

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης,  
Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης

# ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

**Ειδικότητα:** Τεχνικός Αγροτουρισμού

Κωδικός: 23-01-02-0

## ΣΑΕΚ

Ημερομηνία Έκδοσης

Σεπτέμβριος 2024



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα  
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,  
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



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

**Συγγραφική ομάδα**

Δημήτριος Γκούβης

Χρήστος Φώης

Αριστείδης Κατερινόπουλος

**Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης  
του Οδηγού Κατάρτισης**

Δημήτριος Σούκουλης

Το περιεχόμενο του Οδηγού Κατάρτισης της ειδικότητας διαμορφώθηκε από τη συγγραφική ομάδα με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα που επεξεργάστηκε το ΚΑΝΕΠ ΓΣΕΕ στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)» [κωδικός ΟΠΣ (ΜΙΣ) 5069281] του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020», που υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων, και ειδικότερα από το ΚΑΝΕΠ ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρος της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ, καθώς και από τον ΕΟΠΠΕΠ, και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ). Ο παρών οδηγός εκπονήθηκε υπό την εποπτεία και το συντονισμό του ΚΑΝΕΠ ΓΣΕΕ με στόχο την τήρηση των μεθοδολογικών προδιαγραφών ανάπτυξης των οδηγιών κατάρτισης ΙΕΚ.

## Περιεχόμενα

1. Πρόλογος .....	6
2. Εισαγωγή.....	7
Μέρος Α΄ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ .....	9
1.1 Τίτλος ειδικότητας.....	10
1.2 Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας) .....	10
2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας.....	10
2.1. Ορισμός ειδικότητας .....	10
2.2 Αρμοδιότητες/καθήκοντα.....	11
2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα .....	12
3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης.....	12
3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής .....	12
3.2 Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης .....	13
4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά.....	13
5. Κατατάξεις τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα .....	13
5.1 Κατάταξη στην ειδικότητα αποφοίτων άλλων ειδικοτήτων της ίδιας ομάδας προσανατολισμού.....	13
5.2 Κατάταξη αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης στην ειδικότητα .....	13
6. Πιστοποίηση αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων ΙΕΚ.....	14
7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων .....	14
8. Πιστωτικές μονάδες.....	15
9. Επαγγελματικά δικαιώματα .....	16
10. Σχετική νομοθεσία .....	16
11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης .....	17
Μέρος Β΄ – ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ .....	19
1. Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας .....	19
2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης .....	19
Μέρος Γ΄ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ .....	26
Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ .....	27
1. Ωρολόγιο πρόγραμμα.....	27
2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης .....	28

2.1 ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ .....	28
2.1.Α ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ .....	28
2.1.Β ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ .....	29
2.1.Γ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ .....	30
2.1.Δ ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ .....	31
2.1.Ε ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ .....	32
2.2 ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ .....	33
2.2.Α ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ.....	33
2.2.Β ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ.....	34
2.2.Γ ΕΜΠΟΡΙΑ (ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ) ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ .....	35
2.2.Δ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ .....	36
2.3 ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ .....	37
2.3.Α ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ.....	37
2.3.Β ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ .....	38
2.3.Γ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ .....	39
2.3.Δ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....	40
2.3.Ε ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ.....	41
2.3.ΣΤ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ.....	42
2.3.Ζ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ .....	43
2.3.Η ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ.....	45
2.4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄ .....	46
2.4.Α ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ.....	46
2.4.Β ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΥΠΑΙΘΡΟΥ .....	47
2.4.Γ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ .....	48
2.4.Δ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ .....	49
2.4.Ε ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ .....	50
2.4.ΣΤ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ.....	51
2.4.Ζ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ .....	52
2.4.Η ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ .....	53
2.4.Θ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ.....	55
Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ .....	56
1. Αναγκαίος και επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας .....	56
2. Διδακτική μεθοδολογία .....	58

3. Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης .....	59
3.1 Βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας .....	60
3.2 Μέσα ατομικής προστασίας .....	62
<i>Μέρος Δ' – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ</i> .....	63
1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης .....	64
2.1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης.....	65
2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου/ης .....	65
2.3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης .....	67
3. Οδηγίες για τους εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης.....	68
4. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας της πρακτικής άσκησης.....	70
5. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης .....	70
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Προφίλ εκπαιδευτών/τριών .....	77
BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	80
A. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα .....	81
B. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης.....	83
Γ. Σχετική Εθνική Νομοθεσία .....	85

## 1. Πρόλογος

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

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

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

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

---

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

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

## 2. Εισαγωγή

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## ***Μέρος Α' – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***

## 1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού

### 1.1 Τίτλος ειδικότητας<sup>2</sup>

«Τεχνικός Αγροτουρισμού»

### 1.2 Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)

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

## 2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

### 2.1. Ορισμός ειδικότητας

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, οινοποιία κ.ά.
- Δημιουργία τουριστικών πακέτων συμμετοχικού και βιωματικού χαρακτήρα τα οποία προϋποθέτουν την ενεργή εμπλοκή του επισκέπτη στο αγρόκτημα και στις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής.
- Οργάνωση και διαχείριση αγροτουριστικής μονάδας.
- Ανάδειξη και ενίσχυση του γαστρονομικού τουρισμού μέσω της αξιοποίησης τοπικών προϊόντων.

---

<sup>2</sup> ΦΕΚ 2661/Β'/30-5-2022

## 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 αρμοδιότητες/ 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 επισκέπτη όσο και η συμμετοχή του 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/περιηγητών και διαχειρίζεται τις κρατήσεις αφίξεις/αναχωρήσεις των επισκεπτών, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα ηλεκτρονικά συστήματα.
- Σχεδιάζει προγράμματα αγροτουρισμού που σχετίζονται με τη δραστηριότητα της μονάδας και που εξασφαλίζουν την ενεργητική εμπλοκή των επισκεπτών, αξιοποιώντας ταυτόχρονα τους πολιτιστικούς κώδικες της περιοχής (π.χ. προγράμματα περιηγήσεων γευσιγνωσίας, ιππασίας, περιπάτων ορεινών και παραδοσιακών διαδρομών παρατήρησης οικοσυστήματος, αθλητικών δραστηριοτήτων συνυφασμένων με τα χαρακτηριστικά της κάθε περιοχής, επισκέψεων σε αγροκτήματα, οινοποιία, τυροκομεία, βιωματικής εκπαίδευσης σε διάφορες κατηγορίες επισκεπτών 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 γεωργικά προϊόντα ανάλογα με το είδος της εκμετάλλευσης και τα μορφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής, προσανατολίζοντας την αγροτική παραγωγή σε προϊόντα ΠΟΠ ή και σε εκείνα που εντάσσονται στο «καλάθι αγροτικών προϊόντων» της εκάστοτε περιοχής.

- Εφαρμόζει διαφορετικές τεχνικές καλλιέργειας και αξιοποιεί αειφορικά συστήματα καλλιέργειας και προστασίας της αγροτικής παραγωγής.
- Χαράσσει την επικοινωνιακή πολιτική της αγροτουριστικής μονάδας και συμμετέχει σε δίκτυα ομοειδών επιχειρήσεων (clusters).
- Προωθεί και πωλεί (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.

### 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
- Επιχειρήσεις εναλλακτικού τουρισμού με έμφαση στον τουρισμό υπαίθρου ως διοικητικό στέλεχος
- Αγροτικούς συνεταιρισμούς
- Επισιτιστικές επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν και αναδεικνύουν τοπικά παραγόμενα παραδοσιακά προϊόντα
- Ξενοδοχειακές επιχειρήσεις που προσφέρουν υπηρεσίες αγροτουρισμού
- Αγροτικές μονάδες και αγροβιοτεχνίες
- Φορείς διοργάνωσης δραστηριοτήτων υπαίθρου με έμφαση στον αγροτουρισμό
- Επιχειρήσεις μεταποίησης πώλησης αγροτικών προϊόντων και παραγωγής προϊόντων λαϊκής τέχνης, τόσο στο κομμάτι της παραγωγής όσο και της διοίκησης
- Φορείς προώθησης της τοπικής λαϊκής τέχνης
- Αναπτυξιακές Εταιρείες και Εταιρείες Συμβούλων στον τομέα του Αγροτουρισμού

## 3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

### 3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής

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

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

### 3.2 Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

Η επαγγελματική κατάρτιση στα ΙΕΚ ξεκινά κατά το χειμερινό ή εαρινό εξάμηνο, διαρκεί κατ' ελάχιστον τέσσερα (4) εξάμηνα και δεν δύναται να υπερβαίνει τα πέντε (5) συνολικά εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης, συμπεριλαμβανομένης σε αυτά της περιόδου πρακτικής άσκησης ή μαθητείας.

Η συνολική διάρκεια της κατάρτισης που υλοποιείται στο ΙΕΚ είναι **900** ώρες, ενώ της πρακτικής άσκησης είναι **960** ώρες.

## 4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά

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

## 5. Κατατάξεις τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα

### 5.1 Κατάταξη στην ειδικότητα αποφοίτων άλλων ειδικοτήτων της ίδιας ομάδας προσανατολισμού

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

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

### 5.2 Κατάταξη αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης στην ειδικότητα

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

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

## 6. Πιστοποίηση αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων ΙΕΚ

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

## 7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

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

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

### *Πίνακας 1. Τύποι προσόντων*

---

<sup>3</sup> Η υπάρχουσα απόφαση για την κατάταξη των αποφοίτων δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης στα ΙΕΚ είναι η με αριθμ. πρωτ.: Κ1/149167/23-09-2015 του Γενικού Γραμματέα Διά Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς, όπως αυτή συμπληρώθηκε με τις Κ1/47016/18-03-2016, Κ1/157361/26-09-2016 και Κ1/160215/ 26-9-2018, και όπως αυτή μπορεί να τροποποιηθεί σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α') και θα ισχύει

## Αντιστοίχιση Ευρωπαϊκού & Ελληνικού Πλαισίου Προσόντων



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

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

### 8. Πιστωτικές μονάδες

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



κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής του εκπαίδευσης και κατάρτισης, τόσο εντός των συνόρων της χώρας του όσο και σε άλλα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

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

## 9. Επαγγελματικά δικαιώματα

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

## 10. Σχετική νομοθεσία

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

- *Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία, Διά Βίου Μάθησης & Νεολαίας (ΓΓΕΕΚΔΒΜ & Ν), όπως εκάστοτε ισχύει.*
- ΦΕΚ 3938/Β'/26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση Κ5/97484/05-08-2021. *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.*
- ΦΕΚ 254/Α'/21-12-2020. Νόμος 4763/2020. *Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματών (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.*
- ΦΕΚ Α' 163 /21-09-2010. Ν. 3879/2010. *Ανάπτυξη της Διά Βίου Μάθησης και λοιπές διατάξεις, όπως εκάστοτε ισχύει.*
- ΦΕΚ Α' 193/17-09-2013. Ν. 4186/2013. *Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις, όπως εκάστοτε ισχύει.*
- ΥΑ Κ1/54905/13-05-2020. Τροποποίηση της 5954/23-06-2014 (ΦΕΚ 1807/Β'/02-07-2014) υπουργικής απόφασης «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ).
- ΦΕΚ Β' 1807/02-07-2014. ΥΑ 5954/23-06-2014. *Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ).*
- ΦΕΚ 4146/Β'/09-09-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση ΦΒ7/108652/Κ3. *Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας.*
- ΦΕΚ 1807/Β'/02-07-2014. ΥΑ 5955/23-06-2014. *Αντιστοίχιση Παλαιών Ειδικοτήτων με Νέες Ειδικότητες των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ).*



- ΦΕΚ 2117/Β'/06-06-2019. ΚΥΑ της Κ1/118932/13-07-2017 (Β' 2440) Υπουργικής Απόφασης με θέμα: Ρύθμιση θεμάτων επιδότησης και ασφάλισης της Μαθητείας των σπουδαστών των δημόσιων και ιδιωτικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ).
- ΦΕΚ 491/Β'/20-02-2017. Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθ. 26385/2017. Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας
- ΦΕΚ Β' 590/24-02-2020. ΚΥΑ της 26760/Υ1/24-02-2020 Τροποποίηση διατάξεων της απόφασης των Υπουργών Παιδείας και Θρησκευμάτων και Οικονομικών, αριθμ. 2944/2014 κοινής υπουργικής απόφασης «Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των Αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και των σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ), όπως ισχύει.
- ΦΕΚ 155/Α'/30-07-2014. Ν. 4276/2014. Ειδικές Μορφές Τουρισμού (Αγροτουρισμός).
- ΦΕΚ 3089/2018 τεύχος Β'. ΚΥΑ 12528/2018. Όροι και προϋποθέσεις χορήγησης Ειδικού Σήματος Αγροτουρισμού (ΕΣΑ).
- ΦΕΚ 1145/Β/03-04-2017. Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθ. 543/34450/2017. Πολυλειτουργικά Αγροκτήματα.

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

## 11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

- Σύνδεσμος Ενώσεων Αγροτουρισμού Ελλάδας (ΣΕΑΓΕ)  
<https://hellasagrotourism.org/>
- Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Τουρισμού Υπαίθρου  
<https://www.ruraltour.eu/>
- Επαγγελματικό περίγραμμα του «Αγρότη-Υπεύθυνου Αγροτουριστικής μονάδας» του ΕΟΠΠΕΠ  
<https://www.eopperp.gr/images/EP/EP86.pdf> 19
- Όροι και προϋποθέσεις χορήγησης Ειδικού Σήματος Αγροτουρισμού  
[https://mintour.gov.gr/wp-content/uploads/2021/04/Template\\_odigos-ESA.pdf](https://mintour.gov.gr/wp-content/uploads/2021/04/Template_odigos-ESA.pdf)
- Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού (ΕΟΤ)  
<http://www.gnto.gr>
- Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ)  
<http://www.sete.gr/>

- Ινστιτούτο Τουριστικών Ερευνών και Προβλέψεων (ΙΤΕΠ)  
<http://www.itep.gr/gr/index.htm>
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων  
<http://minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/agrotourism>
- Αγροτουριστικά καταλύματα  
<https://www.agrotourismos.gr/>

# **Μέρος Β' – ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ**

## **ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ**

## **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΗΣ**

## **ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**

### **1. Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας**

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

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος σπουδών της ειδικότητας «Τεχνικός Αγροτουρισμού» είναι να παρουσιάσει και να αναλύσει τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα του αγροτουρισμού αλλά και τις επιπτώσεις του για την τοπική κοινωνία, τον επισκέπτη, τον ιδιοκτήτη και τους εργαζομένους της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης. Το πρόγραμμα είναι έτσι δομημένο ώστε να καλύπτονται οι απαιτήσεις της διττής φύσης του αγροτουρισμού.

Για τον λόγο αυτόν αξιοποιούνται γνώσεις από ένα ευρύ πεδίο επιστημών, από τη γεωπονία και την οικονομία του τουρισμού μέχρι το μάρκετινγκ και τον ελληνικό πολιτισμό. Βασική επιδίωξη του παρόντος προγράμματος σπουδών είναι να εξοπλίσει τους καταρτιζόμενους με όλες εκείνες τις γνώσεις και τις δεξιότητες που θα τους επιτρέψουν να αντεπεξέλθουν σε οποιονδήποτε ρόλο του αγροτουριστικού επαγγέλματος.

Πρόκειται άλλωστε για ένα επάγγελμα που συνδυάζει τις ιδιαιτερότητες της αγροτικής παραγωγής με τις υπηρεσίες της φιλοξενίας και της εστίασης. Για τον λόγο αυτόν τα στελέχη του αγροτουρισμού καλούνται να συγκεράσουν πολλά ετερόκλητα στοιχεία μεταξύ τους προκειμένου να μεγιστοποιήσουν την ικανοποίηση του επισκέπτη.

### **2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης**

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

Πιο συγκεκριμένα, για την ειδικότητα «Ειδικός Αγροτουρισμού» διακρίνουμε τις παρακάτω ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων:

- (α) «Ίδρυση αγροτουριστικής επιχείρησης»
- (β) «Οργάνωση και διαχείριση της αγροτουριστικής μονάδας»
- (γ) «Παροχή υπηρεσιών εστίασης και φιλοξενίας»
- (δ) «Καλλιέργεια αγροτικών προϊόντων»
- (ε) «Πρώθηση και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων»

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

*Πίνακας 2. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων*

<b>ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ</b>	
<b>ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ</b>	<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ</b>  <b>Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:</b>
<b>A. «Ίδρυση αγροτουριστικής επιχείρησης»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• προετοιμάζουν την αγροτουριστική επιχείρηση λαμβάνοντας αποφάσεις σχετικές με το είδος των δραστηριοτήτων της,</li> <li>• διενεργούν έρευνα αγοράς λαμβάνοντας υπόψη τις δυνατότητες και προοπτικές του αγροτουριστικού προϊόντος στη συγκεκριμένη περιοχή,</li> <li>• μεριμνούν για την ενημέρωσή τους για το θεσμικό πλαίσιο που διέπει τις διάφορες αγροτουριστικές δραστηριότητες και τους περιβαλλοντικούς περιορισμούς,</li> <li>• επιλέγουν τις δραστηριότητες της αγροτουριστικής επιχείρησης αναθέτοντας την εκπόνηση Επιχειρηματικού Σχεδίου και Τεχνικο-Οικονομικής Μελέτης σε Ειδικό Σύμβουλο Επιχειρήσεων,</li> <li>• σχεδιάζουν τις χρηματοδοτικές τους ανάγκες, αναζητώντας τρόπους χρηματοδότησης,</li> <li>• αναλύουν το επιχειρηματικό περιβάλλον συνυπολογίζοντας τις αποφάσεις τους,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• παρακολουθούν τις επενδυτικές ευκαιρίες (π.χ. προγράμματα ΕΣΠΑ, Αναπτυξιακούς Νόμους κ.λπ.) λαμβάνοντας το αντίστοιχο επενδυτικό ρίσκο,</li> <li>• υιοθετούν μια αειφορική στάση ανάπτυξης της αγροτουριστικής επιχείρησης, ικανοποιώντας παράλληλα τις ανάγκες και τις επιθυμίες των επισκεπτών,</li> <li>• εντοπίζουν το κατάλληλο συγχρηματοδοτούμενο πρόγραμμα υποβάλλοντας ολοκληρωμένη πρόταση ένταξης σε αυτό,</li> <li>• ενημερώνονται για τις δυνατότητες χρηματοδότησης που παρέχουν σχετικά τραπεζικά προϊόντα προχωρώντας στις αντίστοιχες επενδυτικές κινήσεις,</li> <li>• επιλέγουν τους χώρους εγκατάστασης, κατασκευάζοντας τις υποδομές της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης,</li> <li>• διαμορφώνουν την αισθητική των χώρων της αγροτουριστικής επιχείρησης μεριμνώντας παράλληλα για την ασφάλεια των πελατών,</li> <li>• επιμελούνται τη διαμόρφωση των εξωτερικών και εσωτερικών χώρων και τμημάτων της αγροτουριστικής μονάδας σε συνεργασία με τους αρμόδιους τεχνικούς, εξασφαλίζοντας τη συμμετοχή του επισκέπτη στις εκάστοτε αγροτικές δραστηριότητες,</li> <li>• διαμορφώνουν τον περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης λαμβάνοντας υπόψη τις προσδοκίες των δυνητικών πελατών και την αειφορία του φυσικού περιβάλλοντος,</li> <li>• επιβλέπουν τις διαδικασίες υγιεινής και ασφάλειας των πελατών εξασφαλίζοντας την ύπαρξη πρώτων βοηθειών,</li> <li>• παροτρύνουν την προστασία του περιβάλλοντος χώρου, συμβάλλοντας παράλληλα στην οικονομική και κοινωνική ευημερία του τόπου.</li> </ul>
<p><b>Β. «Οργάνωση και διαχείριση αγροτουριστικής μονάδας»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• οργανώνουν τη διοίκηση της αγροτουριστικής μονάδας τηρώντας πλήρεις φακέλους με όλα τα νομιμοποιητικά έγγραφα της επιχείρησης,</li> <li>• ελέγχουν για την καλή λειτουργία όλου του απαραίτητου εξοπλισμού γραφείου, διατηρώντας μηχανογραφημένο σύστημα στοιχείων πελατών, κρατήσεων κ.λπ.</li> <li>• υποστηρίζουν έναν οικολογικό τύπο ανάπτυξης δραστηριοποιούμενοι ισόρροπα στην τοπική, οικονομική και περιβαλλοντική δομή της τουριστικής περιοχής στην οποία εργάζονται,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• φροντίζουν για το διαφημιστικό υλικό της μονάδας, συμπεριλαμβάνοντας πληροφορίες για ολόκληρη την ευρύτερη περιοχή,</li> <li>• τηρούν τα προβλεπόμενα λογιστικά βιβλία, φακέλους και παραστατικά, εκπληρώνοντας όλες τις φορολογικές και ασφαλιστικές υποχρεώσεις,</li> <li>• οργανώνουν ένα απλό σχέδιο μανάτζμεντ, υλοποιώντας παράλληλα κοστολόγηση των παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών,</li> <li>• εφαρμόζουν ένα απλό σχέδιο διασφάλισης της ποιότητας, τηρώντας τις βασικές αρχές της διοίκησης ολικής ποιότητας,</li> <li>• εφαρμόζουν ένα απλό σχέδιο μάρκετινγκ κάνοντας μια στοιχειώδη έρευνα αγοράς της περιοχής,</li> <li>• εφαρμόζουν τις βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων προσαρμόζοντάς τες στο μέγεθος της τοπικής αγοράς,</li> <li>• αναπτύσσουν στρατηγικές επιχειρησιακής ανάπτυξης χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία στρατηγικού σχεδιασμού, όπως η ερευνά αγοράς, το επιχειρηματικό σχέδιο, η ανάλυση SWOT και PESTEL,</li> <li>• χαράσσουν την επικοινωνιακή πολιτική της αγροτουριστικής μονάδας συμμετέχοντας σε δίκτυα ομοειδών επιχειρήσεων με στόχο την καλύτερη προώθηση και διανομή του αγροτουριστικού προϊόντος,</li> <li>• διευθετούν τις οικονομικές και φοροτεχνικές εργασίες της αγροτουριστικής μονάδας συντάσσοντας οικονομικές καταστάσεις, εκδίδοντας παραστατικά και διατηρώντας λογιστικά βιβλία σε συνεργασία με τον αρμόδιο επαγγελματία,</li> <li>• στελεχώνουν τη μονάδα με το κατάλληλο μόνιμο ή εποχιακό προσωπικό βασιζόμενοι σε συγκεκριμένο επιχειρηματικό πλάνο,</li> <li>• αποδέχονται τις διαφορές της κουλτούρας μεταξύ των τουριστών, προβάλλοντας παράλληλα τον πολιτιστικό πλούτο της περιοχής.</li> </ul>
<p><b>Γ. «Παροχή υπηρεσιών εστίασης και φιλοξενίας»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• φροντίζουν για την απρόσκοπτη λειτουργία του ξενώνα, επιδιώκοντας τη μέγιστη δυνατή πληρότητα,</li> <li>• προβαίνουν σε κρατήσεις δωματίων (με ηλεκτρονικό ή χειρόγραφο σύστημα), φροντίζοντας να ικανοποιούν τις επιθυμίες του πελάτη,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• προετοιμάζουν την άφιξη των πελατών, συμπληρώνοντας τα απαραίτητα έγγραφα,</li> <li>• οργανώνουν την υποδοχή των τουριστών, φροντίζοντας για την άνετη εγκατάστασή τους στα δωμάτια,</li> <li>• βοηθούν τους πελάτες να απολαύσουν τη διαμονή τους επιδεικνύοντας απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον,</li> <li>• σχεδιάζουν προγράμματα αγροτουρισμού που σχετίζονται με τη δραστηριότητα της μονάδας, εξασφαλίζοντας την ενεργητική εμπλοκή των επισκεπτών, αξιοποιώντας ταυτόχρονα τους πολιτιστικούς κώδικες της περιοχής,</li> <li>• διαμορφώνουν την τιμολογιακή πολιτική του καταλύματος ανά περίοδο και ανά πρόγραμμα εναλλακτικού τουρισμού,</li> <li>• διαχειρίζονται τις αφίξεις, αλλαγές και αναχωρήσεις επισκεπτών, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα χειρόγραφα ή ηλεκτρονικά συστήματα,</li> <li>• διευθετούν τις διοικητικές εργασίες που σχετίζονται με την άφιξη και την αναχώρηση των πελατών περιηγητών συμπληρώνοντας τα απαραίτητα έγγραφα (βιβλίο πόρτας, καρτέλες πελατών κ.λπ.),</li> <li>• προετοιμάζουν και παρέχουν γεύματα που αναδεικνύουν τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής, σε συνεργασία με κάποιον σεφ, ακολουθώντας όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,</li> <li>• προμηθεύονται τα υλικά για την παροχή των γευμάτων, βασιζόμενοι σε τοπικά παραδοσιακά προϊόντα,</li> <li>• προσφέρουν τα βασικά γεύματα (πρωινό, μεσημεριανό, δείπνο), εξασφαλίζοντας την ικανοποίηση του πελάτη,</li> <li>• μεριμνούν για την καθαριότητα του καταλύματος και του χώρου εστίασης, ακολουθώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας,</li> <li>• απορρίπτουν τις επιπτώσεις της ανεξέλεγκτης τουριστικής ανάπτυξης προβάλλοντας τον αειφόρο τουρισμό ως μοντέλο βιώσιμης ανάπτυξης,</li> <li>• οργανώνουν περιηγήσεις των πελατών στην αγροτουριστική μονάδα, φροντίζοντας για τη συμμετοχή τους στις αγροτικές δραστηριότητες,</li> <li>• καθοδηγούν τους τουρίστες σε φυσιολατρικές πεζοπορίες ή δραστηριότητες της περιοχής, μεριμνώντας για την ασφάλειά τους,</li> <li>• μεριμνούν για τις επιπτώσεις του τουριστικού φαινομένου στην πολιτισμική κληρονομιά και την παράδοση της τοπικής κοινωνίας.</li> </ul>
<p><b>Δ. «Καλλιέργεια αγροτικών προϊόντων»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• οργανώνουν τις αγροτικές εργασίες προσαρμόζοντάς τες έτσι ώστε να είναι επιτρεπτή η ενεργή συμμετοχή του επισκέπτη,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• εξοπλίζουν την εκμετάλλευση επιλέγοντας τα απαραίτητα γεωργικά εργαλεία και μηχανήματα,</li> <li>• παράγουν τα δικά τους γεωργικά προϊόντα προσαρμόζοντάς τα ανάλογα με το είδος της εκμετάλλευσης και τα μορφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής,</li> <li>• ενθαρρύνουν την ενεργή συμβολή του τουρισμού στην αειφόρο ανάπτυξη, εμπλέκοντας ενεργά την τοπική κοινωνία σε όλα τα επίπεδα,</li> <li>• προσανατολίζουν την αγροτική παραγωγή σε προϊόντα ΠΟΠ, εντάσσοντάς τα στο «καλάθι αγροτικών προϊόντων» της εκάστοτε περιοχής,</li> <li>• εφαρμόζουν τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και κομποστοποίησης, αξιοποιώντας αειφορικά συστήματα καλλιέργειας και προστασίας της αγροτικής παραγωγής,</li> <li>• αναγνωρίζουν την ανάγκη προώθησης εναλλακτικών μορφών αγροτικής καλλιέργειας, εναρμονιζόμενοι με τις αρχές της αειφορίας,</li> <li>• επιμελούνται τη διαμόρφωση και διαχείριση των αποθηκευτικών χώρων, ακολουθώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.</li> </ul>
<p><b>Ε. «Προώθηση και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• αποφασίζουν για το είδος του εξοπλισμού που απαιτείται προσαρμόζοντας τις υφιστάμενες αγροτουριστικές υποδομές,</li> <li>• εκπαιδεύονται στη λειτουργία του σχετικού μηχανολογικού εξοπλισμού (μεταποίηση/τυποποίηση/συσκευασία των προϊόντων) θέτοντάς τον σε λειτουργία,</li> <li>• συμφωνούν με τη διεύρυνση των ευκαιριών για την τοπική κοινωνία (κοινωνικών, οικονομικών κ.ά.), συμβάλλοντας τα μέγιστα στην υλοποίησή τους,</li> <li>• εντοπίζουν τυχόν βλάβες του μηχανολογικού εξοπλισμού, αποκαθιστώντας τες οι ίδιοι/ες ή αναθέτοντάς τες σε ειδικό,</li> <li>• προμηθεύονται τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό, που σχετίζεται με τη μεταποίηση/τυποποίηση/συσκευασία αγροτικών προϊόντων ή με τη δημιουργία προϊόντων οικοτεχνίας και λαϊκής τέχνης,</li> <li>• συμμετέχουν στη μεταποιητική διαδικασία επιβλέποντας όλες τις φάσεις της,</li> <li>• ελέγχουν την ποιότητα των πρώτων υλών ακολουθώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,</li> <li>• εφαρμόζουν φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους μεταποίησης, αποφεύγοντας την ένταση της τεχνολογίας,</li> </ul>



- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• εφαρμόζουν κατάλληλες τεχνικές κοστολόγησης ανάλογα με τη φύση των προϊόντων και το μέγεθος της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης,</li><li>• παράγουν τα ιδιοπαραγόμενα προϊόντα, διαθέτοντάς τα μέσω συγκεκριμένων καναλιών διανομής,</li><li>• διαμορφώνουν εκθετήριο και σημείο πώλησης ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και άλλων προϊόντων λαϊκής τέχνης εντός της αγροτουριστικής μονάδας,</li><li>• συμμετέχουν σε εκθέσεις προώθησης τοπικών προϊόντων τηρώντας το σχέδιο μάρκετινγκ που έχουν καταρτίσει,</li><li>• προωθούν τοπικά παραδοσιακά προϊόντα της αγροτουριστικής μονάδας τηρώντας όλες τις νόμιμες υποχρεώσεις τους,</li><li>• συμμετέχουν σε Δίκτυο Επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται σε αγροτουριστικές δραστηριότητες σε τοπικό, εθνικό και διεθνές επίπεδο, φροντίζοντας να αξιοποιήσουν τα πιθανά πλεονεκτήματα συμμετοχής σε αυτό,</li><li>• αποδέχονται τη διατήρηση, προστασία και αξιοποίηση του πλούτου της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου τους, χρησιμοποιώντας κατάλληλα εργαλεία ολοκληρωμένου σχεδιασμού και διαχείρισης της τουριστικής ανάπτυξης,</li><li>• προωθούν το αγροτουριστικό προϊόν της περιοχής τους, προβάλλοντάς το μέσω έντυπου, ηλεκτρονικού και οπτικοακουστικού υλικού,</li><li>• συμμετέχουν στον σχεδιασμό, στην κοστολόγηση και στην προώθηση αγροτουριστικών πακέτων, μεριμνώντας για την αποστολή τους σε τουριστικά γραφεία, ιστοσελίδες και διαδικτυακές πύλες οικοτουρισμού και αγροτουρισμού.</li></ul> |
|--|---|

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

# Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

## 1. Ωρολόγιο πρόγραμμα

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

Πίνακας 3. Ωρολόγιο πρόγραμμα

ΕΞΑΜΗΝΟ		Α			Β			Γ			Δ		
Α/Α	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	Αγροτουρισμός και ανάπτυξη	3	2	5									
2	Στοιχεία βιολογικής γεωργίας	3	2	5	3	3	6						
3	Γεωργικές εγκαταστάσεις	2	2	4	3	3	6						
4	Εμπορία (μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας	2	1	3	3	2	5						
5	Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα		3	3		3	3		3	3		3	3
6	Αγροτουρισμός και επιχειρηματικότητα							1	1	2	1	1	2
7	Αγροβιοτεχνίες							1	1	2			
8	Εναλλακτικές μορφές τουρισμού υπαίθρου							2	1	3	1	1	2
9	Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα							2	1	3	1	1	2
10	Αγροτική παράδοση και λαϊκή τέχνη							1	1	2	1	1	2
11	Αγγλική ορολογία ειδικότητας							2		2	2		2
12	Οργάνωση και λειτουργία μονάδων φιλοξενίας							2	1	3	2	1	3

13	Αγροτουριστική νομοθεσία										2		2
14	Υγιεινή και ασφάλεια										2		2
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>		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 εστιάζει 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 υπαίθρο και τις τοπικές κοινωνίες και αναλύεται η συνεισφορά του στην αειφόρο ανάπτυξη. 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. Μέσω της μελέτης 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:

- 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 με τον αγροτουρισμό,
- υιοθετούν μια αειφορική στάση ανάπτυξης της αγροτουριστικής επιχείρησης, ικανοποιώντας παράλληλα τις ανάγκες και επιθυμίες των επισκεπτών.

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

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

### 2.1.B 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 καταναλωτή.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- περιγράφουν τις βασικές αρχές που διέπουν τη βιολογική γεωργία,
- 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,

- 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 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.

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

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

### 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 διάφορων υλικών κατασκευής, την επιλογή και χρήση του ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού και, τέλος, τον χειρισμό των διάφορων εργαλείων και συσκευών. Με τα στοιχεία αυτά οι εκπαιδευόμενοι/ες θα αποκτήσουν μια καλή εικόνα και προσωπική εμπειρία με τη χρήση και λειτουργία των εργαλείων και των διάφορων συσκευών σε διάφορες μικροεφαρμογές. Επίσης, θα έρθουν σε επαφή με εξειδικευμένες τεχνικές, όπως οι συγκολλήσεις μετάλλων, οι ξυλουργικές τεχνικές, τα υδραυλικά, οι μηχανουργικές εργασίες, οι χρωματισμοί, τα κονιάματα και οι περιφράξεις.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/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 προσαρμόζοντας τις υφιστάμενες αγροτουριστικές υποδομές,
- προγραμματίζουν τις τεχνικές εργασίες για κάθε καινούργια γεωργική εγκατάσταση,

- επιλύουν προβλήματα μελέτης γεωργικών κατασκευών,
- διευθύνουν την επίβλεψη κατασκευής διάφορων γεωργικών κατασκευών,
- αντιμετωπίζουν με επαγγελματισμό τις ανάγκες ασφαλών και ποιοτικών εγκαταστάσεων στον χώρο εργασίας τους,
- συνεργάζονται επικοινωνητικά με όλους τους εμπλεκόμενους επαγγελματίες του κατασκευαστικού τομέα,
- προτιμούν ποιοτικά και ασφαλή υλικά κατασκευής στις γεωργικές εγκαταστάσεις.

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

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

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

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

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

Το θεωρητικό σκέλος της ενότητας ασχολείται με τις βασικές αρχές και τις πρώιμες λειτουργίες του μάρκετινγκ, εστιάζοντας στον τρόπο με τον οποίο ανιχνεύει τις τάσεις της αγοράς και τις ανάγκες/προτιμήσεις των καταναλωτών. 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 οι μέθοδοι συλλογής, επεξεργασίας και αξιοποίησης πληροφοριών από το επιδιωκόμενο τμήμα της αγοράς, ο σχεδιασμός και η σύνταξη ερωτηματολογίων, οι τεχνικές δειγματοληψιών, οι τρόποι τμηματοποίησης της αγοράς, αλλά και η σύνταξη ολοκληρωμένων σχεδίων μάρκετινγκ (Marketing Plans).

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- ορίζουν τις λειτουργίες του μάρκετινγκ αγροτουρισμού,
- συσχετίζουν τις μεθόδους και τεχνικές μάρκετινγκ με όλο το πλέγμα δραστηριοτήτων της αγροτουριστικής μονάδας,
- απαριθμούν τις ενότητες ενός ολοκληρωμένου σχεδίου μάρκετινγκ,
- εξηγούν τα στάδια και τις βασικές λειτουργίες του προγραμματισμού μάρκετινγκ (marketing),
- αναλύουν με μέθοδο SWOT τις διάφορες λειτουργίες του μάρκετινγκ (marketing) μιας αγροτουριστικής μονάδας,

- αποκωδικοποιούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά του καταναλωτή,
- συντάσσουν ολοκληρωμένα σχέδια μάρκετινγκ,
- 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 για τον αγροτουριστικό τομέα,
- εφαρμόζουν, σε μελέτες περίπτωσης, τεχνικές έρευνας αγοράς και δειγματοληψιών,
- μετρούν, με αξιόπιστα μοντέλα, την ποιότητα και τον βαθμό ικανοποίησης των πελατών στον αγροτουριστικό τομέα,
- αποδέχονται τις ιδιαιτερότητες του αγροτικού προϊόντος και των τουριστικών υπηρεσιών ως προς την εφαρμογή προγραμμάτων μάρκετινγκ,
- αντιμετωπίζουν με σεβασμό και πολιτικές κοινωνικού μάρκετινγκ το καταναλωτικό κοινό,
- υιοθετούν στρατηγικές τμηματοποίησης της αγοράς που ταιριάζουν με το είδος της μονάδας και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (1), Σύνολο (3).

#### 2.1.Ε ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος 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.

Μέσω του συγκεκριμένου μαθήματος 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 Α΄ Εξάμηνο, 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.

- **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 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.

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

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

## 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 καταναλωτή. 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 μετασυστασιακούς 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 τις απαιτήσεις του περιβάλλοντος,
  - απορρίπτουν μεθόδους που δεν συνάδουν με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (3), Εργαστήριο (3), Σύνολο (6)

#### 2.2.B 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, προβατοστασίων και πτηνοτροφείων. Επίσης, ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην κατανόηση όλων των φαινομένων που λαμβάνουν χώρα σε ένα θερμοκήπιο, ώστε να μπορούν να τα αναλύσουν και στη συνέχεια να είναι σε θέση να υπολογίσουν τον απαραίτητο εξοπλισμό με τη βοήθεια του οποίου θα μπορούν να επιτευχθούν οι κατάλληλες συνθήκες στο εσωτερικό του θερμοκηπίου.
- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**  
Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:
  - κατονομάζουν τα κατασκευαστικά στοιχεία των κτιρίων και τους εξοπλισμούς 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,
- διευθύνουν τις εργασίες που αφορούν όλα τα είδη των γεωργικών εγκαταστάσεων.

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

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

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

• **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η μαθησιακή ενότητα «Εμπορία (μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας» Β' Εξαμήνου αποσκοπεί στο να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες σε πιο συγκεκριμένα ζητήματα του σύγχρονου μάρκετινγκ, εξειδικεύοντας 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 υπεύθυνος μιας αγροτουριστικής μονάδας ή το στέλεχος μάρκετινγκ λαμβάνει αποφάσεις για τη δημιουργία, την προβολή, την τιμολόγηση και τη διανομή του αγροτουριστικού προϊόντος ή υπηρεσίας, λαμβάνοντας υπόψη το είδος της αγροτουριστικής μονάδας και τα οικονομικογεωγραφικά στοιχεία της εκάστοτε περιοχής. Το εργαστηριακό σκέλος εστιάζει 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,
- χρησιμοποιούν τεχνολογίες ψηφιακού μάρκετινγκ (digital marketing),
- εφαρμόζουν προγράμματα και εργαλεία οικοδόμησης πίστης του πελάτη (brand loyalty),
- 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,
- υιοθετούν στρατηγικές τμηματοποίησης της αγοράς που ταιριάζουν με το είδος της μονάδας και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής.

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

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

#### 2.2.Δ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος 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. Μέσω του συγκεκριμένου μαθήματος 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 Β΄ Εξάμηνο, 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.

- **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.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (3), Σύνολο (3)

## 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 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 μίας 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 αιεφόρο τουριστική ανάπτυξη,
- προτιμούν αγροτουριστικές επιχειρηματικές δραστηριότητες που παράγουν κοινωνικό όφελος με σεβασμό προς τα εκάστοτε τοπικά χαρακτηριστικά.

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

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

### 2.3.B 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 εδώ η 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.

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

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

### 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, στην κοινωνία, στον πολιτισμό και στο 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,
- 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,
- 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 να 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 στην οποία δραστηριοποιούνται.

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

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

### 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 και που μέρος αυτών των προϊόντων, φυτικών και ζωικών, μεταποιούνται 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,
- διευθύνουν 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.

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

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

### 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 χτίσει ένα ευρύ θεωρητικό υπόβαθρο σχετικά με την ιστορία και την εξέλιξη της λαϊκής τέχνης και της αγροτικής παράδοσης στην Ελλάδα. Το θεωρητικό σκέλος δίνει έμφαση στα στοιχεία εκείνα της λαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς που σχετίζονται με την ύπαιθρο και τον αγροτικό τρόπο ζωής, όπως η παραδοσιακή αρχιτεκτονική, η παραδοσιακή μουσική, τα παραδοσιακά προϊόντα και συνταγές. Παράλληλα, παρουσιάζεται η εξέλιξη της

επιχειρηματικής διάστασης των δραστηριοτήτων του αγροτικού χώρου, δίνοντας έμφαση στα παραδοσιακά προϊόντα ανά περιοχή. Το εργαστηριακό σκέλος επικεντρώνεται στη βιωματική κατανόηση των στοιχείων που συνθέτουν την κατά τόπους παραδοσιακή κληρονομία, μέσω δράσεων στο πεδίο, εκπαιδευτικών επισκέψεων, παρακολούθησης 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 την τοπική γαστρονομία με την αγροτουριστική επιχειρηματικότητα,
- αναγνωρίζουν τα είδη της τοπικής παραδοσιακής μουσικής και των παραδοσιακών οργάνων,
- επιλέγουν και χρησιμοποιούν τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό, που σχετίζεται με τη δημιουργία προϊόντων οικοτεχνίας και λαϊκής τέχνης,
- εφαρμόζουν προγράμματα βιωματικής γνωριμίας των επισκεπτών 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 τεχνίτες και εμπειροτέχνες παραδοσιακών τεχνών με σκοπό τη δημιουργία βιωματικών προγραμμάτων για τους επισκέπτες,
- ερμηνεύουν τη θεματολογία της λαϊκής τέχνης και των παραδόσεων από περιοχή σε περιοχή.

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

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

### 2.3.ΣΤ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο την επαφή των εκπαιδευόμενων με την αγγλική γλώσσα, με έμφαση στην ειδικότερη ορολογία του τουριστικού και 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, το λεξιλόγιο και την ορολογία. 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 αλλοδαπούς επισκέπτες-περιηγητές αλλά και με συνεργαζόμενες επιχειρήσεις από άλλες χώρες. Επίσης, 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,
- χρησιμοποιούν την αγγλική γλώσσα με ευχέρεια ώστε να μπορούν να αντεπεξέλθουν στις ανάγκες της επικοινωνίας με τους αλλοδαπούς επισκέπτες των χώρων,
- εφαρμόζουν με ευχέρεια βασικούς γραμματικούς κανόνες σε σχέση με την κλίση και τους χρόνους τους 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 λόγο στην αγγλική καθημερινή τουριστική γλώσσα,
- συντάσσουν έγγραφα στα αγγλικά χρησιμοποιώντας με ευχέρεια το αγγλικό συντακτικό (δομή προτάσεων, παθητική φωνή, πλάγιο λόγο, 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.

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

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

### 2.3.2 ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο να κατανοήσουν οι εκπαιδευόμενοι/ες τη δομή, τον τρόπο λειτουργίας και τις ιδιαιτερότητες μιας σύγχρονης επιχείρησης διαμονής (ξενοδοχείο, ξενώνα, δωμάτια-διαμερίσματα, camping). Μέσω μιας ιστορικής προσέγγισης της έννοιας της φιλοξενίας και της εκτενούς ανάλυσης 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, την παραμονή μέχρι και την αναχώρηση του πελάτη. Έμφαση θα δοθεί στο τμήμα της υποδοχής, στα έντυπα και στα βιβλία που χρησιμοποιούνται, στα είδη των συμβολαίων και συνεργασιών που η επιχείρηση συνάπτει με συνεργάτες και προμηθευτές 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 συναντάμε 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,
- καταχωρίζουν με οργανωμένο τρόπο τις κρατήσεις δωματίων στα κατάλληλα έντυπα ή ηλεκτρονικές φόρμες στο εξειδικευμένο λογισμικό,
- επιλέγουν να εκδίδουν τις κατάλληλες, κατά περίπτωση, αναφορές της μονάδας που σχετίζονται με τους παραμένοντες πελάτες, 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,
- εφαρμόζουν τις κατάλληλες πρακτικές για την καθαριότητα του καταλύματος και του χώρου εστίασης, ακολουθώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,
- διαχειρίζονται ή επιβλέπουν τη διαχείριση από συνεργάτη των προβλεπόμενων λογιστικών βιβλίων, εκπληρώνοντας όλες τις φορολογικές και ασφαλιστικές τους υποχρεώσεις,
- διευκρινίζουν, σε όποιον και όταν χρειάζεται, τον κανονισμό σχέσεων μεταξύ ξενοδόχων και πελατών, όπως καθορίζεται από τη σχετική νομοθεσία,
- υιοθετούν μεθόδους διοίκησης ολικής ποιότητας στη μονάδα με στόχο τη μέγιστη ικανοποίηση των πελατών,
- ενθαρρύνουν τους επισκέπτες 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.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (1), Σύνολο (3)

### 2.3.Η ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος 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. Μέσω του συγκεκριμένου μαθήματος οι εκπαιδευόμενοι/ες καλούνται να διακρίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αντικείμενου του τεχνικού αγροτουρισμού και να εξοικειωθούν με όλες τις διαστάσεις του επαγγέλματος, με απώτερο στόχο την αποτελεσματική άσκησή του. Ειδικότερα, στο Γ' Εξάμηνο, 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.

- **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.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (3), Σύνολο (3)

## 2.4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄

### 2.4.A ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

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

Το θεωρητικό μέρος της μαθησιακής ενότητας επικεντρώνεται σε εννοιολογικές αποσαφηνίσεις βασικών 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 κομμάτι 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 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,
- προτιμούν να αναλύουν μεθοδικά τα οικονομικά δεδομένα προκειμένου να πάρουν χρηματοοικονομικές αποφάσεις,
- καταρτίζουν απλούς προϋπολογισμούς και ισολογισμούς,
- παρακολουθούν τις ευκαιρίες επιδοτήσεων ώστε να επιλέξουν την κατάλληλη κατά περίπτωση,

- αξιολογούν τις διαθέσιμες δυνατότητες χρηματοδότησης που παρέχουν σχετικά τραπεζικά προϊόντα.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (1), Εργαστήριο (1), Σύνολο (2)

#### 2.4.B 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 τους πιο διαδεδομένους τύπους 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 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,
- 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 συνεργάτες 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 επισκέπτες 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 εναλλακτικού τουρισμού και ανταποκρίνονται σε αυτά,



- υιοθετούν βιωματική προσέγγιση στις δραστηριότητες που οργανώνουν με στόχο τη μεγαλύτερη περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση των συμμετεχόντων.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (1), Εργαστήριο (1), Σύνολο (2)

#### 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 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.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (1), Εργαστήριο (1), Σύνολο (2)

#### 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 αργυροχρυσσοχοΐα, 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 τόσο τα χαρακτηριστικά της λαϊκής τέχνης όσο και της αγροτικής παράδοσης, επιχειρείται μια μεταξύ τους σύγκριση ώστε να διαπιστωθούν τα κοινά τους σημεία αλλά και οι αποκλίσεις τους.
- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**  
Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/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,
  - 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 επισκέπτες 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 κομμάτι 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.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (1), Εργαστήριο (1), Σύνολο (2)

#### 2.4.Ε ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**  
Η παρούσα ενότητα έχει στόχο την επαφή των εκπαιδευόμενων με την αγγλική γλώσσα, με έμφαση στην ειδικότερη ορολογία του τουριστικού και 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, το λεξιλόγιο και την ορολογία. 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 αλλοδαπούς επισκέπτες-περιηγητές αλλά και με συνεργαζόμενες επιχειρήσεις από άλλες χώρες. Επίσης, 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,
  - χρησιμοποιούν την αγγλική γλώσσα με ευχέρεια ώστε να μπορούν να αντεπεξέλθουν στις ανάγκες της επικοινωνίας με τους αλλοδαπούς επισκέπτες των χώρων,
  - εφαρμόζουν με ευχέρεια βασικούς γραμματικούς κανόνες σε σχέση με την κλίση και τους χρόνους τους ρημάτων, τις προθέσεις, τα επίθετα, τα ουσιαστικά κ.λπ.,
  - διαχειρίζονται αποτελεσματικά την αγγλική επιχειρησιακή επικοινωνία και αλληλογραφία,
  - περιγράφουν στην αγγλική γλώσσα (γραπτώς και προφορικώς) τις προσφερόμενες αγροτουριστικές τους υπηρεσίες,
  - αναγνωρίζουν τις διάφορες γραμματικές ιδιαιτερότητες της γλώσσας,
  - αναπτύσσουν την ακουστική τους κατανόηση και τον προφορικό λόγο στην αγγλική καθημερινή τουριστική γλώσσα,
  - συντάσσουν έγγραφα στα αγγλικά χρησιμοποιώντας με ευχέρεια το αγγλικό συντακτικό (δομή προτάσεων, παθητική φωνή, πλάγιο λόγο, κ.λπ.),

- χρησιμοποιούν την εξειδικευμένη ορολογία του τουρισμού και του αγροτουριστικού τομέα,
- αξιοποιούν αγγλικά βιβλία και άρθρα, σχετικά με τα μαθήματα της ειδικότητά τους,
- συνεργάζονται με προμηθευτές και συνεργάτες από το εξωτερικό στην αγγλική γλώσσα.

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

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

#### 2.4.ΣΤ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Στο παρόν εξάμηνο σκοπός του μαθήματος είναι να φέρει σε επαφή τους/τις εκπαιδευόμενους/ες με τα συστήματα διαχείρισης των λογαριασμών των πελατών της μονάδας φιλοξενίας (Main Courante) αλλά και με τον τομέα καθαριότητας και συντήρησης της μονάδας (Housekeeping και Maintenance). Επιπλέον, θα αναλυθεί και ο τομέας επισιτισμού (Food & Beverage) μιας μονάδας φιλοξενίας, καθώς στον αγροτουρισμό είναι καίριας σημασίας. Οι εκπαιδευόμενοι/ες θα εξοικειωθούν με τις τυπολογίες και τον τρόπο οργάνωσης των εστιατορίων, θα αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες για τους διάφορους τρόπους παρουσίασης των εδεσμάτων και χρήσης των επίπλων, σκευών, συσκευών και μηχανημάτων του εστιατορίου. Επίσης, θα κατανοήσουν τη σημασία της συνεργασίας του εστιατορίου με τα λοιπά τμήματα της μονάδας, καθώς και τη δομή και τα μοντέλα οργάνωσης του προσωπικού.

Τέλος, θα παρουσιαστούν οι δυνατότητες οργάνωσης και υλοποίησης εκδηλώσεων μικρής κλίμακας στην αγροτουριστική μονάδα. Συγκεκριμένα, θα αναλυθούν οι εργασίες προετοιμασίας, κατανομής εργασιών, εξυπηρέτησης πελατών/συμμετεχόντων σε συνέδρια, σεμινάρια, ημερίδες, workshops και άλλες σχετικές εκδηλώσεις.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- περιγράφουν τα παραδοσιακά και σύγχρονα συστήματα τήρησης λογαριασμών των πελατών της μονάδας,
- εκτελούν τις απαραίτητες διαδικασίες χρέωσης και πίστωσης πελατών στο σύστημα της M/C,
- επιλέγουν να εκδίδουν τις κατάλληλες, κατά περίπτωση, ημερήσιες αναφορές λογαριασμών,
- ελέγχουν αν οι καταστάσεις της M/C συμφωνούν με το ταμείο της ημέρας,
- διαχειρίζονται τους λογαριασμούς που σχετίζονται με χρεώστες (πρακτορεία, εταιρίες, οργανισμοί),
- ονομάζουν τις βασικές αρμοδιότητες και το αντίστοιχο προσωπικό του τμήματος καθαρισμού (Housekeeping),
- ορίζουν τα βήματα στη διαδικασία καθαρισμού δωματίων και κοινόχρηστων χώρων,

- εξηγούν τα διάφορα συστήματα λειτουργίας του πλυντηρίου, της λινόθήκης και της διαχείρισης υλικών του τμήματος καθαρισμού (Housekeeping),
- υιοθετούν πρακτικές καθαρισμού που τηρούν τις αρχές της περιβαλλοντικής διαχείρισης,
- ονομάζουν τα είδη και τις κατηγορίες εστιατορίων, καθώς και το προσωπικό που εργάζεται σε αυτά,
- περιγράφουν τον βασικό εξοπλισμό του εστιατορίου, τα κριτήρια επιλογής και τους τρόπους συντήρησής του,
- σχεδιάζουν και παρέχουν γεύματα που αναδεικνύουν τη γαστρονομική κληρονομιά της περιοχής, σε συνεργασία με κάποιον σεφ, ακολουθώντας όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,
- διαχειρίζονται τις προμήθειες των πρώτων υλών του εστιατορίου, πραγματοποιώντας την απαιτούμενη έρευνα αγοράς και τηρώντας τις προδιαγραφές που έχει θέσει η αγροτουριστική επιχείρηση,
- επιλέγουν, όσο είναι δυνατόν, προϊόντα παραγωγής της αγροτουριστικής μονάδας για τη σύνθεση του μενού,
- εφαρμόζουν τις κατάλληλες μεθόδους σχεδιασμού, οργάνωσης και υλοποίησης ειδικών εκδηλώσεων όπως συνέδρια, σεμινάρια, ημερίδες, workshops κ.ά.,
- υπερασπίζονται την ανάγκη της αειφόρου τουριστικής ανάπτυξης με στόχο την ευαισθητοποίηση των επισκεπτών.

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

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

### 2.3.2 ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Η παρούσα ενότητα έχει στόχο την επαφή των 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 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 το αναλυτικό πρόγραμμα θα εστιάσει 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 ξενοδοχειακών καταλυμάτων σε κατηγορίες με σύστημα αστέρων και των

- ενοικιαζόμενων δωματίων και ενοικιαζόμενων επιπλωμένων διαμερισμάτων σε κατηγορίες με το σύστημα των κλειδιών,
- ονομάζουν τα είδη των κύριων τουριστικών συμβάσεων που συνάπτει ένα ξενοδοχείο με τους συνεργάτες του (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 των πελατών όπως απορρέουν από τον κανονισμό σχέσεων μεταξύ ξενοδόχων και πελατών,
  - αναγνωρίζουν τα δικαιώματα των καταναλωτών όπως αυτά καθορίζονται από το αστικό δίκαιο της χώρας αλλά και από διεθνείς κανονισμούς,
  - εντοπίζουν ευκαιρίες χρηματοδότησης μέσω αναπτυξιακών νόμων, ευρωπαϊκών προγραμμάτων κ.ά.,
  - αποκωδικοποιούν την επίδραση που έχει οποιαδήποτε αλλαγή στη φορολογική νομοθεσία στη δραστηριότητά τους,
  - αποδέχονται και τηρούν την περιβαλλοντική νομοθεσία στη λειτουργία της αγροτουριστικής μονάδας, επιδιώκοντας και σχετικές πιστοποιήσεις,
  - διευθύνουν τη μονάδα τηρώντας τη νομοθεσία που σχετίζεται με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2)

#### 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 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 αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

Οι εκπαιδευόμενοι/ες θα κατανοήσουν όλες τις μεθόδους αντιμετώπισης των επαγγελματικών κινδύνων που υπάρχουν ή που 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/ες 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, βάκιλος ιός, μύκητες, αλλαντίαση,
- περιγράφουν τις διαδικασίες έκδοσης ατομικού βιβλιάριου 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 εργαζομένους 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 προμηθευτές,
- 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 οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που αφορούν την προστασία και την ασφάλεια της εργασίας,
- ονομάζουν τους φορείς και υπηρεσίες υγειονομικών ελέγχων και εφαρμογής του κανονισμού και τις ποινικές και αστικές ευθύνες που ισχύουν,
- εφαρμόζουν πρώτες βοήθειες στο προσωπικό ή στους επισκέπτες 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.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2)

#### 2.4.Θ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αξιοποιήσουν οι εκπαιδευόμενοι/ες όλες τις γνώσεις τις οποίες έχουν αποκτήσει 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.

Μέσω του συγκεκριμένου μαθήματος 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 Δ' Εξάμηνο, όλες οι δράσεις (εκπόνηση εργασιών, εκπαιδευτικές επισκέψεις, εργαστηριακές ασκήσεις, μελέτες περίπτωσης, προσομοιώσεις, εφαρμογές κ.α.) θα ενσωματώνουν στοιχεία από τα υπόλοιπα μαθήματα του συγκεκριμένου εξαμήνου.

- **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.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (3), Σύνολο (3)



## **Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**

### **1. Αναγκαίος και επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας**

#### 1.1 Θεωρητική κατάρτιση

##### Αναγκαίος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

- Ασπροπίνακας
- Βιντεοπροβολέας (Τεχνολογία Προβολής: 3LCD, Αντίθεση:  $\geq 3000:1$ , Φωτεινότητα:  $\geq 3.100$  Lumens, τύπος λάμπας  $\geq 200W$ )
- Ηχεία
- Σύγχρονοι ηλεκτρονικοί υπολογιστές
- Σύνδεση με Internet
- Εκτυπωτής
- Λογισμικό υπολογιστικών φύλλων
- Λογισμικό επεξεργασίας κειμένου
- Ξενοδοχειακό λογισμικό διαχείρισης μονάδας φιλοξενίας

##### Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

- Διαδραστικός πίνακας
- Γεωγραφικοί χάρτες

#### 1.2 Εργαστήρια<sup>4</sup>

##### Αναγκαίος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

- Σύγχρονοι ηλεκτρονικοί υπολογιστές
- Βιντεοπροβολέας (Τεχνολογία Προβολής: 3LCD, Αντίθεση:  $\geq 3000:1$ , Φωτεινότητα:  $\geq 3.100$  Lumens, τύπος λάμπας  $\geq 200W$ )
- Σύνδεση στο Διαδίκτυο
- Μικροσκόπιο
- Στερεοσκόπιο
- Δίσκοι σποράς
- Γλαστράκια φυτωρίου
- Σκαλιστήρια
- Φτυάρια
- Τσάπες
- Τσουγκράνες

---

<sup>4</sup> Για τον εξειδικευμένο εξοπλισμό, συσκευές και εργαλεία προτείνεται συνεργασία με συναφείς επιχειρήσεις της περιοχής, όπως αγροτουριστικές μονάδες, ξενοδοχεία, μονάδες αγροτικής παραγωγής, κτηνοτροφικές μονάδες, γεωπονικά εργαστήρια κ.ά.



- Ψαλίδια κλαδέματος
- Φυτευτήρια
- Κλαδευτικά πριόνια
- Κόσκινα
- Σπόροι λαχανοκομικών φυτών
- Βασικό μεικτό λίπασμα
- Πλαστικοί κουβάδες
- Γάντια κηπουρικής
- Ποτιστήρι
- Δοκιμαστικοί σωλήνες γυάλινοι με βιδωτό πώμα
- Θερμόμετρο υγρών
- Διάφορα γυάλινα σκεύη pyrex
- Διάφορα ανοξείδωτα σκεύη
- Ψυγείο
- Ράβδοι ανάδευσης γυάλινοι
- Σπάτουλες εργαστηρίου με κουταλάκι
- Ψηφιακός ζυγός ακριβείας
- Λαβίδες
- Μέσα προστασίας ψεκαστή (μάσκα ενεργού άνθρακα, φόρμα εργασίας κ.λπ.)
- Μελισσοκομική φόρμα, γάντια και προσωπίδα
- Μετροταινία
- Παχύμετρο
- Μικρόμετρο
- Υλικά σχεδιασμού
- Λογισμικό υπολογιστικών φύλλων
- Λογισμικό επεξεργασίας κειμένου
- Λογισμικό επεξεργασίας εικόνας
- Ξενοδοχειακό λογισμικό διαχείρισης μονάδας φιλοξενίας
- Βασική επίπλωση και εξοπλισμός που χρησιμοποιείται σε μια αίθουσα εστιατορίου/μπαρ και σε ένα τυπικό δωμάτιο καταλύματος

#### Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

- Εμβολιαστήρια
- Ράφια δεσίματος
- Πάστα εμβολιασμού
- Πάστα κλαδέματος
- Πάσσαλοι
- Σύρματα
- Κάδος κομποστοποίησης
- Δειγματολήπτης εδάφους
- Σποροδιανομέας χειρός
- Ψεκαστήρας προπίεσης
- Αγωγιμόμετρο
- Πεχάμετρο
- Υγρασιόμετρο
- Διαθλασίμετρο

- Χρονόμετρο
- Λύχνοι Bunsen
- Βάσεις στήριξης δοκιμαστικών σωλήνων
- Διάφορα σιφόνια
- Ποτήρια ζέσεως
- Κωνικές φιάλες
- Ογκομετρικοί σωλήνες
- Προχοΐδα
- Τριβλία Petri
- Γουδί εργαστηρίου
- Μίξερ
- Μαγειρική εστία
- Vortrex
- Υδροβολείς
- Πιπέτες, πουάρ
- Κλίβανος
- Επωαστικός θάλαμος
- Μαγνητικός αναδευτήρας με θερμαινόμενη πλάκα
- Προγραμματιστής αρδευτικού συστήματος και αναλώσιμα εγκατάστασης στάγδην άρδευσης
- Κυψέλη με πλαίσια
- Καπνιστήρι

## 2. Διδακτική μεθοδολογία

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

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

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

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

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

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

### **3. Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης**

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

- Τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ. Ν. 3850/2010), όπως ισχύει.
- Τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ' /03-02-89), όπως ισχύει.
- Τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ 1318 Β' /2015), όπως ισχύει.

- Το ΦΕΚ 3938/Β' /26-08-2021, 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' /09-09-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3, με θέμα το «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας», όπως ισχύει.
- Τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών: Υπουργική Απόφαση 1100/1987 – ΦΕΚ 788/Β' /31-12-1987.
- Τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 Του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων.
- Τον Καν. (ΕΚ) 852/2004 – Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων: Θέτει γενικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων, από το χωράφι ή τον στάβλο μέχρι τον τελικό καταναλωτή.
- Τον Καν. (ΕΚ) 853/2004 – Κανονισμός για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Περιλαμβάνει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τρόφιμα ζωικής προέλευσης που πρέπει να τηρούνται σε συνδυασμό με όσα προβλέπονται στον Καν. 852/2004.

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

### 3.1 Βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας

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

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

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

Η ανάγκη τήρησης των κανόνων ασφάλειας συγκαταλέγεται στις βασικές υποχρεώσεις του κάθε χειριστή, αφού θεωρείται υπεύθυνος για τη λειτουργία του μηχανήματος. Η ασφάλεια κατά τη χρήση του μηχανήματος διακρίνεται στην

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

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

Πιο συγκεκριμένα, πριν από τη χρήση του φυτοφαρμάκου:

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

Κατά τη χρήση του φυτοφαρμάκου:

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

Μετά τη χρήση του φυτοφαρμάκου:

- Αμέσως μετά τη χρήση του φυτοφαρμάκου πρέπει να αλλάζονται τα ρούχα και να πλένονται καλά, με νερό και σαπούνι, τα χέρια και το πρόσωπο.
- Επίσης είναι αναγκαίο να πλένονται καλά τα προστατευτικά ρούχα, γάντια αλλά και όλα τα εργαλεία και δοχεία που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του ψεκαστικού διαλύματος.
- Τα υπολείμματα του ψεκαστικού διαλύματος ή τα απόβλητα 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 επαναχρησιμοποιούμε τις άδειες συσκευασίες γιατί μπορεί να περιέχουν υπολείμματα του προϊόντος.
- Τέλος, σε περίπτωση δηλητηρίασης, ζητάμε άμεσα ιατρική συμβουλή, επιδεικνύοντας την ετικέτα του γεωργικού φαρμάκου. Δεν λαμβάνουμε αντίδοτο, εάν δεν υπάρχει κατάλληλη οδηγία ιατρού.

### 3.2 Μέσα ατομικής προστασίας

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

- Γάντια
- Μάσκες προστασίας αναπνοής
- Φόρμα εργασίας

***Μέρος Δ' – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ  
ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ***

## 1. Ο Θεσμός της πρακτικής άσκησης

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

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

Στη συνέχεια αναφέρονται χρήσιμες πληροφορίες για τον θεσμό της πρακτικής άσκησης, όπως περιγράφονται στη σχετική νομοθεσία<sup>5</sup>, και που αφορούν τις βασικές προϋποθέσεις, τον τρόπο και τους όρους υλοποίησής της.

### Διάρκεια πρακτικής άσκησης

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

Η περίοδος της πρακτικής άσκησης της ειδικότητας «Τεχνικός Αγροτουρισμού» μπορεί να είναι συνεχιζόμενη ή τμηματική, ύστερα από την επιτυχή ολοκλήρωση της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης του Δ' Εξαμήνου, και πρέπει να ολοκληρωθεί εντός είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από τη λήξη του τελευταίου εξαμήνου θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης.

### Όροι υλοποίησης πρακτικής άσκησης

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

- α) Προσωρινής απασχόλησης
- β) Τα νυχτερινά κέντρα

---

<sup>5</sup> ΦΕΚ 3938/Β'/26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.



γ) Παροχής καθαριότητας και φύλαξης

δ) Τα πρακτορεία τυχερών παιχνιδιών

ε) Κάθε επιχείρηση στην οποία δεν είναι εφικτός ο έλεγχος της εκπαίδευσης από τον αρμόδιο φορέα.

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

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

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

## 2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/η

### 2.1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης

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

Για την έναρξη της πρακτικής άσκησης στην ειδικότητα «Τεχνικός Αγροτουρισμού», οι εκπαιδευόμενοι/ες πρέπει να έχουν συμπληρώσει το Δ' Εξάμηνο φοίτησης στα ΙΕΚ. Στην περίπτωση αυτή, μπορούν πια να τοποθετηθούν σε θέση πρακτικής της ειδικότητάς τους.

### 2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου/ης

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος πρακτικής άσκησης είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους όπως ορίζονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία<sup>6</sup>. Στη

---

<sup>6</sup> ΦΕΚ 3938/Β'/26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.

συνέχεια παρατίθενται κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των πρακτικά ασκούμενων.

➤ **Δικαιώματα πρακτικά ασκούμενων**

1. Τμηματική ή συνεχόμενη υλοποίηση της πρακτικής άσκησης.
2. Δυνατότητα αποζημίωσης η οποία ορίζεται στο 80% του νόμιμου, νομοθετημένου, κατώτατου ορίου του ημερομίσθιου του ανειδίκευτου εργάτη ή όπως αυτό διαμορφώνεται από το Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων ή αναλογικά εάν η ημερήσια διάρκεια της πρακτικής είναι μικρότερη των οκτώ (8) ωρών. Η αποζημίωση καταβάλλεται στον/στην πρακτικά ασκούμενο/η μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης. Σε περίπτωση μη δυνατότητας χρηματοδότησης της αποζημίωσης της πρακτικής άσκησης, δεν υφίσταται η υποχρέωση αποζημίωσής της, παρά μόνο η υποχρέωση του εργοδότη να αποδίδει τις προβλεπόμενες ασφαλιστικές εισφορές.
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) στο οποίο υλοποιείται η πρακτική άσκηση.
4. Δικαίωμα αναφοράς στο ΙΕΚ της μη τήρησης των όρων πρακτικής άσκησης.
5. Δικαίωμα διακοπής πρακτικής άσκησης βάσει τεκμηρίωσης και σχετική δήλωση στο ΙΕΚ εποπτείας.
6. Αλλαγή εργοδότη, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος.
7. Οι πρακτικά ασκούμενοι/ες δεν απασχολούνται την Κυριακή και τις επίσημες αργίες.

➤ **Υποχρεώσεις πρακτικά ασκούμενων**

1. Τήρηση του ημερήσιου ωραρίου πρακτικής άσκησης, όπως ορίζεται στην ειδική σύμβαση.
2. Τήρηση των όρων υγείας και ασφάλειας του εργοδότη.
3. Σεβασμός της κινητής και ακίνητης περιουσίας του εργοδότη.
4. Αρμονική συνεργασία με τα στελέχη του εργοδότη.
5. Προσκόμιση –όπου απαιτείται– όλων των απαραίτητων ιατρικών βεβαιώσεων για την εξάσκηση του επαγγέλματος.
6. Προσκόμιση στο ΙΕΚ 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 ασκούμενου/ης της επιχείρησης και του ΙΕΚ εποπτείας.
8. Τήρηση βιβλίου πρακτικής άσκησης, το οποίο διατίθεται από το ΙΕΚ και στο οποίο αναγράφονται από τους/τις ασκούμενους/ες κατά εβδομάδα οι εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκαν και περιγράφονται συνοπτικά τα καθήκοντα που τους ανατέθηκαν στον χώρο πραγματοποίησης πρακτικής άσκησης.

9. Προσκόμιση στο τέλος κάθε μήνα στο ΙΕΚ φοίτησης ή εποπτείας της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης για έλεγχο.
10. Υποβολή μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης στο ΙΕΚ φοίτησης συμπληρωμένο με τις εβδομαδιαίες εκθέσεις, τον χρόνο και το αντικείμενο απασχόλησης, τις ημέρες απουσίας, και την επίδοση του/της πρακτικά ασκούμενου/ης. Υποβολή του εντύπου λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) της πρακτικής άσκησης, συμπληρωμένο, υπογεγραμμένο και σφραγισμένο από τον εργοδότη-νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα απασχόλησης, στο οποίο βεβαιώνεται ότι ο/η εκπαιδευόμενος/η πραγματοποίησε την πρακτική άσκηση στην επιχείρηση/οργανισμό, καθώς και το χρονικό διάστημα αυτής.
11. Άμεση ενημέρωση του ΙΕΚ φοίτησης από τον/την πρακτικά ασκούμενο/η σε περίπτωση διακοπής της πρακτικής άσκησης και προσκόμιση του βιβλίου πρακτικής και του εντύπου της λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) με τις ημέρες πρακτικής άσκησης που έχουν πραγματοποιηθεί. Για να συνεχίσει ο/η εκπαιδευόμενος/η την πρακτική άσκηση για το υπόλοιπο του προβλεπόμενου διαστήματος στον ίδιο ή σε άλλον φορέα απασχόλησης (εργοδότη), θα πρέπει να ακολουθηθεί εκ νέου η διαδικασία έναρξης πρακτικής. Αν η διακοπή της πρακτικής άσκησης γίνει από τον εργοδότη, τότε οφείλει ο τελευταίος να ενημερώσει άμεσα το ΙΕΚ φοίτησης του πρακτικά ασκούμενου/ης.

### 2.3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης

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

Ειδικότερα, στην ειδικότητα «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 υπαίθρο 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,
- επιχειρήσεις μεταποίησης 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,

καθώς και σε **θέσεις εργασίας** ως:

- ιδιοκτήτης 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 ως διοικητικό στέλεχος,
- στέλεχος σε ξενοδοχειακή επιχείρηση που προσφέρει υπηρεσίες αγροτουρισμού,
- υπάλληλος σε επισιτιστική επιχείρηση που χρησιμοποιεί και αναδεικνύει τοπικά παραγόμενα παραδοσιακά προϊόντα.

### 3. Οδηγίες για τους εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης

Οι εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις και να λαμβάνουν υπόψη τους κάποια δεδομένα με γνώμονα τη διασφάλιση της ποιότητας της πρακτικής άσκησης αλλά και τη διευκόλυνση του εκπαιδευτικού έργου. Ενδεικτικά αναφέρονται τα παρακάτω:<sup>7</sup>

- Παροχή άρτιων συνθηκών για την εκπαίδευση στον χώρο εργασίας, διάθεση κατάλληλων εγκαταστάσεων, μέσων και εξοπλισμού, ορισμός υπεύθυνου εκπαιδευτή για τους εκπαιδευομένους.
- Τήρηση συνθηκών υγείας και ασφάλειας εργαζομένων και παροχή όλων των απαραίτητων ατομικών μέσων προστασίας κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης.
- Ενημέρωση των πρακτικά ασκούμενων για τις δραστηριότητες, τα αντικείμενα και τους τομείς της εργασίας και διευκόλυνση της ομαλής ένταξής τους στο εργασιακό περιβάλλον.
- Συμβολή στην απόκτηση προσωπικών δεξιοτήτων και στη διαμόρφωση εργασιακής κουλτούρας στους πρακτικά ασκούμενους.

<sup>7</sup> Σχετικά με τις υποχρεώσεις των εργοδοτών κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης, βλ. ΦΕΚ 3938/Β' /26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.

- Τήρηση των όρων της σύμβασης πρακτικής άσκησης και στόχευση στα μαθησιακά αποτελέσματα της πρακτικής άσκησης όπως αυτά ορίζονται στον Οδηγό Κατάρτισης της ειδικότητας.
- Απαγόρευση υπέρβασης του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης.
- Απαγόρευση πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης νυχτερινές ώρες (22:00-06:00), την Κυριακή και στις επίσημες αργίες.
- Συμπλήρωση και καταχώριση του ειδικού εντύπου «Ε3.5 Αναγγελία Έναρξης/Μεταβολών Πρακτικής Άσκησης» σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του αρμόδιου Υπουργείου, την έναρξη της πρακτικής άσκησης και τη λήξη αυτής για κάθε πρακτικά ασκούμενο. Οι εργοδότες του Δημοσίου υποχρεούνται επιπλέον να καταχωρίζουν το απογραφικό δελτίο κάθε πρακτικά ασκούμενου/ης στο Μητρώο Μισθοδοτούμενων Ελληνικού Δημοσίου, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Τα ανωτέρω έγγραφα τηρούνται στο αρχείο εργοδότη, ώστε να είναι διαθέσιμα σε περίπτωση ελέγχου.
- Ο ανώτατος αριθμός πρακτικά ασκούμενων ανά εργοδότη εξαρτάται από τον αριθμό των εργαζομένων όπως αυτός παρουσιάζεται στην ετήσια κατάσταση προσωπικού προς την Επιθεώρηση Εργασίας. Ειδικότερα:
  - α) Οι ατομικές επιχειρήσεις, χωρίς κανέναν εργαζόμενο, μπορούν να δέχονται έναν (1) πρακτικά ασκούμενο.
  - β) Οι εργοδότες που απασχολούν 1-10 άτομα μπορούν να προσφέρουν θέσεις πρακτικής άσκησης που αντιστοιχούν στο 25% (1-2 άτομα) των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας. Ειδικότερα για εργοδότες που απασχολούν 1-5 άτομα, το αποτέλεσμα της ποσόστωσης στρογγυλοποιείται προς τα κάτω, ενώ για εργοδότες που απασχολούν από 6-10 άτομα τα αποτελέσματα της ποσόστωσης στρογγυλοποιούνται προς τα πάνω.
  - γ) Οι εργοδότες που απασχολούν από 10 και πάνω εργαζομένους μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους που αντιστοιχούν στο 17% των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας, με ανώτατο όριο τα σαράντα (40) άτομα σε κάθε περίπτωση.
  - δ) Οι εργοδότες που απασχολούν πάνω 250 εργαζομένους μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους που αντιστοιχούν στο 17% των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας ανά υποκατάστημα, με ανώτατο όριο τα σαράντα (40) άτομα σε κάθε περίπτωση, αν ο αριθμός που προκύπτει από την ποσόστωση είναι μεγαλύτερος. Τα νομικά πρόσωπα δημοσίου δικαίου, τα οποία δεν διαθέτουν υποκαταστήματα, μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους/ες που αντιστοιχούν στο 17% των υπαλλήλων τους.
- Σε περίπτωση που ο εργοδότης παρέχει παράλληλα θέσεις μαθητείας ή πρακτικής άσκησης άλλων εκπαιδευτικών βαθμίδων τα ανωτέρω ποσοστά λειτουργούν σωρευτικά.

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

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

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

#### 5. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης

Κατά τη διάρκεια της *πρακτικής άσκησης* επιδιώκεται η αναβάθμιση των γνώσεων, των επαγγελματικών δεξιοτήτων και των ικανοτήτων των σπουδαστών/τριών IEK, με αποτέλεσμα την ομαλή μετάβασή τους από την αίθουσα κατάρτισης στον χώρο εργασίας και μάλιστα κάτω από πραγματικές εργασιακές συνθήκες. Στο πλαίσιο αυτής της μετάβασης και της ομαλής ένταξης, οι πρακτικά ασκούμενοι/ες καλούνται να καλλιεργήσουν όχι μόνο επαγγελματικές δεξιότητες που αφορούν την ειδικότητα και που δεν εξαντλούνται στο πλαίσιο της αίθουσας κατάρτισης αλλά και οριζόντιες δεξιότητες που ενισχύουν την επαγγελματική τους συμπεριφορά και καλλιεργούν την περιβαλλοντική αλλά και επιχειρηματική κουλτούρα. Έτσι, η πρακτική άσκηση αποτελεί ένα προπαρασκευαστικό στάδιο κατά το οποίο αναβαθμίζονται οι γενικές και ειδικές γνώσεις, συντελούνται σημαντικές διεργασίες επαγγελματικού προσανατολισμού και διευκολύνεται η επαγγελματική ανάπτυξη του ατόμου.

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

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

Πίνακας 4. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
<p><b>A. «Ίδρυση αγροτουριστικής επιχείρησης»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προετοιμασία της αγροτουριστικής επιχείρησης και λήψη αποφάσεων σχετικών με το είδος των δραστηριοτήτων της</li> <li>• Διενέργεια έρευνας αγοράς σχετική με τις δυνατότητες και προοπτικές του αγροτουριστικού προϊόντος στη συγκεκριμένη περιοχή</li> <li>• Μέριμνα για την ενημέρωση για το θεσμικό πλαίσιο που διέπει τις διάφορες αγροτουριστικές δραστηριότητες</li> <li>• Επιλογή των δραστηριοτήτων της αγροτουριστικής και ανάθεση της εκπόνησης επιχειρηματικού σχεδίου και τεχνικοοικονομικής μελέτης σε ειδικό σύμβουλο επιχειρήσεων</li> <li>• Σχεδιασμός των χρηματοδοτικών αναγκών και αναζήτηση τρόπων χρηματοδότησης</li> <li>• Ανάλυση του επιχειρηματικού περιβάλλοντος</li> <li>• Παρακολούθηση των επενδυτικών ευκαιριών που παρουσιάζονται (π.χ. προγράμματα ΕΣΠΑ, Αναπτυξιακούς Νόμους</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σύστημα Η/Υ και σύνδεση Ίντερνετ</li> </ul>

	<p>κ.λπ.) λαμβάνοντας το αντίστοιχο επενδυτικό ρίσκο</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εντοπισμός του κατάλληλου συγχρηματοδοτούμενου προγράμματος και υποβολή ολοκληρωμένης πρότασης ένταξης σε αυτό</li> <li>• Ενημέρωση για τις δυνατότητες χρηματοδότησης που παρέχουν σχετικά τραπεζικά προϊόντα</li> <li>• Επιλογή των χώρων της εγκατάστασης, για την κατασκευή των υποδομών της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης</li> <li>• Διαμόρφωση της αισθητικής των χώρων της αγροτουριστικής επιχείρησης</li> <li>• Επιμέλεια της διαμόρφωσης των εξωτερικών και εσωτερικών χώρων και τμημάτων της αγροτουριστικής μονάδας</li> <li>• Διαμόρφωση του περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης με αειφορικό τρόπο</li> <li>• Επίβλεψη των διαδικασιών υγιεινής και ασφάλειας των πελατών</li> </ul>	
<p><b>B. «Οργάνωση και διαχείριση της αγροτουριστικής μονάδας»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οργάνωση της διοίκησης της αγροτουριστικής μονάδας</li> <li>• Έλεγχος της καλής λειτουργίας του απαραίτητου εξοπλισμού γραφείου</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σύστημα Η/Υ και σύνδεση Ίντερνετ</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υποστήριξη της βιώσιμης ανάπτυξης της επιχείρησης και της ευρύτερης περιοχής</li> <li>• Τήρηση των προβλεπόμενων λογιστικών αρχείων</li> <li>• Οργάνωση σχεδίου μανάτζμεντ και κοστολόγηση παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών</li> <li>• Εφαρμογή σχεδίου διασφάλισης ποιότητας της μονάδας</li> <li>• Εφαρμογή σχεδίου μάρκετινγκ</li> <li>• Εφαρμογή βασικών αρχών επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων στην περιοχή</li> <li>• Ανάπτυξη της επιχειρησιακής στρατηγικής της μονάδας</li> <li>• Χάραξη της επικοινωνιακής πολιτικής της αγροτουριστικής μονάδας με συμμετοχή σε δίκτυα ομοειδών επιχειρήσεων</li> <li>• Διευθέτηση των οικονομικών και φοροτεχνικών εργασιών της αγροτουριστικής μονάδας</li> <li>• Στελέχωση της μονάδας με το κατάλληλο προσωπικό</li> </ul>	
<p><b>Γ. «Παροχή υπηρεσιών εστίασης και φιλοξενίας»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κράτηση δωματίων με ταυτόχρονη ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σύστημα Η/Υ και σύνδεση Ίντερνετ</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Φροντίδα για την απρόσκοπτη λειτουργία της μονάδας με τη μέγιστη δυνατή πληρότητα</li> <li>• Προετοιμασία της άφιξης των πελατών</li> <li>• Οργάνωση της υποδοχής και της διαμονής των πελατών στη μονάδα</li> <li>• Σχεδιασμός προγραμμάτων αγροτουρισμού με ενεργή συμμετοχή των επισκεπτών</li> <li>• Διαμόρφωση της τιμολογιακής πολιτικής του καταλύματος ανά περίοδο και ανά πρόγραμμα εναλλακτικού τουρισμού</li> <li>• Διαχείριση των αφίξεων, αλλαγών και αναχωρήσεων των επισκεπτών</li> <li>• Προετοιμασία και παροχή γευμάτων προς τους επισκέπτες</li> <li>• Προμήθεια των υλικών για την παροχή των γευμάτων</li> <li>• Προσφορά των βασικών γεύματων (πρωινό, μεσημεριανό, δείπνο).</li> <li>• Μέριμνα για την καθαριότητα του καταλύματος και του χώρου εστίασης, ακολουθώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας</li> <li>• Απόρριψη των επιπτώσεων της ανεξέλεγκτης τουριστικής ανάπτυξης και προβολή του αειφόρου τουρισμού</li> </ul>	
--	---	--

	<p>ως μοντέλου βιώσιμης ανάπτυξης</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οργάνωση περιηγήσεων των πελατών στην αγροτουριστική μονάδα</li> <li>• Καθοδήγηση των πελατών σε φυσιολατρικές πεζοπορίες ή δραστηριότητες της περιοχής</li> </ul>	
<b>Δ. «Καλλιέργεια αγροτικών προϊόντων»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οργάνωση αγροτικών εργασιών με την ενεργή συμμετοχή του επισκέπτη</li> <li>• Εξοπλισμός της μονάδας με τα απαραίτητα γεωργικά εργαλεία και μηχανήματα</li> <li>• Παραγωγή αγροτικών προϊόντων ανάλογα με το είδος της μονάδας και τα μορφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής</li> <li>• Εφαρμογή τεχνικών βιολογικής καλλιέργειας και κομποστοποίησης</li> <li>• Επιμέλεια της διαμόρφωσης και της διαχείρισης των αποθηκευτικών χώρων</li> <li>• Αναγνώριση της ανάγκης προώθησης εναλλακτικών μορφών αγροτικής καλλιέργειας</li> <li>• Προσανατολισμός της αγροτικής παραγωγής σε προϊόντα ΠΟΠ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υλικοτεχνικός εξοπλισμός εγκατάστασης αρδευτικών δικτύων</li> <li>• Γεωργικά μηχανήματα και εργαλεία για την πραγματοποίηση καλλιεργητικών εργασιών</li> <li>• Επαγγελματικός ρουχισμός για την πραγματοποίηση υπαίθριων εργασιών</li> <li>• Εδαφοβελτιωτικά, σκευάσματα θρέψης, φυτοπροστατευτικά προϊόντα</li> </ul>
<b>Ε. «Προώθηση και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εκπαίδευση στη λειτουργία του σχετικού μηχανολογικού εξοπλισμού (μεταποίηση/ τυποποίηση/ συσκευασία προϊόντων)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σύστημα Η/Υ και σύνδεση Ίντερνετ</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απόφαση για το είδος του εξοπλισμού που απαιτείται</li> <li>• Εντοπισμός τυχόν βλαβών του μηχανολογικού εξοπλισμού και αποκατάστασή τους</li> <li>• Προμήθεια του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, που σχετίζεται με τη μεταποίηση/ τυποποίηση/ συσκευασία αγροτικών προϊόντων ή με τη δημιουργία προϊόντων οικοτεχνίας και λαϊκής τέχνης.</li> <li>• Συμμετοχή στη μεταποιητική διαδικασία</li> <li>• Έλεγχος της ποιότητας των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται</li> <li>• Εφαρμογή φιλικών προς το περιβάλλον μεθόδων μεταποίησης</li> <li>• Εφαρμογή κατάλληλων τεχνικών κοστολόγησης</li> <li>• Παραγωγή ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και διάθεσή τους μέσω συγκεκριμένων καναλιών διανομής</li> <li>• Διαμόρφωση εκθετηρίου και σημείου πώλησης ιδιοπαραγόμενων προϊόντων και άλλων προϊόντων λαϊκής τέχνης εντός της αγροτουριστικής μονάδας</li> <li>• Συμμετοχή σε εκθέσεις προώθησης τοπικών προϊόντων</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προώθηση τοπικών παραδοσιακών προϊόντων της αγροτουριστικής μονάδας</li> <li>• Συμμετοχή σε δίκτυο επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται σε αγροτουριστικές δραστηριότητες</li> <li>• Προώθηση του αγροτουριστικού προϊόντος της περιοχής και προβολή του μέσω έντυπου, ηλεκτρονικού και οπτικοακουστικού υλικού</li> <li>• Συμμετοχή στον σχεδιασμό, στην κοστολόγηση και στην προώθηση αγροτουριστικών πακέτων</li> </ul>	
--	--	--

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Προφίλ εκπαιδευτών/τριών**

<b>Μαθησιακή ενότητα</b>	<b>Ειδικότητα εκπαιδευτή/τριας</b>
<b>Α΄ Εξάμηνο</b>	
Αγροτουρισμός και ανάπτυξη	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ) ή Οικονομικών Επιστημών ή Επιστημών της Διοίκησης ή Γεωπονίας (με κατεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης).
Στοιχεία βιολογικής γεωργίας	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (με κατεύθυνση στη φυτική παραγωγή, ζωική παραγωγή και βιολογική γεωργία).
Γεωργικές εγκαταστάσεις	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις).

Εμπορία (μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Μάρκετινγκ ή Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ) ή Οικονομικών Επιστημών ή Επιστημών της Διοίκησης ή Γεωπονίας (με κατεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης).
Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ) ή Οικονομικών Επιστημών ή Επιστημών της Διοίκησης ή Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις) ή πτυχιούχος ΙΕΚ της αντίστοιχης ειδικότητας με 5ετή επαγγελματική προϋπηρεσία σε ανάλογο αντικείμενο.
<b>Β' Εξάμηνο</b>	
Στοιχεία βιολογικής γεωργίας	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (με κατεύθυνση στη φυτική παραγωγή, ζωική παραγωγή και βιολογική γεωργία).
Γεωργικές εγκαταστάσεις	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις).
Εμπορία (μάρκετινγκ) προϊόντων αγροτουρισμού και αγροβιοτεχνίας	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Μάρκετινγκ ή Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ) ή Οικονομικών Επιστημών ή Επιστημών της Διοίκησης ή Γεωπονίας (με κατεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης).
Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ) ή Οικονομικών Επιστημών ή Επιστημών της Διοίκησης ή Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις) ή πτυχιούχος ΙΕΚ της αντίστοιχης ειδικότητας με 5ετή επαγγελματική προϋπηρεσία σε ανάλογο αντικείμενο.
<b>Γ' Εξάμηνο</b>	
Αγροτουρισμός και Επιχειρηματικότητα	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ) ή Οικονομικών Επιστημών ή Επιστημών της Διοίκησης ή Γεωπονίας (με κατεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης).
Αγροβιοτεχνίες	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις).
Εναλλακτικές μορφές τουρισμού υπαίθρου	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ).
Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις).
Αγροτική παράδοση και λαϊκή τέχνη	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Ελληνικού Πολιτισμού ή Ιστορίας - Αρχαιολογίας ή Λαογραφίας.
Αγγλική Ορολογία Ειδικότητας	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Αγγλικής Φιλολογίας ή ισότιμο πτυχίο ειδικότητας – ειδίκευσης που επιτρέπει τη διδασκαλία του μαθήματος.

Οργάνωση και Λειτουργία Μονάδων Φιλοξενίας	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ).
Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ) ή Οικονομικών Επιστημών ή Επιστημών της Διοίκησης ή Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις) ή πτυχιούχος ΙΕΚ της αντίστοιχης ειδικότητας με 5ετή επαγγελματική προϋπηρεσία σε ανάλογο αντικείμενο.
<b>Δ' Εξάμηνο</b>	
Αγροτουρισμός και Επιχειρηματικότητα	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ) ή Οικονομικών Επιστημών ή Επιστημών της Διοίκησης ή Γεωπονίας (με κατεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης).
Αγροβιοτεχνίες	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις).
Εναλλακτικές μορφές τουρισμού υπαίθρου	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ).
Ιδιοπαραγόμενα γεωργικά προϊόντα	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις).
Αγροτική παράδοση και λαϊκή τέχνη	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Ελληνικού Πολιτισμού ή Ιστορίας - Αρχαιολογίας ή Λαογραφίας.
Αγγλική Ορολογία Ειδικότητας	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Αγγλικής Φιλολογίας ή ισότιμο πτυχίο ειδικότητας – ειδίκευσης που επιτρέπει τη διδασκαλία του μαθήματος.
Οργάνωση και Λειτουργία Μονάδων Φιλοξενίας	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ).
Αγροτουριστική Νομοθεσία	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Νομικής Σχολής.
Υγιεινή και Ασφάλεια	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τεχνολογίας Τροφίμων ή Δημόσιας Υγείας ή Χημικών Μηχανικών ή Μηχανικών Περιβάλλοντος ή Μηχανολογίας ή Ηλεκτρολογίας ή άλλης συναφούς ειδικότητας με τριετή εκπαιδευτική ή επαγγελματική εμπειρία σχετική με το αντικείμενο.
Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα	Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (Επίπεδο 6) Τουριστικού Τομέα (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ) ή Οικονομικών Επιστημών ή Επιστημών της Διοίκησης ή Γεωπονίας (όλες οι κατευθύνσεις) ή πτυχιούχος ΙΕΚ της αντίστοιχης ειδικότητας με 5ετή επαγγελματική προϋπηρεσία σε ανάλογο αντικείμενο.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ



## A. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα

- Abbott, P., Lewry, S. (2002). *Υποδοχή: Διαδικασίες, διαχείριση, δεξιότητες*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική
- Anthopoulos, T. (2000). Agrotourism and the Rural Environment: Constraints and Opportunities in the Mediterranean Less-Favoured Areas. In *Tourism and the Environment: Regional, Economic, Cultural and Policy Issues* (eds H. Briassoulis & J. Van der Straaten). Netherlands: Kluwer Academic Publishers, pp. 357–373.
- Burns, P. (2020). *Επιχειρηματικότητα και Μικρές Επιχειρήσεις: Εκκίνηση, Ανάπτυξη και Ωριμότητα (Μετ.)*. Αθήνα: Εκδόσεις Κλειδάριθμος.
- Butler, R., Hall, R. and Jenkins, M. (eds) (1998). *Tourism and Recreation in Rural Areas*. UK: Wiley.
- Deakins, D., Freel M. (επιμ. Πέκκα-Οικονόμου Β., Χατζηδημητρίου, Ι.) (2014). *Επιχειρηματικότητα και μικρές Επιχειρήσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις ROSILI.
- Getz, D. and Page, S. (1997). *The Business of Rural Tourism*. London: International Thomson Business Press.
- Holloway, J.C. (1998). *The Business of Tourism*. UK: Longman.
- Jones, P. and Lockwood, A. (2002). *The Management of Hotel Operators*. London – New York: Continuum.
- Knowles, T. (1998). *Hospitality Management – an introduction*. UK: Pearson Education Limited.
- Kotler, P., Bowen, J. & Baloglu, S. (2021). *Marketing for Hospitality and Tourism (8th ed.)*. NJ: Pearson
- Lewis R.C., Chambers R.E., Chacko H.E. (2003). *Ξενοδοχειακό Μάρκετινγκ*. (μετάφραση: Αποστολοπούλου Α.). Αθήνα: ΕΛΛΗΝ.

- McGehee, N. G. and Kim, K. (2004). Motivation for Agri-Tourism Entrepreneurship. *Journal of Travel Research*, Vol. 43, pp. 161-170.
- Sharpley, R. & J. (1997). *Rural tourism – an introduction*. London: International Thomson Business Press.
- Storey, D., Greene, F., (επιμ. Χασσίδ Ι., Φαφαλιού Ε.) (2011). *Επιχειρηματικότητα για μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική
- Tribe, J., Font, X., Griffiths, N., Vickery, R. and Yale, K. (2000). *Environmental management for rural tourism and recreation*. London: Cassell.
- Woods, R.H., Ninemeier, J.D., Hayes, D.K. and Austin, M.A. (2007). *Professional Front Office Management*. UK: Pearson Education Limited
- Αλεξίου, Μ., Ζελοβίτης, Ι., Κούκιας, Θ. και Μπαράτσας, Β. (2021). *Οδηγός Κατάρτισης στην Ειδικότητα: «Τεχνικός Αγροτουρισμού»*. Αθήνα: ΚΑΝΕΠ, ΙΝΕ ΓΣΕΕ
- Ανδριώτης, Κ. (2007). *Μάρκετινγκ Τουριστικών Επιχειρήσεων*. Αθήνα: εκδόσεις Σταμούλη
- Ανδριώτης, Κ., (2008). *Αειφορία και Εναλλακτικός Τουρισμός: Αγροτουρισμός, Ορεινός Τουρισμός, Οικοτουρισμός, Πολιτιστικός Τουρισμός*. Αθήνα: Σταμούλης.
- Βελισσαρίου Ε. (2000). *Μάνατζμεντ Ειδικών και Εναλλακτικών Μορφών Τουρισμού*. Πάτρα: Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο.
- Θεοχάρης, Ν. (2016). *Διοίκηση τομέα δωματίων ξενοδοχειακών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Προπομπός.
- Καλκάνη - Μπουσιάκου, Ε. (2000). *Στοιχεία υγιεινής*. Αθήνα: Έλλην.
- Κοκκώσης, Χ., Τσάρτας, Π., Γκρίμπα, Ε., (2011). *Ειδικές και Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού. Ζήτηση και Προσφορά νέων προϊόντων τουρισμού*. Αθήνα: Κριτική.
- Κώτσιος, Π. (2019). *Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία: Σύλληψη, Σχεδιασμός, Υλοποίηση και Λειτουργία*. Αθήνα: Εκδόσεις Παναγιώτης Κώτσιος

Λαλούμης, Δ. & Στεφανακίδης, Κ. (2009). *Εστιατορική Τεχνική, 1ος & 2ος τόμος (2<sup>η</sup> έκδοση)*. Αθήνα: ΟΤΕΚ

Λογοθέτης, Μ. (1988). *Αγροτικός Τουρισμός*. Αθήνα Εκδόσεις Δωρικός

Μάρας, Α. (2005). *Food and Beverage Management. Διοίκηση & Έλεγχος – Τιμολόγηση στον Επισιτιστικό Τομέα των Ξενοδοχείων*. Αθήνα: Interbooks.

Σιταράς, Θ. & Τζένος, Χρ. (2004). *Μάρκετινγκ Τουρισμού και Ποιοτική Εξυπηρέτηση*. Αθήνα: Interbooks.

Σφακιανάκης, Μ. Κ. (2000). *Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού*. Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην

Τσάρτας, Π.(επιμ.). *Τουριστική Ανάπτυξη Πολυεπιστημονικές Προσεγγίσεις*. Αθήνα :Εκδόσεις Εξάντας.

## **Β. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης**

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. (2013). *Γλωσσάρι*. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <http://www.gsae.edu.gr/el/glossari>

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. Τμήμα Σπουδών Προγραμμάτων και Οργάνωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. (2020). *Οδηγοί Σπουδών ειδικοτήτων ΙΕΚ του Ν.4186/2013*. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <http://www.gsae.edu.gr/el/toppress/1427-odigoi-spoudon-eidikotiton-iek-tou-n-4186-2013>

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

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

- Δημουλάς, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ. & Σπηλιώτη, Χ. (2007). *Οδηγός Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων*. Αθήνα: ΓΣΕΕ, ΣΕΒ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ.
- Καραλής, Θ., Καρατράσογλου, Ι., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π. & Παπαευσταθίου, Κ. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. Αθήνα: ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. [https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Me8odologia\\_EP\\_Ebook.pdf](https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Me8odologia_EP_Ebook.pdf)
- Λευθεριώτου, Π. (χ.χ.). *Η Εκπαιδευτική Διεργασία στην Εκπαίδευση Ενηλίκων*. Αθήνα: Υπουργείο Εθνικής Παιδείας & Θρησκευμάτων, Γενική Γραμματεία Εκπαίδευσης Ενηλίκων. Ανακτήθηκε 20 Φεβρουαρίου, 2020, από [http://www.nath.gr/Photos/%CE%95%CE%9A%CE%A0%CE%91%CE%99%CE%94%CE%95%CE%A5%CE%A3%CE%97\\_%CE%95%CE%9D%CE%97%CE%9B%CE%99%CE%9A%CE%A9%CE%9D.pdf](http://www.nath.gr/Photos/%CE%95%CE%9A%CE%A0%CE%91%CE%99%CE%94%CE%95%CE%A5%CE%A3%CE%97_%CE%95%CE%9D%CE%97%CE%9B%CE%99%CE%9A%CE%A9%CE%9D.pdf)
- Cedefop. (2014). *Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση στη Ελλάδα: Συνοπτική Περιγραφή*. Λουξεμβούργο: Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Cedefop. (2014). *Terminology of European Education and Training Policy: A Selection of 130 Key Terms*, 2nd edition. Luxembourg: Publications Office of the European Union.
- Κορνου, V. A., Shmurygina, O. V., Shchipanova, D. E., Dremina, M. A., Papaloizou, L., Orphanidou, Y. & Morevs, P. (2018). Functional Analysis and Functional Maps of Qualifications in ECVET Context. *The Education and Science Journal*, 20(6), 90-117. doi: 10.17853/1994-5639-2018-6-90-117.
- 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](https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B_NOTE6UAEET.pdf) [https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B\\_NOTE6UAEET.pdf](https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B_NOTE6UAEET.pdf)
- Psifidou, I. (2009). What learning outcome based curricula imply for teachers and trainers, *7th International Conference on Comparative Education and Teacher Training*, June 29- July 3 2009, 183-188. Sofia, Bulgaria: Bureau for Educational Services.

## **Γ. Σχετική Εθνική Νομοθεσία**

ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3. *Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας.*

ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.*

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

ΦΕΚ 3520/Β/19-9-2019. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 40331/Δ1.13521/2019. *Επανακαθορισμός Όρων Ηλεκτρονικής Υποβολής Εντύπων Αρμοδιότητας Σώματος Επιθεώρησης Εργασίας (ΣΕΠΕ) και Οργανισμού Απασχολήσεως Εργατικού Δυναμικού (Ο.Α.Ε.Δ.).*

ΦΕΚ 2440/Β/18-7-2017. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/118932/2017. *Ρύθμιση Θεμάτων Επιδότησης και Ασφάλισης της Μαθητείας των Σπουδαστών των Δημόσιων και Ιδιωτικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ).*

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

ΦΕΚ 1807/Β/2-7-2014. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 5954/2014. *Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που Υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.).*

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

## Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης

### Συντακτική ομάδα

Γούλας Χρήστος

Βαρβιτσιώτη Ρένα

Θεοδωρή Ελένη

Καρατράσογλου Μάκης

Μαρκίδης Κωνσταντίνος

Μπαμπανέλου Δέσποινα

Νάτσης Παναγιώτης

### Επιμέλεια σύνταξης:

Μπαμπανέλου Δέσποινα

Το κείμενο συντάχθηκε στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020» και ειδικότερα της Πράξης με τίτλο «Διαμόρφωση οδηγών κατάρτισης και εκπαιδευτικών εγχειριδίων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)» – ΟΠΣ (ΜΙΣ) 5069281 που συγχρηματοδοτείται από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ)



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

