε περίπτωση διακοπής της πρακτικής άσκησης και προσκόμιση του βιβλίου πρακτικής άσκησης και του εντύπου λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) με τις ημέρες πρακτικής άσκησης που έχουν πραγματοποιηθεί. Για να συνεχίσει ο/η εκπαιδευόμενος/-η την πρακτική άσκηση, για το υπόλοιπο του προβλεπόμενου διαστήματος,

στον ίδιο ή σε άλλο φορέα απασχόλησης (εργοδότη/-τρια), θα πρέπει να ακολουθηθεί εκ νέου η διαδικασία έναρξης πρακτικής άσκησης. Αν η διακοπή της πρακτικής άσκησης γίνει από τον/την εργοδότη/-τρια, τότε οφείλει ο/η τελευταίος/-α να ενημερώσει άμεσα τη ΣΑΕΚ φοίτησης του/της πρακτικά ασκουμένου/-ης.

2.3 • Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης

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

Ειδικότερα, στην ειδικότητα «Τεχνικός Αγροτουρισμού» οι εκπαιδευόμενοι/-ες πραγματοποιούν πρακτική άσκηση **σε τομείς** που σχετίζονται με:

- Την οργάνωση και διαχείριση αγροτουριστικών μονάδων, αυτοδύναμα ή σε συνεργασία με επιστήμονες ή/και τεχνικούς άλλων ειδικοτήτων,
- Την παροχή υπηρεσιών εστίασης και φιλοξενίας,
- Τη διοργάνωση τουριστικών δραστηριοτήτων αναψυχής στον υπαίθριο χώρο,

σε φορείς/επιχειρήσεις όπως:

- Αγροτουριστικές μονάδες φιλοξενίας και αγροβιοτεχνίες,
- Επισιτιστικές επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν και αναδεικνύουν τοπικά παραγόμενα παραδοσιακά προϊόντα,
- Ξενοδοχειακές επιχειρήσεις που προσφέρουν υπηρεσίες αγροτουρισμού,
- Αγροτουριστικούς συνεταιρισμούς,
- Αγροτικούς συνεταιρισμούς,
- Επιχειρήσεις μεταποίησης και πώλησης αγροτικών προϊόντων και παραγωγής προϊόντων λαϊκής τέχνης, τόσο στο κομμάτι της παραγωγής όσο και της διοίκησης,
- Φορείς διοργάνωσης δραστηριοτήτων υπαίθρου με έμφαση στον αγροτουρισμό,
- Φορείς προώθησης της τοπικής λαϊκής τέχνης,
- Κρατικές δομές, όπως Διευθύνσεις Τουριστικής Προβολής, ΕΟΤ, Υπηρεσίες του Υπουργείου Τουρισμού, Υπηρεσίες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης,
- Αναπτυξιακές εταιρείες και εταιρείες συμβούλων στον τομέα του αγροτουρισμού,

και σε **θέσεις εργασίας** ως:

- Ιδιοκτήτης/-τρια αγροτουριστικής μονάδας ή μονάδας αγροβιοτεχνίας και οικοτεχνίας,
- Υπάλληλος αγροτουριστικής μονάδας ή μονάδας αγροβιοτεχνίας και οικοτεχνίας,
- Υπάλληλος αγροτουριστικού συνεταιρισμού,
- Υπάλληλος αγροτικού συνεταιρισμού με ειδίκευση στον αγροτουρισμό,
- Υπάλληλος γραφείου εναλλακτικού τουρισμού με ειδίκευση στη διοργάνωση δραστηριοτήτων αγροτουρισμού,

- Υπάλληλος επιχείρησης μεταποίησης, πώλησης αγροτικών προϊόντων και παραγωγής προϊόντων λαϊκής τέχνης, τόσο στο κομμάτι της παραγωγής όσο και στο κομμάτι της διοίκησης,
- Στέλεχος σε ξενοδοχειακή επιχείρηση που προσφέρει υπηρεσίες αγροτουρισμού,
- Υπάλληλος σε επισιτιστική επιχείρηση που χρησιμοποιεί και αναδεικνύει τοπικά παραγόμενα παραδοσιακά προϊόντα.

3 | Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/-τριας της πρακτικής άσκησης

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

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

4 | Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα της πρακτικής άσκησης

Κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης επιδιώκεται η αναβάθμιση των γνώσεων, των επαγγελματικών δεξιοτήτων και των ικανοτήτων των σπουδαστών/-τριών ΣΑΕΚ, με αποτέλεσμα την ομαλή μετάβασή τους από την αίθουσα κατάρτισης στον χώρο εργασίας και μάλιστα υπό πραγματικές εργασιακές συνθήκες. Στο πλαίσιο αυτής της μετάβασης και της ομαλής ένταξης, οι ασκούμενοι/-ες στην πρακτική άσκηση καλούνται να καλλιεργήσουν όχι μόνο 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 και την επιχειρηματική κουλτούρα. Έτσι, η πρακτική άσκηση αποτελεί ένα προπαρασκευαστικό στάδιο κατά το οποίο αναβαθμίζονται οι γενικές και ειδικές γνώσεις, συντελούνται σημαντικές διεργασίες επαγγελματικού προσανατολισμού και διευκολύνεται η επαγγελματική ανάπτυξη του ατόμου.

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

Στον πίνακα που ακολουθεί αποτυπώνονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης για την ειδικότητα «Τεχνικός Αγροτουρισμού» και οι αντίστοιχες ενδεικτικές εργασίες και ειδικές προδιαγραφές ανά ενότητα κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης. Επισημαίνεται ότι οι εν λόγω εργασίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν από τους/τις πρακτικά ασκούμενους/-ες για τη συμπλήρωση του βιβλίου πρακτικής άσκησης.

Πίνακας 3 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ		
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ**	**ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**
Α. «Ίδρυση αγροτουριστικής επιχείρησης» συνέχεια »	• Προετοιμασία της αγροτουριστικής επιχείρησης και λήψη αποφάσεων σχετικών με το είδος των δραστηριοτήτων της, • Διενέργεια έρευνας αγοράς σχετικής με τις δυνατότητες και προοπτικές του αγροτουριστικού προϊόντος στη συγκεκριμένη περιοχή, • Μέριμνα για την ενημέρωση σχετικά με το θεσμικό πλαίσιο που διέπει τις διάφορες αγροτουριστικές δραστηριότητες, • Επιλογή των δραστηριοτήτων της αγροτουριστικής επιχείρησης και ανάθεση της εκπόνησης επιχειρηματικού σχεδίου και τεχνικοοικονομικής μελέτης σε ειδικό σύμβουλο επιχειρήσεων, • Σχεδιασμός των χρηματοδοτικών αναγκών και αναζήτηση τρόπων χρηματοδότησης, • Ανάλυση του επιχειρηματικού περιβάλλοντος, • Παρακολούθηση των επενδυτικών ευκαιριών που παρουσιάζονται (π.χ. προγράμματα ΕΣΠΑ, αναπτυξιακοί νόμοι κ.λπ.), λαμβάνοντας το αντίστοιχο επενδυτικό ρίσκο, • Εντοπισμός του κατάλληλου συγχρηματοδοτούμενου προγράμματος και υποβολή ολοκληρωμένης πρότασης ένταξης σε αυτό, • Ενημέρωση για τις δυνατότητες χρηματοδότησης που παρέχουν σχετικά τραπεζικά προϊόντα, • Επιλογή των χώρων της εγκατάστασης για την κατασκευή των υποδομών της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης,	• Σύστημα Η/Υ και σύνδεση στο Διαδίκτυο.

συνέχεια »

« συνέχεια

Πίνακας 3 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ		
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ**	**ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**
« συνέχεια **Α. «Ίδρυση αγροτουριστικής επιχείρησης»**	• Διαμόρφωση της αισθητικής των χώρων της αγροτουριστικής επιχείρησης, • Επιμέλεια της διαμόρφωσης των εξωτερικών και εσωτερικών χώρων και τμημάτων της αγροτουριστικής μονάδας, • Διαμόρφωση του περιβάλλοντος χώρου της επιχείρησης με αειφορικό τρόπο, • Επίβλεψη των μέτρων υγιεινής και ασφάλειας των πελατών/-ισσών.	
Β. «Οργάνωση και διαχείριση της αγροτουριστικής μονάδας» συνέχεια »	• Οργάνωση και διαχείριση της αγροτουριστικής μονάδας, • Οργάνωση της διοίκησης της αγροτουριστικής μονάδας, • Έλεγχος της καλής λειτουργίας του απαραίτητου εξοπλισμού γραφείου, • Υποστήριξη της βιώσιμης ανάπτυξης της επιχείρησης και της ευρύτερης περιοχής, • Τήρηση των προβλεπόμενων λογιστικών αρχείων, • Οργάνωση σχεδίου μάνατζμεντ και κοστολόγηση παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών, • Εφαρμογή σχεδίου διασφάλισης ποιότητας της μονάδας, • Εφαρμογή σχεδίου μάρκετινγκ, • Εφαρμογή βασικών αρχών επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων στην περιοχή,	• Σύστημα Η/Υ και σύνδεση στο Διαδίκτυο.

συνέχεια »

« συνέχεια

Πίνακας 3 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ		
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ**	**ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**
« συνέχεια **Β. «Οργάνωση και διαχείριση της αγροτουριστικής μονάδας»**	• Ανάπτυξη της επιχειρησιακής στρατηγικής της μονάδας, • Χάραξη της επικοινωνιακής πολιτικής της αγροτουριστικής μονάδας με συμμετοχή σε δίκτυα ομοειδών επιχειρήσεων, • Διευθέτηση των οικονομικών και φοροτεχνικών εργασιών της αγροτουριστικής μονάδας, • Στελέχωση της μονάδας με το κατάλληλο προσωπικό.	
Γ. «Παροχή υπηρεσιών εστίασης και φιλοξενίας» συνέχεια »	• Κρατήσεις δωματίων με ταυτόχρονη ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών/-ισσών, • Φροντίδα για την απρόσκοπτη λειτουργία της μονάδας με τη μέγιστη δυνατή πληρότητα, • Προετοιμασία της άφιξης των πελατών/-ισσών, • Οργάνωση της υποδοχής και της διαμονής των πελατών/-ισσών στη μονάδα, • Σχεδιασμός προγραμμάτων αγροτουρισμού με ενεργή συμμετοχή των επισκεπτών/-τριών, • Διαμόρφωση της τιμολογιακής πολιτικής του καταλύματος ανά περίοδο και ανά πρόγραμμα εναλλακτικού τουρισμού, • Διαχείριση των αφίξεων, αλλαγών και αναχωρήσεων των επισκεπτών/-τριών, • Προετοιμασία και παροχή γευμάτων προς τους/τις επισκέπτες/-τριες,	• Σύστημα Η/Υ και σύνδεση στο Διαδίκτυο.

συνέχεια »

« συνέχεια

Πίνακας 3 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ		
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ**	**ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**
« συνέχεια **Γ. «Παροχή υπηρεσιών εστίασης και φιλοξενίας»**	• Προμήθεια των υλικών για την παροχή των γευμάτων, • Προσφορά των βασικών γευμάτων (πρωινό, μεσημεριανό, δείπνο), • Μέριμνα για την καθαριότητα του καταλύματος και του χώρου εστίασης, με τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, • Αποτροπή των επιπτώσεων της ανεξέλεγκτης τουριστικής ανάπτυξης και προβολή του αειφόρου τουρισμού ως μοντέλου βιώσιμης ανάπτυξης, • Οργάνωση περιηγήσεων των πελατών /-ισσών στην αγροτουριστική μονάδα, • Καθοδήγηση των πελατών/-ισσών σε φυσιολατρικές πεζοπορίες ή δραστηριότητες της περιοχής.	
Δ. «Καλλιέργεια αγροτικών προϊόντων» συνέχεια »	• Οργάνωση αγροτικών εργασιών με την ενεργή συμμετοχή του/της επισκέπτη/-τριας, • Εξοπλισμός της μονάδας με τα απαραίτητα γεωργικά εργαλεία και μηχανήματα, • Παραγωγή αγροτικών προϊόντων ανάλογα με το είδος της μονάδας και τα μορφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής, • Εφαρμογή τεχνικών βιολογικής καλλιέργειας και κομποστοποίησης, • Επιμέλεια της διαμόρφωσης και της διαχείρισης των αποθηκευτικών χώρων, • Αναγνώριση της ανάγκης προώθησης εναλλακτικών μορφών αγροτικής καλλιέργειας,	• Υλικοτεχνικός εξοπλισμός εγκατάστασης αρδευτικών δικτύων, • Γεωργικά μηχανήματα και εργαλεία για την πραγματοποίηση καλλιεργητικών εργασιών, • Επαγγελματικός ρουχισμός για την πραγματοποίηση υπαίθριων εργασιών, • Εδαφοβελτιωτικά, σκευάσματα θρέψης, φυτοπροστατευτικά προϊόντα.

συνέχεια »

« συνέχεια

Πίνακας 3 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ		
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ**	**ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**
« συνέχεια **Δ. «Καλλιέργεια αγροτικών προϊόντων»**	• Προσανατολισμός της αγροτικής παραγωγής σε προϊόντα ΠΟΠ.	
Ε. «Προώθηση και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων» συνέχεια »	• Εκπαίδευση στη λειτουργία του σχετικού μηχανολογικού εξοπλισμού (μεταποίηση/τυποποίηση/συσκευασία προϊόντων), • Απόφαση για το είδος του εξοπλισμού που απαιτείται, • Εντοπισμός τυχόν βλαβών του μηχανολογικού εξοπλισμού και αποκατάστασή τους, • Προμήθεια του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού που σχετίζεται με τη μεταποίηση/τυποποίηση/συσκευασία αγροτικών προϊόντων ή με τη δημιουργία προϊόντων οικοτεχνίας και λαϊκής τέχνης, • Συμμετοχή στη μεταποιητική διαδικασία, • Έλεγχος της ποιότητας των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται, • Εφαρμογή φιλικών προς το περιβάλλον μεθόδων μεταποίησης, • Εφαρμογή κατάλληλων τεχνικών κοστολόγησης, • Παραγωγή ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και διάθεσή τους μέσω συγκεκριμένων καναλιών διανομής,	• Σύστημα Η/Υ και σύνδεση στο Διαδίκτυο.

συνέχεια »

« συνέχεια

Πίνακας 3 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ		
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ**	**ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**
« συνέχεια **Ε. «Προώθηση και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων»**	• Διαμόρφωση εκθετηρίου και σημείου πώλησης ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και άλλων προϊόντων λαϊκής τέχνης εντός της αγροτουριστικής μονάδας, • Συμμετοχή σε εκθέσεις προώθησης τοπικών προϊόντων, • Προώθηση τοπικών παραδοσιακών προϊόντων της αγροτουριστικής μονάδας, • Συμμετοχή σε δίκτυο επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται σε αγροτουριστικές δραστηριότητες, • Προώθηση του αγροτουριστικού προϊόντος της περιοχής και προβολή του μέσω έντυπου, ηλεκτρονικού και οπτικοακουστικού υλικού, • Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την κοστολόγηση και την προώθηση αγροτουριστικών πακέτων.	

5 | Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος πρακτικής άσκησης

5.1.Α • ΙΔΡΥΣΗ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Στο πλαίσιο της πρακτικής άσκησης και για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της ενότητας «Ίδρυση αγροτουριστικής επιχείρησης», οι εκπαιδευόμενοι/-ες συμβάλλουν με κάθε πρόσφορο τρόπο στην προετοιμασία ίδρυσης ή εξέλιξης της μονάδας, διενεργώντας έρευνα αγοράς και ανταγωνισμού, λαμβάνοντας υπόψη τις δυνατότητες και προοπτικές του αγροτουριστικού προϊόντος στην περιοχή που βρίσκεται ή πρόκειται να δημιουργηθεί/επεκταθεί η επιχείρηση. Συμμετέχουν υποστηρικτικά στην εκπόνηση επιχειρηματικού σχεδίου και τεχνικοοικονομικής μελέτης και ενημερώνονται για όλες τις νομικές πτυχές που σχετίζονται με τις διάφορες δραστηριότητες της επιχείρησης, αλλά και τους περιβαλλοντικούς περιορισμούς.

Επιπλέον, αναζητούν και προτείνουν τρόπους χρηματοδότησης (π.χ. προγράμματα επιδότησης μέσω ΕΣΠΑ ή Υπουργείου Ανάπτυξης, αναπτυξιακούς νόμους, προγράμματα νεανικής ή γυναικείας επιχειρηματικότητας κ.λπ.), συμβάλλοντας στη σύνταξη και υποβολή ολοκληρωμένης πρότασης ένταξης σε κάποιο από τα παραπάνω.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες προτείνουν ιδέες και συμβάλλουν στη διαμόρφωση της αισθητικής των χώρων της αγροτουριστικής επιχείρησης, μεριμνώντας παράλληλα για την ασφάλεια των πελατών/-ισσών. Επιμελούνται της διαμόρφωσης των εξωτερικών και εσωτερικών χώρων και τμημάτων της αγροτουριστικής μονάδας σε συνεργασία με τους αρμόδιους τεχνικούς, εξασφαλίζοντας τη συμμετοχή του/της επισκέπτη/-τριας στις εκάστοτε αγροτικές δραστηριότητες. Διαμορφώνουν τον περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης λαμβάνοντας υπόψη τις προσδοκίες των δυνητικών πελατών/-ισσών και την αειφορία του φυσικού περιβάλλοντος. Επιβλέπουν τις διαδικασίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των πελατών/-ισσών της επιχείρησης, εξασφαλίζοντας την ύπαρξη πρώτων βοηθειών, αλλά και των βέλτιστων προληπτικών μέτρων.

Για όλες τις παραπάνω εργασίες, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αξιοποιούν εφαρμογές σε Η/Υ με τη βοήθεια των οποίων δημιουργούν βάσεις δεδομένων, πρότυπες αναφορές και λογιστικά φύλλα με οικονομικές και διοικητικές πληροφορίες, οι οποίες διατηρούνται ως αρχεία στην επιχείρηση για μελλοντική αξιοποίηση.

5.1.Β • ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ

Για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της ενότητας «Οργάνωση και διαχείριση της αγροτουριστικής μονάδας», οι εκπαιδευόμενοι/-ες εμπλέκονται σε διάφορες διοικητικές εργασίες που είναι απαραίτητες για την εύρυθ-

μη λειτουργία της επιχείρησης. Κατ' αρχάς, συμβάλλουν στη διαμόρφωση και εφαρμογή ενός λειτουργικού οργανογράμματος ανάλογα με τις ανάγκες της επιχείρησης. Φροντίζουν να εφαρμόζεται κάθε σχέδιο διασφάλισης ποιότητας της μονάδας και να ελέγχεται επαρκώς η καλή λειτουργία του εξοπλισμού όλων των τμημάτων.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες βοηθούν στην ανάπτυξη της επιχειρησιακής στρατηγικής της μονάδας και στην εφαρμογή του σχεδίου μάνατζμεντ, αναλαμβάνοντας κάθε ζητούμενη αρμοδιότητα που συμβάλλει στη λειτουργικότητα της επιχείρησης και τη διαμόρφωση της κατάλληλης οργανωσιακής κουλτούρας. Επίσης, λειτουργούν υποστηρικτικά στη στελέχωση της μονάδας με το κατάλληλο προσωπικό, καταγράφοντας τις ανάγκες, αναζητώντας προσωπικό σε κατάλληλες πηγές και συμμετέχοντας στη διαδικασία επιλογής, αλλά και εκπαίδευσής του.

Περαιτέρω, φροντίζουν για την τήρηση των προβλεπόμενων λογιστικών στοιχείων και αρχείων που τους ανατίθενται, διεκπεραιώνουν οικονομικές και φοροτεχνικές εργασίες της αγροτουριστικής μονάδας και κοστολογούν τα παρεχόμενα προϊόντα και υπηρεσίες.

Σημαντική δραστηριότητα κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης αποτελεί η εφαρμογή σχεδίου μάρκετινγκ ή και η διαμόρφωσή του, εφόσον κριθεί απαραίτητο. Στο πλαίσιο αυτό, μπορεί να ζητηθεί η συμβολή στη χάραξη της επικοινωνιακής πολιτικής της αγροτουριστικής μονάδας με συμμετοχή σε δίκτυα ομοειδών επιχειρήσεων και η εφαρμογή των κατάλληλων εργαλείων δημοσίων σχέσεων στην περιοχή.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μελετούν όλες τις δυνατότητες συνεργασιών με τοπικούς επαγγελματίες και επιχειρήσεις για την ανάπτυξη πλέγματος προγραμμάτων εναλλακτικών μορφών τουρισμού που είναι πρόσφορες για υλοποίηση στην περιοχή. Τέλος, συμβάλλουν με κάθε τρόπο στην υποστήριξη της βιώσιμης ανάπτυξης της επιχείρησης και της ευρύτερης περιοχής, εφαρμόζοντας όλες τις αρχές της αειφορίας.

5.1.Γ • ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

Στο πλαίσιο της πρακτικής άσκησης και για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της ενότητας «Παροχή υπηρεσιών εστίασης και φιλοξενίας», οι εκπαιδευόμενοι/-ες εμπλέκονται ενεργά σε όλες τις εργασίες της μονάδας φιλοξενίας, φροντίζοντας για την απρόσκοπτη λειτουργία της, με τη μέγιστη δυνατή πληρότητα και το επιθυμητό επίπεδο ποιότητας παροχής υπηρεσιών διαμονής.

Συμμετέχουν σε εργασίες που σχετίζονται με τη διαμόρφωση της τιμολογιακής πολιτικής του καταλύματος ανά περίοδο και ανά είδος πελατείας, με την οργάνωση της υποδοχής και της διαμονής των πελατών/-ισσών στη μονάδα, τη διεκπεραίωση των κρατήσεων δωματίων με ταυτόχρονη ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών/-ισσών, την προετοιμασία της άφιξης των πελατών/-ισσών, καθώς και τη διαχείριση των πιθανών αλλαγών και της αναχώρησης των επισκεπτών/-τριών. Παρέχουν επίσης κάθε είδους πληροφορίες στους επισκέπτες σχετικά με τις υπηρεσίες του κα-

ταλύματος, με τις δυνατότητες αναψυχής που προσφέρει η ευρύτερη περιοχή και τα σημαντικά επισκέψιμα αξιοθέατα.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μεριμνούν για την καθαριότητα του καταλύματος και του χώρου εστίασης, φροντίζοντας και για την αυστηρή τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας και συμβάλλουν στις εργασίες συντήρησης των εγκαταστάσεων.

Περαιτέρω, εμπλέκονται στον σχεδιασμό και την προετοιμασία των γευμάτων της μονάδας, στην έρευνα και επιλογή των κατάλληλων προμηθευτών, στην κοστολόγηση και τιμολόγηση του μενού για κάθε γεύμα και στην προσφορά των γευμάτων στους χώρους του καταλύματος, τηρώντας όλους τους κανόνες παράθεσης γευμάτων ανάλογα με την κατηγορία και τη φιλοσοφία της επιχείρησης.

Επίσης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες υποστηρίζουν όλες τις ενέργειες που χρειάζονται για την οργάνωση εκδηλώσεων στην επιχείρηση (σεμινάρια, συνέδρια, ημερίδες, banquet κ.ά.), όπως η αναζήτηση συνεργατών και χορηγών, ο σχεδιασμός προγράμματος εκδήλωσης, η εξασφάλιση οπτικοακουστικού εξοπλισμού, η συμμετοχή στην υλοποίηση της εκδήλωσης κ.λπ.

Τέλος, εμπλέκονται στον σχεδιασμό και την οργάνωση περιηγήσεων των πελατών/-ισσών στην αγροτουριστική μονάδα, αλλά και σε φυσιολατρικές πεζοπορίες ή δραστηριότητες στην ευρύτερη περιοχή, φροντίζοντας να αναδεικνύουν την ανάγκη ενός μοντέλου αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης.

5.1.Δ • ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της ενότητας «Καλλιέργεια αγροτικών προϊόντων», οι εκπαιδευόμενοι/-ες συμμετέχουν και συμβάλλουν στην επιλογή και στην οργάνωση των εργασιών που σχετίζονται με την παραγωγή κάθε φυτικού ιδιοπαραγόμενου προϊόντος και την εκτροφή των πιο διαδεδομένων αγροτικών παραγωγικών ζώων ανάλογα με το είδος της μονάδας και τα μορφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής. Εφαρμόζουν τις κατάλληλες τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και κομποστοποίησης και οργανώνουν τις αγροτικές εργασίες με την ενεργή συμμετοχή του/της επισκέπτη/-τριας.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες διερευνούν τις δυνατότητες καλλιεργειών και προτείνουν επιλογές προϊόντων ΠΟΠ για τη μονάδα στην οποία πραγματοποιούν την πρακτική, προσδιορίζοντας και τις ενέργειες κατοχύρωσης προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ. Επιπλέον, συμβάλλουν στον εξοπλισμό της μονάδας με τα απαραίτητα γεωργικά εργαλεία και μηχανήματα και στην επιμέλεια της διαμόρφωσης και της διαχείρισης των αποθηκευτικών χώρων.

Εφαρμόζουν κατάλληλες τεχνικές παραγωγής φυτικών προϊόντων από είδη όπως το αμπέλι, η ελιά, τα λαχανικά, τα σιτηρά, τα δημητριακά κ.λπ., φροντίζουν για τις συνθήκες καλής διαβίωσης και ποιοτικής παραγωγής των σημαντικότερων παραγωγικών ζώων, όπως τα βοοειδή, τα αιγοπρόβατα, οι χοίροι, τα πτηνά και τα κουνέλια, και

εμπλέκονται στις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων κυψέλης, όπως το μέλι, ο βασιλικός πολτός, η γύρη και η πρόπολη.

Υλοποιούν ή/και επιβλέπουν βασικές εργασίες κλαδέματος, εμβολιασμού, φυτοπροστασίας και λαχανοκομίας, χρησιμοποιούν ιδιαίτερες τεχνικές στη βιολογική γεωργία, όπως η αμειψισπορά, η συγκαλλιέργεια κ.ά., και εφαρμόζουν αποδεκτές μεθόδους βελτίωσης της γονιμότητας των εδαφών και θρέψης.

Τέλος, εφαρμόζουν μεθόδους βιολογικής γεωργίας στην αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών, επιλέγοντας βιολογικά φυτοπροστατευτικά σκευάσματα, υιοθετώντας σύγχρονες και βελτιωμένες τεχνικές, σεβόμενοι/-ες τις ανάγκες του περιβάλλοντος.

5.1.Ε • ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Σε σχέση με τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα της ενότητας «Προώθηση και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων», οι εκπαιδευόμενοι/-ες εμπλέκονται στην απόφαση για το είδος του εξοπλισμού μεταποίησης/τυποποίησης/συσκευασίας που απαιτείται και εκπαιδεύονται στη χρήση του. Συμμετέχουν στη μεταποιητική διαδικασία, ελέγχοντας την ποιότητα των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται και εφαρμόζοντας τις κατάλληλες διαδικασίες συντήρησης των παραγόμενων προϊόντων, όπως ψύξη και κατάψυξη, ζύμωση, απόσταξη, συντήρηση με αλάτι ή ζάχαρη, αποξήρανση, κονσερβοποίηση κ.ά.

Ελέγχουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τις προδιαγραφές που θα πρέπει να έχουν το κρέας, το γάλα, τα αυγά και τα ψάρια και αναγνωρίζουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά των φρούτων και των λαχανικών. Εφαρμόζουν κατάλληλες τεχνικές μεταποίησης γεωργικών προϊόντων υψηλής διατροφικής και γευστικής αξίας, 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.

Σε σχέση με την προώθηση των μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εφαρμόζουν τα κατάλληλα εργαλεία μάρκετινγκ (marketing) που έχουν διδαχθεί, κοστολογώντας και τιμολογώντας καθένα από τα προϊόντα αυτά και επιλέγοντας τα καλύτερα κανάλια διανομής κατά περίπτωση. Συμμετέχουν στη διαμόρφωση εκθετηρίου και σημείου πώλησης ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και προϊόντων λαϊκής τέχνης εντός της αγροτουριστικής μονάδας, αλλά και σε εκθέσεις προώθησης τοπικών προϊόντων. Αναζητούν και εντάσσονται σε δίκτυα επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται σε αγροτουριστικές δραστηριότητες με σκοπό την υλοποίηση κοινών δράσεων και τη συνολική προώθηση.

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες σχεδιάζουν και εφαρμόζουν εργαλεία και τεχνικές προώθησης και προβολής των προϊόντων, αλλά και των υπηρεσιών της μονάδας μέσω έντυπου, ηλεκτρονικού και οπτικοακουστικού υλικού, καθώς και με την αξιοποίηση των σύγχρονων εργαλείων ψηφιακού μάρκετινγκ (digital marketing).

5.2 • Μεθοδολογία υλοποίησης πρακτικής άσκησης

Για την επιτυχή υλοποίηση της πρακτικής άσκησης απαιτείται συνέργεια των συστημάτων εκπαίδευσης, κατάρτισης και αγοράς εργασίας, αλλά και συνεργασία του συνόλου του ανθρώπινου δυναμικού που εμπλέκεται στη μαθησιακή διαδικασία και περιλαμβάνει τον/την εργοδότη/-τρια που προσφέρει θέση πρακτικής άσκησης, τον/την εκπαιδευτή/-τρια στον χώρο εργασίας, τους/τις εργαζόμενους/-ες στην επιχείρηση, καθώς και τον/την εκπαιδευτή/-τρια και τον/την επόπτη/-τρια από την πλευρά της εκπαιδευτικής δομής. Η εν λόγω συνεργασία αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την αναβάθμιση της ποιότητας του τρόπου εφαρμογής της πρακτικής άσκησης και για την πραγμάτωση των μαθησιακών αποτελεσμάτων της ειδικότητας.

Στο πλαίσιο της μάθησης στον χώρο εργασίας, ο/η ασκούμενος/-η έρχεται σε επαφή με πραγματικά εργασιακά περιβάλλοντα, ασκείται σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες και συνεργάζεται με επαγγελματίες της ειδικότητας ή άλλων ειδικοτήτων που εργάζονται στην ίδια επιχείρηση. Για τον λόγο αυτό, η ύπαρξη κουλτούρας μάθησης αποτελεί προαπαιτούμενο για όλα τα εμπλεκόμενα μέρη.

Αναλυτικότερα, κομβικός είναι ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/-τριας της επιχείρησης, ο/η οποίος/-α καλείται να λειτουργήσει ως μέντορας, να υποστηρίζει τον/την εκπαιδευόμενο/-η στη διερεύνηση των επαγγελματικών του/της στόχων, να ενθαρρύνει την ανάπτυξη δεξιοτήτων, να εμπλέκει τον/την εκπαιδευόμενο/-η σε νέες εμπειρίες και να τον/την εισαγάγει στον κόσμο της πραγματικής εργασίας, αποτελώντας επαγγελματικό πρότυπο. Επομένως, καλείται να δημιουργήσει ένα περιβάλλον εμπιστοσύνης και ασφάλειας που παρέχει στον/στην εκπαιδευόμενο/-η τη δυνατότητα δοκιμής και λάθους μέσω της ενθάρρυνσης της ατομικής πρωτοβουλίας. Απαραίτητα μεθοδολογικά βήματα από την πλευρά του/της εκπαιδευτή/-τριας της επιχείρησης για την ομαλή ένταξη των εκπαιδευομένων στο εργασιακό περιβάλλον και την προώθηση της συνεργασίας με το υφιστάμενο προσωπικό της επιχείρησης είναι η περιγραφή της θέσης πρακτικής άσκησης, ο προσανατολισμός στο έργο και η εναλλαγή εργασιακών ρόλων/θέσεων.

Ειδικότερα, ως προς την περιγραφή της θέσης πρακτικής άσκησης, ο/η εκπαιδευτής/-τρια καλείται να λάβει υπόψη τη συνοπτική περιγραφή της ειδικότητας και τις αρμοδιότητες/καθήκοντα, όπως αποτυπώνονται στον οδηγό κατάρτισης, γεγονός που προϋποθέτει τη συνεργασία με την εκπαιδευτική δομή. Καλείται να τροφοδοτήσει τους/τις ασκούμενους/-ες με τις απαραίτητες πληροφορίες που αφορούν την εκτελούμενη εργασία, τις ευθύνες, τις δεξιότητες και την εκπαίδευση που απαιτούνται, τις συνθήκες υπό, τις οποίες γίνεται η εργασία και τις σχέσεις της με άλλες εργασίες.

Παράλληλα, απαραίτητος κρίνεται και ο προσανατολισμός στο έργο με στόχο να κατανοήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες το εργασιακό περιβάλλον στο οποίο εντάσσονται, να λάβουν υπόψη τα χαρακτηριστικά και τον τρόπο λειτουργίας της επιχείρησης, να γνωρίσουν το προσωπικό της και να αναπτύξουν το αίσθημα του ανήκειν. Στο πλαί-

σιο του προσανατολισμού, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενημερώνονται για την ιστορία της επιχείρησης, την πολιτική της, τα προϊόντα και τις υπηρεσίες, την κτιριακή υποδομή, τη γενική δομή, τους κανόνες συμπεριφοράς, την πολιτική προαγωγών, τα συστήματα αξιολόγησης κ.λπ.

Τέλος, προτείνεται η εναλλαγή των εργασιακών θέσεων (job rotation) κατά την οποία ο/η εκπαιδευόμενος/-η περνά διαδοχικά από όλες τις συναφείς ή συσχετιζόμενες θέσεις εργασίας μέχρι να ασκηθεί σε όλο τον κύκλο της εργασίας. Η συγκεκριμένη πρακτική μειώνει τη μονοτονία, την κούραση και κατά συνέπεια τα σφάλματα, ενώ αυξάνει την απόδοση και την ικανοποίηση. Ωστόσο, δεν συνίσταται για ειδικότητες που απαιτούν υψηλή ειδίκευση, καθώς απαιτείται χρόνος και άρα ο/η εκπαιδευτής/-τρια πρέπει να λάβει υπόψη του/της το εξάμηνο υλοποίησης της πρακτικής άσκησης. Το μικρό μέγεθος της επιχείρησης μπορεί να λειτουργήσει ανασταλτικά στην εφαρμογή της εν λόγω πρακτικής.

Βιβλιογραφία

Α | Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα

ΕΛΛΗΝΟΓΛΩΣΣΗ

Abbott, P. & Lewry, S. (2002). *Υποδοχή: διαδικασίες, διαχείριση, δεξιότητες*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

Αγγελίδης, Σ., Γεωργακάκης, Δ. & Καλογερά, Α. (1999). *Γεωργικές εγκαταστάσεις*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

Αγροτουρισμός. Ανακτήθηκε από: https://www.agrotourismos.gr/

Ακτύπης, Α., Κοτούζα, Ε., Μανωλοπούλου, Ε. & Οικονόμου, Δ. (1999). *Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα*. Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.

Αναστασόπουλος, Α. (1998). *Γεωργικές κατασκευές*. Αθήνα: Εκδόσεις Ιδρύματος Ευγενίδου. Ανακτήθηκε από: https://www.eef.edu.gr/media/2349/e_g00037.pdf

Ανδριώτης, Κ. (2007). *Μάρκετινγκ τουριστικών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Ανδριώτης, Κ. (2008). *Αειφορία και εναλλακτικός τουρισμός: αγροτουρισμός, ορεινός τουρισμός, οικοτουρισμός, πολιτιστικός τουρισμός*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Αποστολόπουλος, Κ. & Σδράλη, Δ. (2009). *Εναλλακτικός και ήπιος τουρισμός υπαίθρου*. Αθήνα: Ελληνοεκδοτική.

Αρβανιτογιάννης, Ι. & Στρατάκος, Α. (2011). *Τεχνολογίες επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων*. Θεσσαλονίκη: University Studio Press.

Βάθης, Α., Ζωντήρος, Δ., Σπεντζούρη, Χ. Λ. & Τομαράς, Π. (2021). *Αρχές μάρκετινγκ*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

Βάρκα-Αδάμη, Α. (2016). *Εισαγωγή στο αστικό δίκαιο*. Αθήνα: Εκδόσεις Νομική Βιβλιοθήκη.

Βλοντάκης, Γ., Δεσσύλας, Μ. & Μπίστη, Μ. (2004). *Στοιχεία βιολογικής γεωργίας*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

Βογιατζόγλου-Σακελλαροπούλου, Μ. (2009). *Παραδοσιακή κεραμική της νεότερης Ελλάδας*. Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.

Γαλιατσάτος, Π., Γκούβης, Δ., Ντόλου, Α. & Φελεκίδου, Ρ. (2019). *Ειδικότητα: Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη.

Γκούρτσας, Ν. (2008). *First aid – πρώτες βοήθειες*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Χαραλαμπίδη.

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

Δρίβας, Σ. & Παπαδόπουλος, Μ. (2004). «Η εκτίμηση του επαγγελματικού κινδύνου». Στο *Εγχειρίδιο υγείας και ασφάλειας της εργασίας*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΛΙΝΥΑΕ.

Εθνικό Κέντρο Άμεσης Βοήθειας (ΕΚΑΒ). (2017). *Εγχειρίδιο πρώτων βοηθειών*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΚΑΒ, Τμήμα Εκπαίδευσης. Ανακτήθηκε από: https://www.ekab.gr/files/entypa/EKAB-protes-voithies.pdf

Εθνικός Οργανισμός Δημόσιας Υγείας (ΕΟΔΥ). (2020). *Νέος κορωνοϊός COVID-19: οδηγίες*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΟΔΥ.

Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας (ΕΛΙΝΥΑΕ). (1995). *Ασφάλεια και υγεία κατά την εργασία στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΛΙΝΥΑΕ.

Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας (ΕΛΙΝΥΑΕ). (2003). *Θέματα υγείας και ασφάλειας της εργασίας για επιχειρήσεις γ΄ κατηγορίας (άρθ. 2, ΠΔ 294/1988)*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΛΙΝΥΑΕ. Ανακτήθηκε από: https://www.elinyae.gr/sites/default/files/2019-07/themata_b.1157970447884.pdf

Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης (ΕΛΟΤ). (2003). *Ελληνική Προδιαγραφή ΠΡΔ 1417: αγροτουρισμός – ορολογία και γενικές απαιτήσεις για τους παροχείς υπηρεσιών αγροτουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις ΕΛΟΤ.

Εμμανουηλίδου, Μ. (2005). «Leader: η πρωτοβουλία για την ανάπτυξη του αγροτικού τουρισμού στην ελληνική ύπαιθρο». *5ο Μεσογειακό Συνέδριο για την Κοινωνιολογία του Τουρισμού*, Θεσσαλονίκη, 22-24 Σεπτεμβρίου 2005.

Έξαρχος, Γ. & Καραγιάννης, Σ. (2004). *Αγροτουρισμός: μοχλός για την ανάπτυξη της υπαίθρου*. Κρήτη: Εκδόσεις Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας Κρήτης.

Ζέρβας, Γ., Δημητρίου, Π. & Σκοτίδα, Α. (2004). *Βιολογική εκτροφή αγροτικών ζώων*. Πάτρα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

Ζέρβας, Γ., Καλαϊσάκης, Π. & Φεγγερός, Κ. (2004). *Διατροφή αγροτικών ζώων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Ζορμπά, Ε. (2016). *Φυσικοί, βιολογικοί και μηχανικοί παράγοντες που προκαλούν δερματικές επαγγελματικές ασθένειες στην Ελλάδα, αναλόγως της φύσεως και της θέσεως της εργασίας* [διδακτορική διατριβή]. Αλεξανδρούπολη: Εθνικό Αρχείο Διδακτορικών Διατριβών. Ανακτήθηκε από: https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/37707

Ζυγογιάννης, Δ. (2006). *Προβατοτροφία: εκτροφή μηρυκαστικών* (τεύχος Α΄). Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία.

Ζώρα, Π. (1994). *Ελληνική τέχνη: λαϊκή τέχνη*. Αθήνα: Εκδοτική Αθηνών.

Fyall, A., Legohérel, P., Frochot, I. & Wang, Y. (2020). *Μάρκετινγκ τουρισμού και φιλοξενίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.

Θεοχάρης, Ν. (2016). *Διοίκηση τομέα δωματίων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.

Ιακωβίδου, Ο. (2006). *Εμπειρίες στην ανάπτυξη αγροτουρισμού στην Ελλάδα*. Εισήγηση στο 1ο συνέδριο τουριστικής ανάπτυξης, Αθήνα, 23-24/3/2006. Ανακτήθηκε από: https://rural-lab.agro.auth.gr/t21.pdf

Ιστορία του Ελληνικού Έθνους. (1994). Αθήνα: Εκδοτική Αθηνών.

Καλοκάρδου, Ρ. & Κραντονέλλης, Κ. (2005). «Εναλλακτικές μορφές τουρισμού και κρίσιμες χωρητικότητες σε τουριστικές περιοχές της Δυτικής Ελλάδας» [Συνέδριο της Heleco '05. ΤΕΕ, Αθήνα 3-6 Φεβρουαρίου]. Διαθέσιμο στο: http://library.tee.gr/digital/m2045/m2045_kalokardou.pdf

Καμενίδης, Χ. (2010). *Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριακίδη.

Καμηλάκη-Πολυμέρου, Α. & Καραμανές, Ε. (2011). *Λαογραφία: λαϊκός πολιτισμός*. Αθήνα: Ινστιτούτο Διαρκούς Εκπαίδευσης Ενηλίκων. Ανακτήθηκε στις 25 Ιουλίου 2023 από: https://reader.ekt.gr/bookReader/show/index.php?lib=EDULLL&item=1015&bitstream=1015_01#page/1/mode/2up

Καραμάνος, Α., Αυγουλάς, Χ. & Βυθοπούλου, Ε. (2000). *Φυτική παραγωγή*. Αθήνα: Εκδόσεις ΟΕΔΒ.

Καρυπίδης, Φ. (2008). *Ειδικά θέματα ποιότητας: εφαρμογή στη γεωργία και στα τρόφιμα*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.

Κατσαούνης, Ν. (1994). *Προβατοτροφία*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριακίδη.

Κιλιπίρης, Φ. Ε. (2006). *Αειφόρος τουριστική ανάπτυξη στις μικρομεσαίες τουριστικές επιχειρήσεις*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Πανεπιστήμιο Μακεδονίας Οικονομικών και Κοινωνικών Επιστημών. Διαθέσιμο στο: https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/14467

Κίτσιος, Φ. & Καραγιάννης, Σ. (2010). «Η συμβολή της ανάπτυξης νέων υπηρεσιών στη στρατηγική των αγροτουριστικών επιχειρήσεων: μια προτεινόμενη έρευνα πεδίου», στο: *Κείμενα Περιφερειακής Επιστήμης*, 1(1), σσ. 19-36.

Κοκκώσης, Χ. & Τσάρτας, Π. (2001). *Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη και περιβάλλον*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

Κομίλης, Π. (2001). *Οικοτουρισμός: η εναλλακτική προοπτική αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης*. Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.

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

Kotler, P. (2011). *Μάρκετινγκ μάνατζμεντ: ανάλυση, σχεδιασμός, υλοποίηση και έλεγχος* (12η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

Κυρίτσης, Σ. (1986). *Πτηνοτροφεία – αγροτική οικοδομική*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Κυρίτσης, Σ. (1995). *Βουστάσια – αγροτική οικοδομική*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Λαλούμης, Α. Δ. (2002). *Διοίκηση ξενοδοχείων – management*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Λαλούμης, Δ. & Ρούπας, Β. (1996). *Διοίκηση προσωπικού τουριστικών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

Λογοθέτης, Μ. (1988). *Αγροτικός τουρισμός*. Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.

Μάρκου, Ι. Κ. (επιμ.). (2010). *Θεωρία και πράξη της ελληνικής παραδοσιακής μουσικής (βυζαντινής και δημοτικής)* (τόμος Α΄). Παιανία: Εκδόσεις Δήμου Παιανίας.

Μαυρογιαννόπουλος, Γ. (2001). *Θερμοκήπια* (3η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Middleton, V. & Hawkins, R. (2004). *Τουριστικό μάρκετινγκ για βιώσιμη ανάπτυξη*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

Μουσείο Νεότερου Ελληνικού Πολιτισμού. Ανακτήθηκε από: http://www.mnep.gr/

Μπλούκας, Ι. (2004). *Συσκευασία τροφίμων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Μπλούκας, Ι. (2017). *Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων*. Αθήνα: Εκδόσεις Unibooks.

Νικήτα-Μαρτζοπούλου, Χ. (2006). *Κτηνοτροφικές κατασκευές*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γιαχούδη – Γιαπούλη.

Παναγιωτόπουλος, Δ., Τσιμπούκας, Ε., Νέλλας, Ε. & Χαρουτουνιάν, Σ. (2021). *Ο αγροτικός τομέας στην Ελλάδα: 200 χρόνια ιστορίας*. Αθήνα: Εκδόσεις Τράπεζας Πειραιώς.

Παπακωνσταντινίδης, Λ. Α. (1993). *Αγροτουρισμός: σταθμός προς την τοπική ανάπτυξη*. Αθήνα: Εκδόσεις Δωρικός.

Πινότσης, Δ. & Κωνσταντινίδης, Θ. Κ. (2015). «Εργατικά ατυχήματα στην Ευρωπαϊκή Ένωση και την Ελλάδα (2008–2012)», στο: *Υγιεινή και Ασφάλεια της Εργασίας*, 63 (Ιούλ.-Σεπτ.), σ. 16.

Rahmann, G. (2008). *Βιολογική κτηνοτροφία*. Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.

Ρογδάκης, Ε. (2006). *Γενική ζωοτεχνία*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Ρόδης, Π. Σ. (1995). *Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Σιταράς, Θ. & Τζένος, Χ. (2004). *Μάρκετινγκ τουρισμού και ποιοτική εξυπηρέτηση*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

Σταυρινούδης, Θ. & Κακαρούγκας, Χ. (2022). *Διοικώντας τις τουριστικές επιχειρήσεις: ένας επιστημονικός οδηγός για το πώς και το γιατί του τουριστικού επιχειρείν*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ). (2009). *Η γαστρονομία στο μάρκετινγκ του ελληνικού τουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις ΣΕΤΕ.

Σφακιανάκης, Μ. (2000). *Εναλλακτικές μορφές τουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην.

Σωτηριάδης, Μ. & Φαρσάρη, Ι. (επιμ.). (2009). *Εναλλακτικές και ειδικές μορφές τουρισμού: σχεδιασμός, management και marketing*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

Τζωρτζάκης, Κ. & Τζωρτζάκης, Α. Μ. (2007). *Οργάνωση και διοίκηση: το management της νέας εποχής* (4η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.

Τσάρτας, Π. (1996). *Τουρίστες, ταξίδια, τόποι: κοινωνιολογικές προσεγγίσεις στον τουρισμό*. Αθήνα: Εκδόσεις Εξάντας.

Τσάρτας, Π. (επιμ.). (2000). *Τουριστική ανάπτυξη: πολυεπιστημονικές προσεγγίσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Εξάντας.

Τσιμπούκας, Κ. (2015). *Εισαγωγή στη γεωργική οικονομική* (Πανεπιστημιακές σημειώσεις). Αθήνα.

Τσούσκας, Λ. (2000). *Πρώτες βοήθειες*. Θεσσαλονίκη: University Studio Press.

Φιλιππίδης, Δ. (σύμβ.). (1982). *Ελληνική παραδοσιακή αρχιτεκτονική* (τόμοι 1-7). Αθήνα: Εκδόσεις Μέλισσα.

Φωτόπουλος, Χ. (2010). *Βιολογική καλλιέργεια ελιάς*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Χαριζάνης, Π. (2017). *Μέλισσα και μελισσοκομική τεχνική*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Μελισσοκομική Επιθεώρηση.

Χατζοπούλου, Ι. (2021). *Τουριστική νομοθεσία*. Αθήνα: Εκδόσεις Τσότρα.

Χυτήρης, Σ. Λ. & Χυτήρη, Λ. Α. Π. (2023). *Διοίκηση ξενοδοχείων*. Αθήνα: Εκδόσεις Μπένου.

ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ

Anthopoulou, T. (2000). "Agrotourism and the rural environment: constraints and opportunities in the Mediterranean less-favoured areas", in: H. Briassoulis & J. Van der Straaten (eds.), *Tourism and the environment: regional, economic, cultural and policy issues*, pp. 357-373. Netherlands: Kluwer Academic Publishers.

Benson, J. & Rollin, B. (2004). *The well-being of farm animals: challenges and solutions*. USA: Wiley-Blackwell.

Betsis, A. & Mamas, L. (2017). *Natural English grammar: pre-intermediate*. Athens: Andrew Betsis ELT.

Ceballos-Lascuráin, H. (1996). *Tourism, ecotourism and protected areas*. Gland, Switzerland & Cambridge, UK: IUCN.

Chaffey, D. & Ellis-Chadwick, F. (2022). *Digital marketing* (8th edition). Harlow: Pearson Education.

Dix, C. & Baird, C. (1998). *Front office operations*. Essex: Longman.

Eagles, P. F. J., McCool, S. F. & Haynes, C. D. (2002). *Sustainable tourism in protected areas: guidelines for planning and management*. Gland, Switzerland & Cambridge, UK: IUCN.

Essential British English Dictionary. Ανακτήθηκε από: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/essential-british-english/

Evans, V., Dooley, J. & Garza, V. (2021). *Career paths: hotels & catering*. Newbury: Express Publishing.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. Ανακτήθηκε από: https://www.fao.org/home/en/

Health and Safety Authority. (n.d.). *Health and safety in hotels, restaurants, catering and bars*. Ανακτήθηκε από: https://www.hsa.ie/eng/your_industry/catering_and_hospitality/hospitality_general/

Jones, P. & Lockwood, A. (2002). *The management of hotel operators*. London/New York: Continuum.

Kotler, P., Bowen, J. T., Makens, J. C. & Baloglu, S. (2017). *Marketing for hospitality and tourism* (7th edition). England: Pearson.

Middleton, V. T. C. & Hawkins, R. (1998). *Sustainable tourism: a marketing perspective*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

O'Sullivan, N. & Libbin, J. D. (2011). *Career paths: agriculture*. Newbury: Express Publishing.

Oxford Online English. (2018, 23 Φεβρουαρίου). *Hotel English – Using Travel English at Hotels* [Βίντεο]. YouTube. Ανακτήθηκε από: https://www.youtube.com/watch?v=FJrRiVjeOMc

Penson, J. B., Capps, O. & Rosson, C. P. (1996). *Introduction to agricultural economics* (3rd edition). New Jersey: Prentice Hall.

Woods, R. H., Ninemeier, J. D., Hayes, D. K. & Austin, M. A. (2007). *Professional front office management*. UK: Pearson Education Limited.

WordReference English-Greek Dictionary. Ανακτήθηκε από: https://www.wordreference.com/engr/

Β | Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη μεθοδολογία ανάπτυξης των εκπαιδευτικών εγχειριδίων

Βαρβιτσιώτη, Ρ., Γούλας, Χρ., Θεοδωρή, Ελ., Καρατράσογλου, Ι., Μαρκίδης, Κ., Μπαμπανέλου, Δ. & Νάτσης, Π. (2022). *Πρότυπος Οδηγός Κατάρτισης*. Αθήνα: ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ.

Βαρβιτσιώτη, Ρ., Θεοδωρή, Ελ., Μαρκίδης, Κ. & Μπαμπανέλου, Δ. (2023). *Ανάπτυξη οριζόντιας εκπαιδευτικής μεθοδολογίας/Εκπαιδευτικός σχεδιασμός στο πεδίο της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης*. Αθήνα: ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ.

Βαρβιτσιώτη, Ρ., Θεοδωρή, Ελ., Μαρκίδης, Κ. & Μπαμπανέλου, Δ. (2023). *Πρότυπο Εκπαιδευτικό Εγχειρίδιο*. Αθήνα: ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ.

Βαρβιτσιώτη, Ρ., Θεοδωρή, Ελ., Μαρκίδης, Κ. & Μπαμπανέλου, Δ. (2023). *Πρότυπη Τράπεζα Θεμάτων*. Αθήνα: ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ.

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. Τμήμα Σπουδών, Προγραμμάτων και Οργάνωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. (2020). *Οδηγοί σπουδών ειδικοτήτων ΙΕΚ του Ν. 4186/2013*. Ανακτήθηκε στις 5 Μαρτίου 2026 από: https://gsvetlly.minedu.gov.gr/sxoles-anoteris-epaggelmatikis-katartisis-s-a-e-k/odigoi-katartisis-spoudon

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

Γούλας, Χ., Μαρκίδης, Κ. & Μπαμπανέλου, Δ. (2021). *Πρότυπο ανάπτυξης εκπαιδευτικών υλικών του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ* [Εσωτερική έκδοση]. Αθήνα: Ινστιτούτο Εργασίας της Γενικής Συνομοσπονδίας Εργατών Ελλάδας.

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

ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. (2021). *Νέα βίντεο παρουσίασης επαγγελμάτων* [Video]. Ανακτήθηκε από: https://oasi.inegsee.gr/

Καραλής, Θ., Καρατράσογλου, Ι., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π. & Παπαευσταθίου, Κ. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. Αθήνα: ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. Ανακτήθηκε στις 15 Μαρτίου 2022 από: https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Me8odologia_EP_Ebook.pdf

Λευθεριώτου, Π. (χ.χ.). *Η Εκπαιδευτική Διεργασία στην Εκπαίδευση Ενηλίκων*. Αθήνα: Υπουργείο Εθνικής Παιδείας & Θρησκευμάτων, Γενική Γραμματεία Εκπαίδευσης Ενηλίκων.

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.

Cedefop. (2018). *Skills forecast, trends and challenges to 2030*. DOI: 10.2801/4492TI-RF-18-002-EN-NISBN: 978-92-896-2712-218/12/2018.

Kopnov, V. A., Shmurygina, O., Shchipanova, D., Dremina, M. A., Papaloizou, L., Orphanidou, Y. & Morevs, P. (2018). "Functional Analysis and Functional Maps of Qualifications in ECVET Context", in: *The Education and Science Journal*, 20(6), pp. 90-117. Retrieved from: https://www.researchgate.net/publication/326242379_Functional_Analysis_and_Functional_Maps_of_Qualifications_in_ECVET_Context

Mansfield, B. & 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

Μπουραντάς, Δ. Κ. (2002). *Μάνατζμεντ, θεωρητικό υπόβαθρο, σύγχρονες πρακτικές*. Αθήνα: Εκδόσεις Μπένου.

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

Γ | Σχετική εθνική νομοθεσία

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. *Σύσταση του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 18ης Δεκεμβρίου 2006, σχετικά με τις βασικές ικανότητες της διά βίου μάθησης (2006/962/ΕΚ)*. Ανακτήθηκε στις 20 Ιουλίου 2026 από: https://eur-lex.europa.eu/eli/reco/2006/962/oj

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. *Σύσταση του Συμβουλίου της 22ας Μαΐου 2018 σχετικά με τις βασικές ικανότητες της διά βίου μάθησης (2018/C 189/01)*. Ανακτήθηκε στις 20 Ιουλίου 2026 από: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018H0604(01)&from=PL

Νόμος υπ' αρ. 4763/2020 «Εθνικό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης, κατάρτισης και διά βίου μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 254/Α/21-12-2020).

Υπ' αρ. ΦΒ7/108652/Κ3 Απόφαση Υπουργών Ανάπτυξης και Επενδύσεων – Παιδείας και Θρησκευμάτων – Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας» (ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021).

Υπ' αρ. Κ5/97484 Απόφαση Υπουργών Οικονομικών – Ανάπτυξης και Επενδύσεων – Παιδείας και Θρησκευμάτων – Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων – Υγείας «Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων» (ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021).

Υπ' αρ. Κ1/118932/2017 Απόφαση Υπουργών Οικονομίας και Ανάπτυξης – Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων – Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Υγείας «Ρύθμιση θεμάτων επιδότησης και ασφάλισης της Μαθητείας των σπουδαστών των δημόσιων και ιδιωτικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ)» (ΦΕΚ 2440/Β/18-7-2017).

Υπ' αρ. Κ1/54877/2017 Απόφαση Υπουργού Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων «Τροποποίηση του Κανονισμού λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ)» (ΦΕΚ 1245/Β/11-4-2017).

Υπ' αρ. 5954/2014 Απόφαση Υφυπουργού Παιδείας και Θρησκευμάτων «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ)» (ΦΕΚ 1807/Β/2-7-2014).

Υπ' αρ. 110998/2006 Απόφαση Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών – Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων – Απασχόλησης και Κοινωνικής Προστασίας «Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων» (ΦΕΚ 566/Β/8-5-2006).

ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ

Συντακτική ομάδα
Ρένα Βαρβιτσιώτη
Ελένη Θεοδωρή
Κωνσταντίνος Μαρκίδης
Δέσποινα Μπαμπανέλου

Επιμέλεια σύνταξης
Δέσποινα Μπαμπανέλου

Το εκπαιδευτικό εγχειρίδιο συντάχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης με τίτλο «Διαμόρφωση οδηγών κατάρτισης και εκπαιδευτικών εγχειριδίων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5069281 μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020» που συγχρηματοδοτείται από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο-Ε.Κ.Τ.).

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΕΣΠΑ 2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη