Ministry of Digital Governance
Digitally signed by Ministry of Digital Governance
Date: 2026.04.15 11:43:13 EEST
Reason:
Location: Athens

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΥΓΕΙΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ, ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΝΤΑΞΗΣ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ
Δ/ΝΣΗ ΕΝΤΑΞΗΣ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ
ΤΜΗΜΑ ΙΙΙ
Ταχ. Δ/νση: Σταδίου 29
Ταχ. Κώδικας: 101 10, Αθήνα
Πληροφορίες: Μ. Χατζηπαναγιώτου
Τηλ.: 213 1516 092
E-mail: mxatzipanagiotou@ypakp.gr

Α.Π.: οικ.10550/14.4.2026

ΑΠΟΦΑΣΗ

ΘΕΜΑ: Έγκριση του Οδηγού Κατάρτισης «Ειδικότητα: Γαλακτοκομία-Τυροκομία» των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ

ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τον ν. 4763/2020 «Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.» (Α’ 254) και ιδίως το άρθρο 41 και την παρ. 1 του άρθρου 44.
2. Την περ.η’ της παρ.1 του άρθρου 8 του ν. 3469/2006 «Εθνικό Τυπογραφείο, Εφημερίς της Κυβερνήσεως και λοιπές διατάξεις» (Α 131).

3. Τον ν. 4622/2019 «Επιτελικό Κράτος: οργάνωση, λειτουργία και διαφάνεια της Κυβέρνησης, των κυβερνητικών οργάνων και της κεντρικής δημόσιας διοίκησης.» (Α' 133).
4. Τον ν. 4921/2022 «Δουλειές Ξανά: Αναδιοργάνωση Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης και ψηφιοποίηση των υπηρεσιών της, αναβάθμιση δεξιοτήτων εργατικού δυναμικού και διάγνωσης των αναγκών εργασίας και άλλες διατάξεις.» (Α' 75).
5. Το άρθρο 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα.» (Α΄ 98) και διατηρήθηκε σε ισχύ με την παρ. 22 του άρθρου 119 του ν. 4622/2019 (Α΄ 133).
6. Το π.δ. 134/2017 «Οργανισμός Υπουργείου Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης.» (Α΄ 168).
7. Το π.δ. 18/2018 «Οργανισμός Υπουργείου Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων.» (Α΄ 31).
8. Το π.δ.77/2023 «Σύσταση Υπουργείου και μετονομασία Υπουργείων - Σύσταση, κατάργηση και μετονομασία Γενικών και Ειδικών Γραμματειών - Μεταφορά αρμοδιοτήτων, υπηρεσιακών μονάδων, θέσεων προσωπικού και εποπτευόμενων φορέων.» (Α΄ 130).
9. Το π.δ. 32/2024 «Διορισμός Υπουργών και Υφυπουργών.» (Α' 91).
10. Το π.δ. 27/2025 «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτή Υπουργού, Υφυπουργών και Αντιπροέδρου της Κυβέρνησης.» (Α' 44).
11. Την υπ' αρ. 2187/18.3.2025 απόφαση του Πρωθυπουργού και της Υπουργού Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού, Κωνσταντίνο Βλάση.» (Β' 1314).
12. Την υπό στοιχεία 88732/Γ1/31.7.2024 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού «Ανάθεση καθηκόντων Γενικής Γραμματέως Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού» (Υ.Ο.Δ.Δ. 804).
13. Την υπ' αρ. 102791/14.12.2021 κοινή απόφαση των Υπουργών Παιδείας και Θρησκευμάτων και Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ» (Β' 5832).
14. Την υπό στοιχεία 121835/Κ6/5.10.2022 απόφαση της Υπουργού Παιδείας και Θρησκευμάτων «Καθορισμός διαδικασίας πιστοποίησης των οδηγών κατάρτισης ειδικοτήτων, Μεταλυκειακού έτους Τάξης Μαθητείας, Ι.Ε.Κ. και ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.Υ.ΠΑ.» (Β' 5202), όπως τροποποιήθηκε με την υπό

στοιχεία 98869/Κ6/8.9.2023 (Β' 5421) απόφαση του Υφυπουργού Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

15. Την υπό στοιχεία ΦΒ6/100778/Κ3/13.9.2023 Απόφαση του Γενικού Γραμματέα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού «Έκδοση Πρότυπου Οδηγού Κατάρτισης των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α.» (Β΄ 5478).
16. Την υπ΄ αρ. 54502/23.12.2024 κοινή απόφαση των Υπουργών Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού και Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης «Καθορισμός των ειδικοτήτων των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ν.4763/2020 (Α΄ 254)» (Β' 7603), όπως τροποποιήθηκε με την υπ΄ αρ. 22451/26.8.2025 (Β΄ 4630) όμοια απόφαση.
17. Την υπ' αρ. 3157/51/5.9.2023 απόφαση του Δ.Σ. της Δ.ΥΠ.Α. για την έγκριση έκδοσης οδηγών κατάρτισης από τον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π..
18. Την απόφαση της υπ' αρ. 635/26.6.2025 Συνεδρίασης του Δ.Σ. του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. – θέμα 2^{ο} (ΑΠ:17198/27.6.2025).
19. Την υπό στοιχεία 10345/ΓΓ4/28.1.2026 εισήγηση της Γενικής Γραμματέως Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης για την έκδοση κοινής απόφασης των Υπουργών Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού και Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης, σύμφωνα με την παρ. 1 του άρθρου 44 του ν. 4763/2020 (Α' 254).
20. Την υπ' αρ. 4450/16.02.2026 εισήγηση της Προϊσταμένης της Γενικής Διεύθυνσης Οικονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης.
21. Το γεγονός ότι από την υλοποίηση της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού και σε βάρος του προϋπολογισμού της Δ.ΥΠ.Α.
22. Το γεγονός ότι οι διατάξεις της παρούσας δεν αφορούν σε διοικητική διαδικασία για την οποία υπάρχει υποχρέωση καταχώρισης στο ΕΜΔΔ-ΜΙΤΟΣ.

Αποφασίζουμε

Την έγκριση του Οδηγού Κατάρτισης ειδικότητας «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ» των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.), ο οποίος ενσωματώνεται στην παρούσα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ (ΕΠΑ.Σ.), ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ) και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα αυτής.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευτεί στο «Πρόγραμμα Διαύγεια».

Η παρούσα απόφαση να αναρτηθεί στις ιστοσελίδες του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού, της Δ.ΥΠ.Α. και του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π..

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΒΛΑΣΗΣ

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ

ΝΙΚΗ ΚΕΡΑΜΕΩΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ (ΕΠΑ.Σ.)

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ – ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ



ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ (Δ.ΥΠ.Α)
Δ' ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ, ΜΕΘΟΔΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ & ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗΣ (Δ2)

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ (ΕΠΑ.Σ.)

(Ν. 4763/20, ΦΕΚ Α΄254 / 21-12-2020, "Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης")

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Γαλακτοκομία - Τυροκομία

Κωδικός: 503

ΕΠΑ.Σ.

Έκδοση 1.0 - Σεπτέμβριος 2023

Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης στην Ειδικότητα «Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας»
Συγγραφική Ομάδα Αναστασία Λούκρη
Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης του οδηγού κατάρτισης: Ιωάννης Μουρτζίνος

Σημειώνεται ότι ο παρών Οδηγός Κατάρτισης βασίστηκε στον Πρότυπο Οδηγό Κατάρτισης των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. (Αριθμ. 086/1007778/Κ3/13.9.2023 Απόφαση Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.- ΦΕΚ 5478/Β/2023).

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Εισαγωγή 11

Μέρος Α΄ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ 14

1. Τίτλος ειδικότητας και Επαγγελματικός Τομέας 15

1.1 Τίτλος Ειδικότητας 15

1.2 Επαγγελματικός Τομέας 15

2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας 15

2.1 Ορισμός ειδικότητας 15

2.2 Αρμοδιότητες-Καθήκοντα 15

2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα 16

3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών 16

3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής 16

3.2 Διάρκεια σπουδών 17

4. Χορηγούμενοι τίτλοι - Βεβαιώσεις - Πιστοποιητικά 17

5. Συναφείς Ειδικότητες 18

6. Κατατάξεις εγγραφής σε άλλες εκπαιδευτικές δομές 18

7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων 18

8. Πιστωτικές Μονάδες 19

9. Επαγγελματικά Δικαιώματα 20

10. Σχετική Νομοθεσία 20

11. Πρόσθετες Πηγές Πληροφόρησης 22

Μέρος Β΄ ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ 23

1. Σκοπός του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή 24

2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος μάθησης (Γνώσεις, Ικανότητες, Δεξιότητες) 24

Μέρος Γ΄ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ.....30

Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ.....31

1. Ωρολόγιο Πρόγραμμα 31

2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή (θεωρητικής και εργαστηριακής).....33

2.1 ΤΑΞΗ Α΄ 33

2.1.Α. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ 33

2.1.Β. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ.....34

2.1.Γ. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΧΗΜΕΙΑ, ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ.....39

2.1.Δ. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Ι 41

2.1.Ε. ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ 42

2.1.ΣΤ. ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ.....44

2.2.Α. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΙΙ 46

2.2.Β. ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ.....47

2.2.Γ. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ.....49

2.2.Δ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 50

2.2.Ε. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 51

2.2.ΣΤ. ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ.....53

3. Αναγκαίος και Επιθυμητός Εξοπλισμός, Μέσα Διδασκαλίας και Μέθοδοι Διδασκαλίας.....57

3.1 Θεωρητική Εκπαίδευση.....57

3.2 Εργαστήρια 57

3.3 Διδακτικά Βιβλία - Εκπαιδευτικό Υλικό 58

4. Διδακτική Μεθοδολογία.....59

5. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης 60

5.1 Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας 61

5.2 Μέσα ατομικής προστασίας 62

6. Προσόντα Εκπαιδευτικών 63

Μέρος Δ΄ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΩΝ ΕΠΑ.Σ 65

1. Ο Θεσμός της Μαθητείας 66

2. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Οδηγίες για τον/την μαθητευόμενο/η).....66

3. Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της μαθητευόμενου/ης.....69

4. Φορείς υλοποίησης Μαθητείας.....70

5. Έναρξη και υλοποίηση της Μαθητείας.....71

6. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας του προγράμματος εκπαίδευσης στο χώρο εργασίας - Μαθητεία σε εργασιακό χώρο 72

7. Οδηγίες για τον/την εργοδότη/τρια που προσφέρει θέση Μαθητείας 73

8. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτικού στην παρακολούθηση της εφαρμογής του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο.....74

9. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο. 76

9.1. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο. 76

9.2 Αξιολόγηση προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο 82

10. Λειτουργία Γραφείων Επαγγελματικής Ανάπτυξης και Σταδιοδρομίας (Γ.Ε.Α.Σ) 82

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ 84

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 87

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ.....88

Μηνιαίο Δελτίο Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Παρουσιολόγιο).....95

Εισαγωγή

Στόχος του παρόντος εγχειριδίου είναι η περιγραφή των εκπαιδευτικών και λοιπών προδιαγραφών υλοποίησης του προγράμματος μεταγυμνασιακής επαγγελματικής κατάρτισης στην ειδικότητα **«Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας»** και η ενημέρωση του συνόλου των συντελεστών του, λαμβάνοντας υπόψη τα περιεχόμενα των καθηκόντων και τις ιδιαιτερότητές της ειδικότητας, καθώς και τους ισχύοντες θεσμικούς περιορισμούς στο πεδίο. Απευθύνεται κυρίως στα στελέχη σχεδιασμού, στους/στις εκπαιδευτικούς/τριες των προγραμμάτων, καθώς και στους σχετικούς φορείς υλοποίησής τους – στις Επαγγελματικές Σχολές Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. Επιπλέον, αποτελεί ένα χρήσιμο εγχειρίδιο για τους/τις μαθητές/τριες, αλλά και για το σύνολο των υπόλοιπων δυνάμει συντελεστών ενός προγράμματος μεταγυμνασιακής επαγγελματικής εκπαίδευσης, ιδιαίτερα για όσους/ες συμμετέχουν στην υλοποίηση της μαθητείας. Ο Οδηγός αυτός αποτελεί μία συστηματική βάση, η οποία περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την κατανόηση του ίδιου του πεδίου της συγκεκριμένης ειδικότητας, αλλά και των απαραίτητων προϋποθέσεων για τον σχεδιασμό, την υλοποίηση και την αξιολόγηση ενός οποιουδήποτε προγράμματος που στοχεύει στην ποιοτική και αποτελεσματική εκπαίδευση μιας ομάδας μαθητευόμενων. Στην κατεύθυνση αυτή, για το κάθε πρόγραμμα μεταγυμνασιακής επαγγελματικής εκπαίδευσης, το οποίο δύναται να υλοποιηθεί, είναι απαραίτητο να ληφθούν συστηματικά υπόψη τα εκπαιδευτικά περιεχόμενα, αλλά και οι μεθοδολογικές προδιαγραφές που περιλαμβάνονται.

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

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

Περιλαμβάνει την περιγραφή της ειδικότητας, των βασικών εργασιακών καθηκόντων της, των προοπτικών απασχόλησης σε αυτήν, τη σχετική νομοθεσία και τα

αναγνωρισμένα επαγγελματικά της δικαιώματα, τη συνάφεια με άλλες ειδικότητες, 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 Β’ Μέρος εστιάζεται στον καθορισμό των ευρύτερων αλλά και των επιμέρους (ανά ενότητα) προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος Μαθητείας.

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

• Το Γ’ Μέρος εστιάζεται στο περιεχόμενο και τη διάρθρωση του προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής εκπαίδευσης, καθώς και στις εκπαιδευτικές προδιαγραφές της υλοποίησής του.

Το Μέρος Γ’ περιλαμβάνει το ωρολόγιο πρόγραμμα καθώς και την περίληψη, τους εκπαιδευτικούς στόχους και τις ώρες διδασκαλίας ανά εβδομάδα της κάθε μαθησιακής ενότητας. Επιπλέον, αναφέρεται σε μία σειρά άλλων προδιαγραφών, όπως τον αναγκαίο εξοπλισμό, τους απαραίτητους κανόνες υγείας και ασφάλειας και την προτεινόμενη διδακτική μεθοδολογία.

• Το Δ’ Μέρος εστιάζεται στην περιγραφή του περιεχομένου, των χαρακτηριστικών και των προδιαγραφών υλοποίησης της μαθητείας.

Περιλαμβάνεται η περιγραφή του θεσμού της μαθητείας και παρέχονται χρήσιμες οδηγίες για τους/τις μαθητευόμενους/ες, τους/τις εργοδότες/τριες και τους/τις εκπαιδευτές/τριες στον χώρο εργασίας. Στα περιεχόμενα συγκαταλέγονται, επίσης, το πρόγραμμα μαθητείας στις ΕΠΑ.Σ, οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών

αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο και το ημερολόγιο μάθησης.

Ο Οδηγός Κατάρτισης στηρίχθηκε σε ένα σύνολο πηγών και κειμένων αναφοράς, συμπεριλαμβανομένων των προηγούμενων προγραμμάτων σπουδών των ειδικοτήτων, του ισχύοντος θεσμικού πλαισίου που αφορά στις ΕΠΑ.Σ Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α., καθώς και στον ισχύοντα Πρότυπο Οδηγό Κατάρτισης των *Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. (Αριθμ 086/1007778/Κ3/13.9.2023 Απόφαση Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.- ΦΕΚ 5478/Β/2023)*.

Μέρος Α΄

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

1. Τίτλος ειδικότητας και Επαγγελματικός Τομέας

1.1 Τίτλος Ειδικότητας

Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας (https://www.dypa.gov.gr/galaktokomias-tyrokomias)

1.2 Επαγγελματικός Τομέας

Εστίασης, Επισιτισμού, Τουρισμού & Φιλοξενίας

2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

Ο/Η τεχνίτης/τρια «**Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας**» ασχολείται στον κλάδο μεταποίησης και τυποποίησης του γάλακτος.

2.1 Ορισμός ειδικότητας

Στην ειδικότητα ““**Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας**’’ ο/η εργαζόμενος/η είναι ένας/μια ειδικευμένος/η τεχνίτης/τρια που απασχολείται σε όλη την αλυσίδα μεταποίησης και τυποποίησης του γάλακτος, από την παραλαβή του στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας μέχρι και την παράδοση του τελικού προϊόντος στις αποθήκες.

Συγκεκριμένα, παραλαμβάνει και αποθηκεύει την πρώτη ύλη, διεξάγει εξειδικευμένες φυσικές ή βιοχημικές διεργασίες, όπως ανάμιξη, ψύξη, παστερίωση, αποστείρωση, ομογενοποίηση, απαέρωση, διήθηση, συμπύκνωση, ξήρανση, επώαση, πήξη, ωρίμανση, τεμαχισμός, μάλαξη, αποστράγγιση, κροκίδωση, συσκευάζει το τελικό προϊόν, ελέγχει την ποιότητα πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων, καταγράφει, συλλέγει και επεξεργάζεται δεδομένα παραγωγής και ποιότητας. Τέλος, τηρεί τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων και του χώρου εργασίας.

2.2 Αρμοδιότητες-Καθήκοντα

*Ο/Η απόφοιτος/η της ειδικότητας «**Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας**» ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τις παρακάτω αρμοδιότητες/ καθήκοντα:*

- *Παραλαμβάνει και αποθηκεύει την πρώτη ύλη.*
- *Διεξάγει εξειδικευμένες φυσικές ή βιοχημικές διεργασίες όπως ανάμιξη, ψύξη, παστερίωση, αποστείρωση, ομογενοποίηση, απαέρωση, διήθηση, συμπύκνωση, ξήρανση, επώαση, πήξη, ωρίμανση, τεμαχισμός, μάλαξη, αποστράγγιση, κροκίδωση κλπ.*
- *Συσκευάζει το τελικό προϊόν.*
- *Εκτελεί ορισμένους βασικούς ελέγχους ποιότητας α΄υλών, ενδιαμέσων και τελικών προϊόντων.*
- *Καταγράφει, συλλέγει και επεξεργάζεται δεδομένα παραγωγής και ποιότητας.*
- *Επιμελείται και καθαρίζει τον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό.*

2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Ο Ο/Η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας «**Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας**» μπορεί να εργαστεί σε Βιομηχανίες γάλακτος, σε Τυροκομεία, σε Μονάδες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (βούτυρο, γιαούρτι, παγωτό κ.ά.), σε Συνεταιρισμούς, σε Κτηνοτροφικές Μονάδες, σε Εργαστήρια στη θέση του/της Υπευθύνου/ης ποιοτικού ελέγχου, σε Ατομικές Επιχειρήσεις κ.α.

3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών

3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής

Δικαίωμα εγγραφής έχουν οι απόφοιτοι/ες της υποχρεωτικής εκπαίδευσης ή άλλου ισότιμου τίτλου σπουδών, ηλικίας έως είκοσι εννέα (29) ετών.
Εάν ο/η μαθητής/τρια είναι ανήλικος/η η εγγραφή του/της επικυρώνεται από τον/την κηδεμόνα του/της (ΚΥΑ αριθμ.102791/2021,ΦΕΚ 5832/Β/2021).
Στην Α΄ τάξη των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α εγγράφονται χωρίς εξετάσεις οι κάτοχοι απολυτηρίου Γυμνασίου ή άλλου ισότιμου τίτλου σπουδών.

Οι μαθητές/τριες πρέπει να υποβληθούν σε εξετάσεις προκειμένου να εφοδιαστούν με πιστοποιητικό υγείας, για τις ειδικότητες: α) Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, β) Μαγειρικής Τέχνης γ) Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων.

Οι μαθητές/τριες με αναπηρίες ή ειδικές εκπαιδευτικές ανάγκες, απαιτείται να προσκομίσουν τα απαραίτητα έγγραφα από τον αρμόδιο φορέα.

Στη Β΄ τάξη των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α εγγράφονται οι μαθητές/τριες που προάγονται από την Α΄ τάξη και απαιτείται: α) Το ατομικό δελτίο μαθητή/τριας, β) Ενεργή Σύμβαση Μαθητείας ή αποδεικτικό πραγματοποίησης τουλάχιστον (50) ημερών Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο έως την ημέρα εγγραφής. Τα παραπάνω δικαιολογητικά αντλούνται για κάθε μαθητή και μαθήτρια από το πληροφοριακό σύστημα της Δ.ΥΠ.Α ή αναζητούνται αυτεπάγγελτα από τα πληροφοριακά συστήματα e- ΕΦΚΑ και ΕΡΓΑΝΗ.

Ο/Η μαθητής/τρια ή ο/η κηδεμόνας του/της, αν είναι ανήλικος/η, επικυρώνει την εγγραφή του/της στην Α΄ ή τη Β΄ τάξη αντίστοιχα υπογράφοντας σχετικό έγγραφο με αυτοπρόσωπη παρουσία στην εκπαιδευτική μονάδα εντός των προθεσμιών που αναφέρονται στην προκήρυξη εγγραφών κάθε έτους.

3.2 Διάρκεια σπουδών

Η φοίτηση στις ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας είναι διετής και περιλαμβάνει Α΄ και Β΄ τάξη.

Τα προγράμματα Μαθητείας των ΕΠΑ.Σ. της Δ.ΥΠ.Α περιλαμβάνουν σε κάθε ειδικότητα «Πρόγραμμα Μάθησης στην Εκπαιδευτική Δομή» ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και «Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο».

4. Χορηγούμενοι τίτλοι - Βεβαιώσεις - Πιστοποιητικά

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του Θεωρητικού και Εργαστηριακού μέρους των μαθημάτων στην Α΄ και Β΄ τάξη της ΕΠΑ.Σ., καθώς και του Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο, ο/η μαθητής/τρια λαμβάνει Βεβαίωση Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, η οποία παρέχει τη δυνατότητα να λάβει μέρος στις εξετάσεις πιστοποίησης του Εθνικού Οργανισμού Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π) για τη λήψη Πτυχίου Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 3.

5. Συναφείς Ειδικότητες

ΕΠΑΛ : Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών

ΕΠΑΣ ΟΓΕΕΚΑ ΔΗΜΗΤΡΑ : Γαλακτοκομία – Τυροκομία

ΤΕΛ : Ζωικής Παραγωγής

Ι.Ε.Κ.: Τεχνικός Γαλακτοκομίας - Τυροκόμος

Σημείωση: Τα ανωτέρω δεν υποδηλώνουν ισοτιμία τίτλων σπουδών.

6. Κατατάξεις εγγραφής σε άλλες εκπαιδευτικές δομές

Οι πιστοποιημένοι/ες απόφοιτοι/ες των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α μπορούν να εγγράφονται στη Β΄ τάξη των ΕΠΑ.Λ., σε αντίστοιχο με την ειδικότητά τους τομέα. Η εγγραφή στη Β΄ Λυκείου (παρ.3 του άρθρου 42 ν.4763/2020, όπως ισχύει) γίνεται μετά την πιστοποίηση και χορήγηση πτυχίου ειδικότητας από τον ΕΟΠΠΕΠ.

7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Το «Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων» κατατάσσει τους τίτλους σπουδών που αποκτώνται στη χώρα σε οκτώ (8) επίπεδα. Το Πτυχίο ΕΠΑ.Σ Μαθητείας Δ.ΥΠ.Α που χορηγείται στους/στις απόφοιτους/ες των ΕΠΑ.Σ. μετά από πιστοποίηση αντιστοιχεί στο τρίτο (3ο) από τα οκτώ (8) επίπεδα.[1]

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

[1]8 επίπεδα του Ε.Π.Π.: https://nqf.gov.gr/index.php/ta-8-epipeda

Εικόνα 1. Τύποι Προσόντων



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
ΕΟΠΠΕΠ
ΕΘΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΥ

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ
The Hellenic Qualifications Framework

European Qualifications Framework

Erasmus+

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[2] προσδιορίζονται με βάση το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ECVET) από το φορέα

2 Θα λαμβάνεται υπ΄ όψη επίσης όποια νέα οδηγία εκδίδεται σχετικά με το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση.

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) στο 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 ΕΠΑ.Σ θα προσδιοριστούν από τους αρμόδιους φορείς όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

9. Επαγγελματικά Δικαιώματα

Με προεδρικό διάταγμα, που εκδίδεται με πρόταση του Υπουργού Παιδείας και Θρησκευμάτων και του Υπουργού στην αρμοδιότητα του οποίου εμπίπτει κατά περίπτωση η εποπτεία της άσκησης του επαγγέλματος, καθορίζονται τα επαγγελματικά δικαιώματα των πιστοποιημένων αποφοίτων/ουσών επιπέδων τρία (3) και πέντε (5) του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων, λαμβάνοντας υπόψη, όπου υπάρχουν, των επαγγελματικών δικαιωμάτων των αποφοίτων/ουσών των ειδικοτήτων συναφών επαγγελμάτων του επιπέδου τέσσερα (4) (παράγραφος 4 του άρθρου 42, του ν.4763/2020).

Για το περιβάλλον και το μέλλον ενασχόλησης ανατρέξτε στην ενότητα «Α2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα».

10. Σχετική Νομοθεσία

Παρατίθεται παρακάτω το ισχύον θεσμικό πλαίσιο που αφορά την λειτουργία των ΕΠΑ.Σ. και τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις που αφορούν την ειδικότητα. Ειδικότερα αναφέρονται:
1. Ν.4763/2020 “Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά

με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις" (ΦΕΚ Α΄254/21.12.2020).

2. ΚΥΑ 102791/14.12.2021 των Υπουργών Παιδείας και Θρησκευμάτων και Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ» (ΦΕΚ 5832 Β΄).

3. Ν. 4921/2022 (ΦΕΚ Α΄75) «Αναδιοργάνωση Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης και ψηφιοποίηση των υπηρεσιών της, αναβάθμιση δεξιοτήτων εργατικού δυναμικού και διάγνωσης των αναγκών εργασίας και άλλες διατάξεις».

4. Οι διατάξεις του άρθρου 69 του Ν.4611/2019 (ΦΕΚ 73 Α΄/ 17.05.2019) «Ρύθμιση οφειλών προς τους Φορείς Κοινωνικής Ασφάλισης, τη Φορολογική Διοίκηση και τους Ο.Τ.Α. α΄ βαθμού, Συνταξιοδοτικές Ρυθμίσεις Δημοσίου και λοιπές ασφαλιστικές και συνταξιοδοτικές διατάξεις, ενίσχυση της προστασίας των εργαζομένων και άλλες διατάξεις.»

5. Οι διατάξεις του άρθρου 8 του Ν.3699/2008 (ΦΕΚ 199 Α΄/ 02/10/2008) «Ειδική Αγωγή και Εκπαίδευση ατόμων με αναπηρία ή με ειδικές εκπαιδευτικές ανάγκες.»

6. Ν. 2434/1996 (ΦΕΚ 188 Α΄/ 20.08.1996) «Μέτρα πολιτικής για την απασχόληση και την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση και άλλες διατάξεις».

7. Οι διατάξεις του άρθρου 3 του Ν.2336/95 **(**ΦΕΚ Α΄189/12.9.1995) «Ρύθμιση θεμάτων εποπτευομένων Οργανισμών του Υπουργείου Εργασίας και άλλες διατάξεις».

8. Π.Δ. 11/2022 (Α΄25) «Οργανισμός του Οργανισμού Απασχόλησης Εργατικού Δυναμικού (Ο.Α.Ε.Δ).»

9. ΚΥΑ υπ' αριθμ. 49718/2021 (ΦΕΚ 3078/Β/2021) ΚΥΑ Υπουργών Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, και Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, σχετικά με μετατροπή των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας του ΟΑΕΔ του ν.3475/2006 σε ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας του ΟΑΕΔ του ν.4763/2020.

10. Η υπ΄ αριθμ. 57560/2021 (ΦΕΚ 3552/Β/2021) Απόφαση του Υπουργού Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Κριτήρια επιλογής μαθητών, για εισαγωγή στις Επαγγελματικές Σχολές (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ του ν.4763/2020Β».
11. ΚΥΑ υπ΄ αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3/2021 των Υπουργών Οικονομίας - Ανάπτυξης & Επενδύσεων – Παιδείας και Θρησκευμάτων – Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας» (ΦΕΚ 4146/ Β΄/9-9-2021).
12. ΚΥΑ υπ' αριθμ.26544/2024 (ΦΕΚ/2050/Β/2024) των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού και Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης «Τροποποίηση της υπ' αρ. 102791/14-12-2021 κοινής απόφαση των Υπουργών Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων και Παιδείας και Θρησκευμάτων «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ»).

11. Πρόσθετες Πηγές Πληροφόρησης

https://www.dypa.gov.gr/galaktokomias-tyrokomias

https://www.eoppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings/katalogos-ep https://www.eoppep.gr/images/EP/EP64.pdf

Μέρος Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ

1. Σκοπός του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος μάθησης της ειδικότητας στην εκπαιδευτική δομή, είναι να προετοιμάσει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες για την επαγγελματική σταδιοδρομία στην ειδικότητα **«Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας»**. Επιδιώκεται μέσω της θεωρητικής και εργαστηριακής εκπαίδευσης αλλά και της μαθητείας σε εργασιακό χώρο να αποκτήσουν τις αναγκαίες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που είναι απαραίτητες για την άσκηση της ειδικότητας **«Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας»**.

2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος μάθησης (Γνώσεις, Ικανότητες, Δεξιότητες)

Τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα καλύπτουν το σύνολο του προγράμματος μάθησης της ειδικότητας, οργανώνονται σε ενότητες και στοχεύουν στη συστηματική οργάνωση των γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων που θα αποκτήσουν οι μαθητές/τριες κατά τη διάρκεια των μαθημάτων. Συγκεκριμένα για την ειδικότητα **«Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας»** διακρίνουμε τις παρακάτω ενότητες Προσδοκώμενων Μαθησιακών Αποτελεσμάτων, όπως οργανώνονται στον κάτωθι πίνακα:

Πίνακας 1. Ενότητες Γενικών Προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ
Α. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΓΕΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΘΕ ΠΡΟΪΟΝ
Β. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
Γ. ΚΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
Δ. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΦΥΣΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΝ ΜΕΡΕΙ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ Α΄ΥΛΩΝ, ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΕΝΔΙΑΜΕΣΩΝ ΚΑΙ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΜΕΤΑΓΓΙΣΕΩΝ, ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ (ΜΗΧΑΝΟΡΓΑΝΩΣΗ, BARCODING, RFID)»
Ε. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

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/ες να πράττουν, αφού ολοκληρώσουν το πρόγραμμα σπουδών (μάθησης) της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Πίνακας 2. Ενότητες Προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ** Με την ολοκλήρωση του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή, ο/η απόφοιτος/η θα είναι ικανός/η να:
Α. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΓΕΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΠΑ ΤΟ ΚΑΘΕ ΠΡΟΪΟΝ	Δεξιότητες-Ικανότητες • Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής. • Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ). • Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία. • Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά. • Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια. • Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστειρώνει) το προϊόν. • Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης (προϊόντα ζύμωσης), συμπυκνώνει (εβαπορέ), αποξηραίνει (γάλα σκόνη), φυγοκεντρεί και γαλακτοματοποιεί (βούτυρο). • Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με

	διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ). • Χειρίζεται τη μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων. • Χειρίζεται τη μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.
Β. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	Δεξιότητες-Ικανότητες • Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξυμέτρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες). • Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας. • Λαμβάνει υπόψη του/της τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια. • Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργοστασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του/της. • Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του/της στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις. • Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημαίνοντας lot α΄υλών, παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος. • Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του/της. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση. • Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου. • Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.

Γ. ΚΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	Δεξιότητες-Ικανότητες • Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει τη δραστική τους ικανότητα και τη θερμοκρασία τους. • Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place). • Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα. • Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους/στις τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση. • Ασφαλίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown). • Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση. • Σε συνεργασία με τους/τις τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας. • Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους. • Συνεργάζεται με τους/τις τεχνικούς, εισηγούμενος/η πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.
Δ. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΦΥΣΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΝ ΜΕΡΕΙ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ Α΄ΥΛΩΝ, ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΕΝΔΙΑΜΕΣΩΝ ΚΑΙ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΜΕ ΤΟΝ	Δεξιότητες-Ικανότητες • Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΜΕΤΑΓΙΣΕΩΝ, ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ (ΜΗΧΑΝΟΡΓΑΝΩΣΗ, BARCODING, RFID)»	• Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ). • Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού). • Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials. • Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη. • Επιλέγει τα Lot που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α΄ υλών. • Αναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά. • Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοίμου κλπ). Καταγράφει φύρες και καταστροφές.
Ε. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	Δεξιότητες-Ικανότητες • Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος. • Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του/της ζητούνται πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ. • Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του/της για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος. • Σε συνεργασία με τους/τις προϊσταμένους/ες του/της καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης. • Εκπαιδεύει τον/την αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση.

	• Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του/της εκπαιδευόμενου/ης. • Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας. • Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση. • Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του/της.

Μέρος Γ΄

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ

Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

1. Ωρολόγιο Πρόγραμμα

Παρατίθεται το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας **«Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας»** με παρουσίαση των εβδομαδιαίων ωρών θεωρίας (Θ), εργαστηρίων (Ε), καθώς και του συνόλου (Σ) αυτών ανά μαθησιακή ενότητα (μάθημα) και ανά τάξη.

ΤΑΞΗ		**Α΄**			**Β΄**		
Α/Α	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ (ΜΑΘΗΜΑΤΑ)	Θ	Ε	**Σ**	Θ	Ε	**Σ**
1.	ΝΕΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ	2		2	2		2
2.	ΙΣΤΟΡΙΑ	1		1			
3.	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ (ΑΛΓΕΒΡΑ)	2		2	1		1
4.	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ (ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ)	1		1	1		1
5.	ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ (ΦΥΣΙΚΗ)	1		1	1		1
6.	ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ (ΧΗΜΕΙΑ)				1		1
7.	ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΑ)				1		1
8.	ΑΓΓΛΙΚΑ	1		1	1		1
9.	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	1	1	2			
10.	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1	1	2			
11.	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΧΗΜΕΙΑ, ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)	2	3	5			
12.	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Ι	1	2	3			
13.	ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ	2		2			
14.	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ	1	1	2			

15.	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΙΙ				2	3	5
16.	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ				2	2	4
17.	ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ				1	1	2
18.	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				1		1
19.	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				1	1	2
20.	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ				1	1	2
ΣΥΝΟΛΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΝ ΩΡΩΝ		**16**	**8**	**24**	**16**	**8**	**24**

Το ωρολόγιο πρόγραμμα εκτός των μαθημάτων ειδικότητας περιλαμβάνει και μαθήματα γενικής παιδείας προκειμένου να διασφαλίζεται η ομαλή ένταξη των πιστοποιημένων αποφοίτων/ουσών των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. στη Β΄τάξη των ΕΠΑ.Λ. σε αντίστοιχο με την ειδικότητα τους τομέα, σύμφωνα με την παρ. 3 άρθρο 42 του ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254, τ.Α΄/21-12-2020).

*Τα ανωτέρω μαθήματα ακολουθούν οι Απόφοιτοι/ες Γυμνασίου. Μαθητές/τριες οι οποίοι εγγράφονται στις ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. έχοντας ολοκληρώσει τη φοίτησή τους σε ΕΠΑΣ ή ΓΕΛ απαλλάσσονται της παρακολούθησης των μαθημάτων αυτών.

Σχετικά με τη διδακτέα ύλη των μαθημάτων Γενικής Παιδείας ισχύουν τα οριζόμενα για τη διδακτέα ύλη των μαθημάτων Γενικής Παιδείας στην Α΄ τάξη ΕΠΑΛ.

2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή (θεωρητικής και εργαστηριακής)

2.1 ΤΑΞΗ Α΄

2.1.Α. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ είναι να παρέχει στους/στις μαθητές/τριες μια σαφή εικόνα της οικονομίας και της γεωργικής οικονομίας και να τους εξοικειώσει με βασικές έννοιες της οικονομικής παραγωγής γεωργικών προϊόντων, τη λειτουργία των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, την ταξινόμηση των γεωργικών εκμεταλλεύσεων και τους παράγοντες που επηρεάζουν την επιλογή των παραγωγικών κλάδων τους, καθώς και τη σημασία των συντελεστών παραγωγής και τον υπολογισμό των δαπανών γεωργικής παραγωγής.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Την έννοια, το περιεχόμενο και το σκοπό της Οικονομίας και της Γεωργικής Οικονομίας, τη σύνδεση αυτών των δύο επιστημών και τους κλάδους και συγγενείς επιστήμες της Οικονομίας

β. Τους ορισμούς της γεωργικής εκμετάλλευσης, του κλάδου παραγωγής, των συντελεστών παραγωγής, των παραγωγικών δαπανών και των εσόδων, καθώς και την οικονομική λειτουργία της γεωργικής εκμετάλλευσης

γ. Την έννοια της γεωγραφικής περιοχής, ως ομάδα γεωργικών εκμεταλλεύσεων, καθώς και την έννοια του αγροτικού χώρου

δ. Την ταξινόμηση των γεωργικών εκμεταλλεύσεων με βάση χαρακτηριστικά όπως το μέγεθος , τον τρόπο και τον τύπο εκμετάλλευσης

ε. Τους παράγοντες που επηρεάζουν στην επιλογή των παραγωγικών κλάδων όπως το έδαφος, το κλίμα, το μέγεθος και τη σύνθεση οικογένειας, την ηλικία κ.ά.

στ. Τις κατηγορίες (έδαφος, εργασία, κεφάλαιο) και τη σημασία των συντελεστών γεωργικής παραγωγής

ζ. Τη συμμετοχή των συντελεστών παραγωγής στον υπολογισμό των δαπανών γεωργικής παραγωγής

η. Τον υπολογισμό του συνόλου των δαπανών γεωργικής παραγωγής

θ. Την έννοια και τη σημασία του γραφείου, τα τμήματα/αρμοδιότητες και το οργανόγραμμα της επιχείρησης, τον εξοπλισμό και τη χρηση των μηχανών γραφείου στις σύγχρονες επιχειρήσεις, τη σημασία ύπαρξης αρχείων, εγγράφων και αξιογράφων

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 1 Σ: 2

2.1.Β. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ είναι να εξοικειώσει τους μαθητές/τριες με τις βασικές έννοιες και διαδικασίες που σχετίζονται με τη φυτική παραγωγή, τη θέση του φυτού στο οικοσύστημα, την οργάνωση και λειτουργία του φυτού, τα στάδια ανάπτυξης του φυτού, τον πολλαπλασιασμό των

φυτών, τις φυτοτεχνικές εργασίες και τις βασικές αρχές και πρακτικές της καλλιέργειας. Επιπλέον, το μάθημα προσπαθεί να ενημερώσει τους μαθητές/τριες για τις φυτοτεχνικές δραστηριότητες σε θερμοκήπια, φυτώρια, αμπελώνες και ελαιώνες, καθώς και για τη σημασία της βιολογικής γεωργίας και τη διατήρηση του περιβάλλοντος.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Τον ορισμό, τους στόχους, το αντικείμενο και την οικονομική σημασία της φυτικής παραγωγής.

β. Τη θέση του φυτού στο οικοσύστημα και τη σημασία των φυτών για τον άνθρωπο.

γ. Τα φυτά μεγάλης καλλιέργειας και τις φυτοτεχνικές δραστηριότητες στο χωράφι (προετοιμασία εδάφους, την άρδευση, τη λίπανση, τη συγκομιδή κ.ά.).

δ. Την οργάνωση του φυτού (ρίζα, βλαστός, φύλλο, άνθος, καρπός, σπόρος και αγγειακό σύστημα) και τις βασικές λειτουργίες του (διαπνοή, φωτοσύνθεση, θρέψη και αναπνοή).

ε. Τα στάδια ανάπτυξης του φυτού (αύξηση και ωρίμανση), τη σημασία της πρώιμης ωρίμανσης και της εμπορικής ωρίμανσης, τη γνώση του βιολογικού κύκλου και τις φυτοτεχνικές επεμβάσεις.

στ. Τον εγγενή πολλαπλασιασμό των φυτών, τα φυτοτεχνικά χαρακτηριστικά του σπόρου, την πορεία βλάστησής, τους παράγοντες που επηρεάζουν το φύτρωμα και το επιτυχημένο φύτρωμα.

ζ. Την προετοιμασία εδάφους για καλλιέργεια (φυτοτεχνικές ιδιότητες, γονιμότητα, παραγωγικότητα κ.ά.).

η. Την εποχή σποράς, την ποσότητα σποράς, τους τρόπους σποράς, τα σπαρτικά μηχανήματα και τα σπορεία.

θ. Τα θρεπτικά στοιχεία για τη λίπανση της καλλιέργειας, τα είδη των λιπασμάτων, την επιλογή του κατάλληλου λιπάσματος, την ποσότητα, την εποχή και τους τρόπους λίπανσης και την αναγνώριση μιας τροφοπενίας.

ι. Τις ανάγκες της καλλιέργειας σε νερό, την εποχή, τις συχνότητες, τις ποσότητες και τους τρόπους άρδευσης της καλλιέργειας.

ια. Την εποχή και τους τρόπους συγκομιδής, το φυτικό μέρος που συγκομίζουμε, τη μεταφορά των συγκομισμένων φυτικών προϊόντων και την αποθήκευσή τους.

ιβ. Την αναγνώριση των καλλιεργούμενων φυτών (στοιχεία βιολογικού κύκλου, συγκομιζόμενο προϊόν, οικονομική σημασία).

ιγ. Τις φυτοτεχνικές δραστηριότητες στο θερμοκήπιο, στο φυτώριο (αναγνώριση υποστρωμάτων καλλιέργειας των φυτών και τρόποι πολλαπλασιασμού των φυτών) και στον οπωρώνα και τις διαφορές τους από την καλλιέργεια στο χωράφι.

ιδ. Την αναγνώριση της ελιάς, των εσπεριδοειδών και του αμπελιού, τις απαιτήσεις σε κλίμα και έδαφος, τους τρόπους πολλαπλασιασμού, τη φύτευσή τους, τις καλλιεργητικές φροντίδες, τη συγκομιδή και μετασυλλεκτική μεταχείριση, τις ποικιλίες, τους εχθρούς, τα ζιζάνια, τις ασθένειες και τους τρόπους αντιμετώπισής τους.

ιε. Το γεωργικό κατάστημα, τα βασικά γεωργικά εφόδια και τα βασικά γεωργικά μηχανήματα.

ιστ. Τον σχεδιασμό και την κατασκευή ενός κήπου, το ανθοπωλείο, τη συλλογή και διατήρηση των ανθέων, τα φυτά εσωτερικού χώρου, την ανθοδετική και τη διακόσμηση εσωτερικού χώρου.

ιζ. Τις εργασίες συγκομιδής και αποθήκευσης των φυτικών προϊόντων και τον τρόπο μεταφοράς συγκομισμένων φυτικών ειδών μέχρι τον καταναλωτή.

ιη. Τη σημασία άσκησης γεωργίας με σεβασμό προς το περιβάλλον, τον ορισμό της βιολογικής γεωργίας και τις διαφορές μεταξύ της της συμβατικής και βιολογικής γεωργίας.

ιθ. Τον ορισμό του δάσους και του λιβαδιού, την περιβαλλοντική και οικονομική σημασία τους για τον άνθρωπο, τα δασοπονικά είδη και τους τύπους λιβαδιών.

κ. Τον ορισμό, το αντικείμενο, τους στόχους και τη σημασίας της ζωικής παραγωγής.

κα. Το βουστάσιο, το αιγο-προβατοστάσιο και το χοιροστάσιο, τα εκτρεφόμενα είδη, το σκοπό και τις διάφορες μορφές και φροντίδες εκτροφής τους, τον τρόπο αναπαραγωγής τους, τον τρόπο άμελξής τους για παραγωγή υγιεινού γάλακτος και τους κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται.

κβ. Το πτηνοτροφείο, τις διάφορες φυλές ορνίθων, το σκοπό και τις διάφορες μορφές εκτροφής τους, τις φροντίδες εκτροφής των ορνίθων και τους κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται σε ένα πτηνοτροφείο.

κγ. Τον ορισμό, τους στόχους, τις κατηγορίες αλιείας και το είδος των αλιευμάτων κατά κατηγορία, τον ορισμό, το σκοπό και τα προϊόντα της υδατοκαλλιέργειας, τα είδη εκτρεφομένων υδροβίων οργανισμών και τις ημερήσιες εργασίες σε μια μονάδα υδατο- καλλιέργειας.

κδ. Τον ορισμό της μελισσοκομίας και τα προϊόντα που παράγονται από αυτήν, τη διάκριση της βασίλισσας, της εργάτριας και του κηφήνα, της φωλιάς μελισσών και της κυψέλης και τις απαιτούμενες φροντίδες για την αποδοτική λειτουργία ενός μελισσιού.

κε. Τον ορισμό της Σηροτροφίας, το σκοπό και το περιεχόμενό της, την αναγνώριση του μεταξοσκώληκα, το προϊόν της εκτροφής του και τα στάδια του βιολογικού κύκλου του μεταξοσκώληκα.

κθ. Τα είδη και τις κύριες φυλές των οικιακών ζώων (π.χ. γάτας, σκύλου, πτηνών κ.τ.λ.) και τις βασικές φροντίδες καθαριότητας, διατροφής και συντήρησής τους.

λ. Τα διάφορα είδη ζωοτροφών (χονδροειδείς, συμπυκνωμένες, ανόργανες), τη διάκρισή τους ανάλογα με τη χρησιμοποίησή τους στα ζώα και τους διάφορους χώρους μιας βιομηχανίας ζωοτροφών.

λα. τα στάδια παραγωγής από τη σπορά μέχρι τη συγκομιδή με τη τεχνολογία των GPS και GIS

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 1 Σ: 2

2.1.Γ. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΧΗΜΕΙΑ, ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΧΗΜΕΙΑ, ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ είναι να γνωρίσουν οι μαθητές/τριες τα συστατικά του γάλακτος , τις φυσικοχημικές του ιδιότητες, τα μέσα και τις μεθόδους αξιολόγησης της ποιότητας του γάλακτος και την προστασία της ποιότητας του γάλακτος με φυσικά μέσα από την δράση των μικροοργανισμών.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Τα διάφορα είδη γάλακτος, την παραγωγή γάλακτος παγκοσμίως, στην Ε.Ε. και στη χώρα μας, καθώς και τους τρόπους αξιοποίησης, τις τάσεις και τη θρεπτική αξία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

β. Τα μέτρα προστασίας εργαζομένων στο εργαστήριο (γυαλιά, γάντια, φόρμες), τα μέσα δειγματοληψίας που είναι ειδικά για κάθε προϊόν και την ανάγκη ειδικού χειρισμού του γάλακτος για τη λήψη αντιπροσωπευτικού δείγματος .

γ. Τα συστατικά του γάλακτος όπως το λίπος (δομή, αλλοιώσεις, διάφορα είδη και προσδιορισμός του λίπους), οι πρωτεΐνες (διατροφική αξία και οικονομική σημασία τους, διάκρισή τους σε καζεΐνες και πρωτεΐνες ορού), τα σάκχαρα του γάλακτος, η λακτόζη (περιεκτικότητα του γάλακτος σε λακτόζη, φυσικές και χημικές ιδιότητές της, οι ζυμώσεις τις), τη διάκριση των κύριων αλάτων από τα ιχνοστοιχεία, τη σημασία του ασβεστίου στη διατροφή του ανθρώπου και στην τυροκομική πράξη (ασβέστιο και πήξη γάλακτος) και τα μεγάλης βιολογικής αξίας δευτερεύοντα συστατικά του γάλακτος όπως οι βιταμίνες, τα ένζυμα, τα αντισώματα και τα κύτταρα.

δ. Τις φυσικές ιδιότητες του γάλακτος (χρώμα, γεύση, οσμή, πυκνότητα, ειδικό βάρος, ιξώδες, επιφανειακή τάση, δείκτη διάθλασης, σημείο πήξεως, σημείο βρασμού, pH και οξύτητα).

ε. Την ανατομία του μαστού, τη βιοσύνθεση και την έκκριση γάλακτος, την γαλακτοπαραγωγική ικανότητα ενός ζώου, τις πρόδρομες ουσίες που μεταφέρονται με το αίμα στο μαστό και τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύσταση και την ποσότητα του γάλακτος.

στ. Τις βασικές κατηγορίες μικροοργανισμών, όπως μύκητες, ζύμες, βακτήρια και ιοί, που επηρεάζουν το γάλα, τις μεθόδους και τα μέσα για τον περιορισμό του μικροβιακού φορτίου, τη δειγματοληψία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, τις χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις, τις μεθόδους εκτίμησης μικροβιολογικής ποιότητας του γάλακτος και τη συσχέτιση του μικροβιακού φορτίου του γάλακτος με τη μεταβολή ορισμένων φυσικών ιδιοτήτων του, όπως η οξύτητα και το PH.

ζ. Τις διαγνωστικές μεθόδους ανίχνευσης μαστίτιδων (δοκιμή Καλιφόρνιας, αρίθμηση σωματικών κυττάρων στο μικροσκόπιο και με αυτόματες ηλεκτρονικές συσκευές, προσδιορισμός αντιβιοτικών) και τις τυποποιημένες μεθόδους ελέγχου αντιβιοτικών (BR TEST και το DELVO TEST).

η. Τις συνθήκες που απαιτούνται στο στάβλο για την παραγωγή καθαρού γάλακτος, τα μέσα και τις μεθόδους για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών που έρχονται σε επαφή με το γάλα, τα φυσικά μέσα που βοηθούν στη συντήρηση του γάλακτος και την αντοχή του γάλακτος στην δράση των μικροβίων.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 2 Ε: 3 Σ: 5

2.1.Δ. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Ι

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Ι είναι η εκπαίδευση των μαθητών/τριων σχετικά με την τυροκομία και την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, οδηγώντας τους στην κατανόηση της ιστορίας, της διαδικασίας παραγωγής, των προδιαγραφών, των βιολογικών προϊόντων, των παραδοσιακών τυριών και της ποιότητας του γάλακτος. Επίσης, επιδιώκει να ενημερώσει για τη σημασία των πρώτων υλών, της επεξεργασίας του γάλακτος, του τρόπου παρασκευής των τυριών και τον ρόλο των βακτηρίων στη διαδικασία.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Την ιστορία της τυροκομίας, την παραγωγή και κατανάλωση τυριών, τη θρεπτική αξία τους, την ταξινόμησή τους, τις προδιαγραφές που καθορίζονται με την Οδηγία 92/46 για την παραγωγή και εμπορία τυριών, τα βιολογικά προϊόντα και τα παραδοσιακά τυριά της χώρας μας.

β. Τις πρώτες ύλες για την Τυροκομία (γάλα, πυτιά, καλλιέργειες, χλωριούχο ασβέστιο, πρόσθετες ουσίες) και τη σημασία τους στην ποιότητα του γάλακτος και στην παρασκευή τυριών.

γ. Την πήξη του γάλακτος, τη συναίρεση και διαίρεση τυροπήγματος, το στράγγισμα, την αναθέρμανση, την εξαγωγή τυροπήγματος, την πίεση τυριού και το αλάτισμα.

δ. Τα ελαττώματα ή τις ασθένειες των τυριών, την αιτιολογία και τις απαραίτητες παρεμβάσεις.

ε. Τα ζυμούμενα γάλατα, την διαιτητική υπεροχή της γιαούρτης και των άλλων οξυγαλάτων έναντι των άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων, την παραδοσιακή και βιομηχανική τεχνολογία παραγωγής γιαούρτης και τις διαφορές στον τρόπο παρασκευής της.

στ. Τον ορισμό και το σκοπό της καλλιέργειας, τις ιδιότητες των βακτηρίων που χρησιμοποιούνται στις καλλιέργειες, την αναγνώριση στο μικροσκόπιο των βακτηρίων των κυριοτέρων καλλιεργειών, τις απαιτήσεις κάθε μικροοργανισμού καλλιέργειας για την γρήγορη ανάπτυξη του.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 2 Σ: 3

2.1.Ε. ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ είναι να κατανοήσουν οι μαθητές/τριες την έννοια της Εμπορίας (Μάρκετινγκ), τις βασικές κατηγορίες της, τους στόχους της σε σχέση με τη ζήτηση των προϊόντων, τις λειτουργίες της και τα στοιχεία του συστήματος Εμπορίας (Μάρκετινγκ) σε σχέση με το εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης. Επίσης, να αποκτήσουν γνώσεις για τον αγροτουρισμό και την αγροβιοτεχνία, τη δομή των αγροτουριστικών και αγροβιοτεχνικών δραστηριοτήτων, τις προκλήσεις και τις διαδικασίες της Εμπορίας (Μάρκετινγκ) σε αυτούς τους τομείς.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Την έννοια της Εμπορίας (του Μάρκετινγκ), τις βασικές κατηγορίες της, τους βασικούς στόχους της σε σχέση με τη ζήτηση των προϊόντων, τις κυριότερες λειτουργίες της και τα κυριότερα στοιχεία του συστήματος Εμπορίας (Μαρκετινγκ) σε ότι αφορά το εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης.

β. Την έννοια και το περιεχόμενο του αγροτουρισμού και της αγροβιοτεχνίας, την εξέλιξη αυτών των κλάδων στον Ευρωπαϊκό χώρο, τη βασική διάρθρωση των αγροτουριστικών και αγροβιοτεχνικών δραστηριοτήτων, τις ιδιαιτερότητες αυτών των υπηρεσιών και την ανταπόκριση της Εμπορίας (Μάρκετινγκ) σ’αυτές και τα διάφορα στάδια εφαρμογής της Εμπορίας (του Μάρκετινγκ) σε αυτές τις δραστηριότητες.

γ. Το περιεχόμενο και τη σκοπιμότητα του προγραμματισμού στην Εμπορία (στο Μάρκετινγκ) των αγροτουριστικών και αγροβιοτεχνικών επιχειρήσεων, τα ιδιαίτερα προβλήματα της Εμπορίας (του Μάρκετινγκ) στον τομέα του Αγροτουρισμού και τα αναγκαία διαδοχικά στάδια προγραμματισμού στην Εμπορία (στο Μάρκετινγκ) του αγροτουρισμού και της αγροβιοτεχνίας.

δ. Τη σημασία της συγκέντρωσης πληροφοριών και στοιχείων στην Εμπορία (στο Μάρκετινγκ), τις υφιστάμενες πηγές πληροφόρησης που σχετίζονται με την Εμπορία (το Μάρκετινγκ) και τις βασικές έννοιες που αφορούν την έρευνα αγοράς.

ε. Την έννοια της αγοράς και τα στοιχεία που την συνθέτουν, την ανάγκη τμηματοποίησης της αγοράς στην Εμπορία (στο Μάρκετινγκ) και του προσδιορισμού ενδεικτικών τμημάτων της, τα κριτήρια που χρησιμοποιούνται για την τμηματοποίηση της αγοράς και την ευαισθητοποίηση σε θέματα προστασίας καταναλωτή/τριας.

στ. Τη διάκριση και περιγραφή των αγροτουριστικών προϊόντων, τη σημασίας ανάπτυξης διάφορων αγροτουριστικών προϊόντων, τη θέση τους στο μείγμα Μάρκετινγκ και τον κύκλο ζωής τους, τη θέση του αγροβιοτεχνικού προϊόντος στο μείγμα Μάρκετινγκ και τη σημασία του, την αναγνώριση των στοιχείων της εικόνας του προϊόντος, την ανάλυση του κύκλου ζωής του αγροβιοτεχνικού προϊόντος και την περιγραφή της διαδικασίας ανάπτυξης νέων αγροβιοτεχνικών προϊόντων.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 2 Ε: 0 Σ: 2

2.1.ΣΤ. ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ είναι να εισάγει τους μαθητές/τριες στο περιβάλλον και τα βασικά εργαλεία των Η/Υ. Να μάθουν να οργανώνουν τις εργασίες τους σε ένα παραθυρικό, γραφικό περιβάλλον, να κατανοήσουν τους τρόπους διαχείρισης αρχείων, τις λειτουργίες και τις δυνατότητες που προσφέρει η επεξεργασία κειμένων μέσω Η/Υ και τις αρχές και τις υπηρεσίες που προσφέρει το διαδίκτυο.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Την ορολογία και τη διαχείριση ενός παραθύρου, το περιβάλλον του λειτουργικού συστήματος, τη διαχείριση των Windows.

β. Το σύστημα βοήθειας Καρτέλα «Περιεχόμενα» και Καρτέλα «Ευρετήριο».

γ. Την εμφάνιση φακέλων, αρχείων, μονάδων δίσκων με τον «Εξερευνητή», την επιλογή, το άνοιγμα και το κλείσιμο φακέλων, την αλλαγή των μονάδων δίσκων, τον έλεγχο της ταξινόμησης, τη γραμμή εργαλείων.

δ. Τη δημιουργία, διαγραφή, μετακίνηση, αντιγραφή και μετονομασία αρχείων, φακέλων και συντομεύσεων.

ε. Την εύρεση αρχείων και φακέλων με τη βοήθεια του παραθύρου «Εύρεση» και με βάση διάφορα κριτήρια επιλογής.

στ. Την εκτέλεση παραθυρικών και μη παραθυρικών εφαρμογών και τη διαχείριση πολλαπλών παραθύρων.

ζ. Την προετοιμασία για εκτύπωση και εκτυπώσεις με το φάκελο «Εκτυπωτές», τη δήλωση ενός εκτυπωτή, τη διάκριση ενός εκτυπωτή συνδεδεμένου τοπικά από έναν εκτυπωτή συνδεδεμένο στο δίκτυο και τη διαχείριση της ουράς εκτύπωσης.

η. Την αλλαγή και την προσαρμογή του περιβάλλοντος των Windows, την αποθήκευση συνδυασμού επιλογών μορφοποίησης και τη χρησιμότητα του προγράμματος στην προστασία της οθόνης.

θ. Την τρόπο αλλαγής της ημερομηνίας, της ώρας και της χρονικής ζώνης του υπολογιστή, τον τρόπο εγκατάστασης και διαγραφής προγραμμάτων και τη διαχείριση του πληκτρολογίου, του ποντικιού, του ήχου, της γραμματοσειράς, των πολυμέσων, του δικτύου κ.ά..

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 1 Σ: 2

2.2 ΤΑΞΗ Β΄

2.2.Α. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΙΙ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΙΙ είναι να αποκτήσουν οι μαθητές/τριες τις γνώσεις αλλά και τις δεξιότητες που είναι απαραίτητες, ώστε να παρασκευάζουν όλα τα προς κατανάλωση γάλατα, παγωτά, βούτυρα και κρέμες, σε συνθήκες ασφάλειας και υγιεινής, τόσο για τους ίδιους όσο και για τους καταναλωτές.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Την παστερίωση του γάλακτος, τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα στο άρμεγμα με το χέρι ή με μηχανές, την αξιολόγηση ύστερα από ελέγχους της ποιοτικής υπεροχής της άμεσης ψύξης του γάλακτος και την υπεροχή της παστερίωσης με τη μέθοδο συνεχούς λειτουργίας τόσο στον τομέα της εξοικονόμησης ενέργειας όσο και στην ασφαλέστερη και αποτελεσματικότερη κατεργασία.

β. Τη διαφορά μεταξύ αποστείρωσης και παστερίωσης, την υποβάθμιση της διατροφικής αξίας του αποστειρωμένου γάλακτος έναντι του παστεριωμένου και την αξιολόγηση της διατροφική αξίας των διαφόρων ειδών γάλακτος προς πόση.

γ. Την ξήρανση του γάλακτος ως έναν αποτελεσματικό τρόπο συντήρησης του και οικονομικότερο τρόπο μεταφοράς του, τις χρήσεις της σκόνης γάλακτος, τους τρόπους ξήρανσης και τις αλλοιώσεις της σκόνης.

δ. Την παραγωγή και ταξινόμηση των παγωτών, τα συστατικά και τις ιδιότητές τους, τη σύνθεση και την επεξεργασία μίγματος, τους παράγοντες δομής και υφής, τον

ποιοτικό έλεγχο του παγωτού, τη μεγάλη σημασία της ποιότητας των πρώτων υλών και του ελέγχου στα κρίσιμα σημεία.

ε. Το λίπος του γάλακτος ως πηγή εφοδιασμού του οργανισμού μας με απαραίτητα λιπαρά οξέα και με λιποδιαλυτές βιταμίνες, τις διαφορές βιολογικής ή φυσικής ωρίμανσης της κρέμας, τους παράγοντες για την πετυχημένη απόδαρση της κρέμας, την προέλευση του βουτύρου με μακροσκοπικό έλεγχο (αγελαδινό, γίδινο, πρόβειο).

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 2 Ε: 3 Σ: 5

2.2.Β. ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ είναι να φέρει τους μαθητές/τριες σε επαφή με την μεταποίηση του γάλακτος σε συγκεκριμένα είδη τυριών. Οι μαθητές/τριες αναμένεται να μάθουν τις διεργασίες μέσω των οποίων το γάλα μετατρέπεται σε τυρί, συμπληρώνοντας τις βασικές γνώσεις που έχουν αποκτήσει για το γάλα και παρακολουθώντας βήμα προς βήμα τις διαδικασίες παραγωγής τυριών.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Την παρασκευή τυριών άλμης, όπως φέτα, τελεμές, χαλούμι και τη συνοπτική περιγραφή των τυριών ΠΟΠ: μπάτζος, τουλομοτύρι, καλαθάκι Λήμνου, σφέλα.

β. Την παρασκευή σκληρών τυριών, όπως κεφαλοτύρι, γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα, γίδινο κεφαλοτύρι Γαλ/κής Σχολής και τη συνοπτική περιγραφή των τυριών ΠΟΠ: λαδοτύρι, φορμαέλα Παρνασσού, Σαν Μιχάλη.

γ. Την παρασκευή τυριών από τυρόπηγμα που ζυμώνεται και πλάθεται όπως κασέρι και προβολόνε, τη συνοπτική περιγραφή του τυριού ΠΟΠ Μετσοβόνε και των ξενικών τυριών Μοτσαρέλα, Πίτσα κλπ. καθώς και την παρασκευή τυριών από τυρόγαλα όπως μυζήθρα, ανθότυρο και μανούρι.

δ. Την παρασκευή μαλακών τυριών όπως γαλοτύρι και την περιγραφή των ΠΟΠ κοπανιστή, ανεβατό, κατίκι Δομοκού, πηχτόγαλο Χανίων.

ε. Την παρασκευή τυριών ξενικής προέλευσης όπως γραβιέρα, γκούντα-ένταμ και τσένταρ.

στ. Την παρασκευή τυριών που ωριμάζουν με μύκητες που αναπτύσσονται στη μάζα τους όπως ροκφόρ.

ζ. Την παρασκευή τυριών διαίτης.

η. Την παρασκευή των μετουσιωμένων τυριών, τη σημασία των λιωμένων τυριών στη διατροφή μας και την εκτίμηση της ποιότητας των προς επεξεργασία τυριών, ώστε σε κάθε περίπτωση να διασφαλίζεται η υγεία των καταναλωτών.

θ. Την κοστολόγηση των τυριών όπως π.χ. υπολογισμός κόστους φέτας και γραβιέρας και τη σημασία του συντελεστού παραγωγής στη διαμόρφωση του κόστους.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 2 Ε: 2 Σ: 4

2.2.Γ. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ είναι οι μαθητές/τριες να έρθουν σε επαφή με τις γενικές αρχές κατασκευής, λειτουργίας και συντήρησης του εξοπλισμού που απαιτείται σε μια μονάδα παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, με έμφαση στην υγιεινή, την ασφάλεια και την εξοικονόμηση ενέργειας.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες, θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Τις γενικές αρχές κατασκευής εργοστασίου γάλακτος, όπως την κατάλληλη επιλογή τοποθεσίας περιβάλλοντος κοντά σε καλό οδικό δίκτυο και με νερό καλής ποιότητας, της διάταξης των κτιρίων, τον φωτισμό – αερισμό, την εξασφάλιση υγιεινών συνθηκών εργασίας του προσωπικού κ.ά..

β. Τον εξοπλισμό μεταφοράς θέρμανσης-ψύξης γάλακτος,, τις συσκευές ανταλλαγής θερμότητας και την υπεροχή του πλακοειδούς εναλλάκτη θερμότητας στην εξοικονόμηση ενέργειας αλλά και λόγω της ταχύτατης ροής του ψυκτικού ή θερμαντικού μέσου.

γ. Τον εξοπλισμό παστερίωσης γάλακτος, τις αρχές λειτουργίας παστεριωτήρων, τα όργανα ελέγχου παστερίωσης, τις μηχανές εμφιάλωσης γάλακτος και τη συντήρηση, πλύσιμο και απολύμανση-αποστείρωση συσκευών, την αναγνώριση της χρήσης ενός εναλλάκτη και τον έλεγχο της λειτουργίας των βαλβίδων ατμού προς αποφυγή ατυχημάτων.

δ. Τον εξοπλισμό παραγωγής κρέμας βουτύρου την ανάγκη επιμελημένης συναρμολόγησης του κορυφολόγου προκειμένου να λειτουργεί με ασφάλεια.

ε. Τον εξοπλισμό παραγωγής παγωτού και τη μεγάλη σημασία που έχει η ενσωμάτωση του αέρα στο παγωτό.

στ. Τον εξοπλισμό τυροκομείου και την εξέλιξη του σύγχρονου τυροκομείου σε σχέση με ένα παραδοσιακό (δεξαμενές αναθέρμανσης με προσαρμοσμένους τυροκόπτες, αυτόματα πιεστήρια κ.ά).

ζ. Το λόγο για τον οποίο οι απαιτήσεις και προδιαγραφές της οδηγίας 92 / 46 σκοπεύουν στην εξασφάλιση της υγιεινής σε ότι αφορά τον εξοπλισμό.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 1 Σ: 2

2.2.Δ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ είναι η κατανόηση και η εξοικείωση με τα διάφορα θέματα που αφορούν τη συσκευασία τροφίμων, από τα διάφορα είδη συσκευασιών και υλικών συσκευασίας μέχρι τη σχέση τους με τη διατηρησιμότητα του τροφίμου και την προστασία της υγείας του καταναλωτή. Επιπλέον, η ανάλυση της σχέσης της συσκευασίας με το περιβάλλον αποτελεί σημαντικό κομμάτι του μαθήματος, προωθώντας την ευαισθητοποίηση και την ανάπτυξη βιώσιμων πρακτικών στον τομέα της συσκευασίας.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Τη συσκευασία τροφίμων, τον ορισμό, το σκοπό, τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να έχει η συσκευασία για να εξυπηρετεί τον/την καταναλωτή/τρια και τα διάφορα είδη συσκευασιών.

β. Τα υλικά συσκευασίας χαρτί/μέταλλο/γυαλί/πλαστικό, την περιγραφή τους και τη σύγκρισή τους με τα υπόλοιπα. Επίσης, θα γνωρίζουν για συνδυασμούς υλικών, κιβώτια και κουτιά, βοηθητικά υλικά συσκευασίας και μηχανές συσκευασίας.

γ. Τις διάφορες επεξεργασίες τροφίμων και τις αντίστοιχες συσκευασίες και τα είδη συσκευασίας που χρησιμοποιούνται στα κυριότερα τρόφιμα.

δ. Τη σημασία του ποιοτικού ελέγχου και την ανάγκη ύπαρξης προδιαγραφών στα υλικά συσκευασίας.

ε. Τη σημασία του υλικού συσκευασίας στη διατηρησιμότητα του τροφίμου, τη σύνδεσή της με την υγεία του καταναλωτή, την εξαγωγή συμπερασμάτων από σχετικά άρθρα νόμων και τις σύγχρονες τάσεις που επικρατούν σχετικά με τη συσκευασία.

στ. Τη σημασία της αποικοδόμησης του υλικού συσκευασίας για το περιβάλλον.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.2.Ε. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ είναι να φέρει τους μαθητές/τριες σε επαφή με τον τομέα της Ποιότητας και Υγιεινής των τροφίμων, ώστε να γνωρίζουν τα προβλήματα της δημόσιας υγείας που συνδέονται με αυτά, να περιγράφουν τις προϋποθέσεις και τους τρόπους υγιεινής παραγωγής των διαφόρων ειδών τροφίμων, καθώς επίσης να αναφέρουν τα απαραίτητα νομοθετικά και προληπτικά μέτρα ελέγχου της υγιεινής σε όλα τα στάδια της παραγωγής, διακίνησης, εμπορίας και χρήσης των τροφίμων, ώστε να διασφαλίζεται η δημόσια υγεία.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Τις βασικές έννοιες, που χρησιμοποιούνται στην υγιεινή των τροφίμων, τις τεχνολογικές παρεμβάσεις για την εξυγίανση των τροφίμων και την έννοια της ασφάλειας των τροφίμων και τις αρχές στις οποίες στηρίζεται.

β. Τις κύριες πηγές επιμόλυνσης των τροφίμων και την καλή πρακτική παραγωγής των τροφίμων.

γ. Τα διάφορα είδη μικροοργανισμών, τη συμπεριφορά τους, τη μικροβιακή ανάπτυξη, τον ρόλο των σπορίων, ποιοι είναι οι παθογόνοι, τη σημασία συντήρησης των ευαλλοίωτων προϊόντων στο ψυγείο και το λόγο που το γάλα αποτελεί ευαλλοίωτο προϊόν.

δ. Τα βακτήρια που προκαλούν τροφοδηλητηριάσεις, τα αίτια, τις κλινικές εκδηλώσεις, το χρόνο επώασης και τη διάρκεια των κυριότερων τροφοδηλητηριάσεων, τη μικροβιακή ανάπτυξη και τους παράγοντες που την επηρεάζουν και επιταχύνουν ή επιβραδύνουν την ανάπτυξη.

ε. Την πρόληψη και την αγωγή τροφοδηλητηριάσεων στους ανθρώπους, το γάλα και τα νοσήματα που μεταδίδονται με την κατανάλωση του, τους τρόπους μετάδοσης ορισμένων νοσημάτων και τα συμπτώματα τους.

στ. Τους κινδύνους που προέρχονται από φυσικούς και χημικούς παράγοντες, τη σημαντικότητά τους για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων και την επικινδυνότητα της παρουσίας χημικών καταλοίπων συγκεκριμένα στο γάλα.

ζ. Τη συσχέτιση της υγιεινής των τροφίμων με την υγιεινή κατάσταση των πρώτων υλών φυτικής και ζωικής προέλευσης και για τη σημασία της ποιότητας των πρώτων υλών στην τελική ποιότητα των τροφίμων.

η. Τη σημασία της ποιότητας του νερού στη βιομηχανία και τις προδιαγραφές για τη μορφή των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και μεταποίησης τροφίμων καθώς και των χώρων παραγωγής γευμάτων μαζικής εστίασης, ώστε να διασφαλίζεται μέσω της ποιότητας των παραγομένων προϊόντων, η υγεία του/της καταναλωτή/τριας.

θ. Τις μεθόδους ελέγχου υγιεινής τροφίμων στους χώρους παραγωγής κατά την παραγωγική διαδικασία, την δράση και τον τρόπο χρήσης των καθαριστικών και των απολυμαντικών και την επικινδυνότητα των εντόμων και των τρωκτικών για την μετάδοση ασθενειών.

ι. Τη σημασία της ατομικής υγιεινής του προσωπικού στις μονάδες επεξεργασίας τροφίμων και τις μεθόδους επίτευξης και διατήρησης των επιπέδων υγιεινής.

ια. Τον ορθό τρόπο συντήρησης και διακίνησης των τροφίμων ώστε να διατηρείται το επίπεδο υγιεινής και ασφάλειας, μέχρι το τρόφιμο να φθάσει στον/στην τελικό/ή καταναλωτή/τρια (διαδικασίας τήρησης της ψυκτικής αλυσίδας).

ιβ. Τον ορθό τρόπο χειρισμού των τροφίμων από τα σημεία πωλήσεων μέχρι την κατανάλωσή τους.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 1 Σ: 2

2.2.ΣΤ. ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ είναι να αποκτήσουν οι μαθητές/τριες τις απαιτούμενες δεξιότητες για τη δημιουργία, την επεξεργασία και την εκτύπωση εγγράφων. Επίσης αναμένεται να μάθουν εισαγωγικά στοιχεία για το διαδίκτυο, το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, τον παγκόσμιο ιστό και τους φυλλομετρητές.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Τις βασικές λειτουργίες επεξεργασίας κειμένου, τις βασικές χρήσεις των πλαισίων διαλόγου, την ομαδοποίηση εντολών.

β. Τη δημιουργία, επεξεργασία, αποθήκευση, άνοιγμα και μετονομασία εγγράφων, την επιλογή, διαγραφή, αντιγραφή, επικόλληση κειμένου, την έννοια και τη χρήση συνθηματικού για την προστασία εγγράφων.

γ. Την αναζήτηση, την εύρεση και την αντικατάσταση κειμένου και τη μετακίνηση σε συγκεκριμένη σελίδα και γραμμή.

δ. Τη μορφοποίηση χαρακτήρων σε ένα κείμενο, τον τρόπο αλλαγής τύπου μεγέθους και χρώματος γραμματοσειράς και τη σωστή χρήση των διάφορων στυλ και εφέ.

ε. Τη μορφοποίηση παραγράφων με τη χρήση περιθωρίων και εσοχών, τη στοίχιση κειμένου, το διάστημα μεταξύ των γραμμών, την απόσταση παραγράφων.

στ. Τη δημιουργία λιστών με κουκκίδες, τον τρόπο αυτόματης ρύθμισης μιας λίστας και τον τρόπο προσάρτισης νέων στοιχείων στις λίστες.

ζ. Τη μορφοποίηση σελίδων, τα περιθώρια σελίδας, τον προσδιορισμό μεγέθους και προσανατολισμού μιας σελίδας, την εισαγωγή κενών σελίδων, την αρίθμησή τους, την εισαγωγή και τροποποίηση κεφαλίδων και υποσελίδων.

η. Τον τρόπο αυτόματου ελέγχου της ορθογραφίας και της γραμματικής ενός κειμένου και τη χρήση του θησαυρού λέξεων.

θ. Την εκτύπωση εγγράφου, τη χρήση της λειτουργίας προεπισκόπησης, την εκτύπωση εγγράφων με τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις, την εκτύπωση πολλαπλών εγγράφων και την αλλαγή ρυθμίσεων.

ι. Την εισαγωγή, επεξεργασία και μορφοποίηση ενός πίνακα (διαγραφή και εισαγωγή κελιών, γραμμών και στηλών, μετακίνηση και αντιγραφή γραμμών και στηλών κ.ά.).

ια. Την εισαγωγή ειδικών συμβόλων και εικόνας στο κείμενο, την αλλαγή μεγέθους ή τη μετακίνηση ενός γραφικού και τη δημιουργία ενός σχεδίου και τον τρόπο εισαγωγής ήχου και video στο κείμενο.

ιβ. Την εργασία με πολλαπλά έγγραφα ταυτόχρονα, τον τρόπο μετακίνησης κειμένου από το ένα έγγραφο στο άλλο, την εναλλαγή μεταξύ εγγράφων και τους τρόπους εμφάνισης των εγγράφων στην οθόνη.

ιγ. Το διαδίκτυο και τι περιλαμβάνει αυτό, την έννοια του πρωτοκόλλου, το ρόλο των εταιρειών παροχής υπηρεσιών διαδικτύου, τη σύνδεση στο διαδίκτυο και την έννοια της διεύθυνσης μέσα σε αυτό.

ιδ. Το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο και τις διευθύνσεις σε αυτό καθώς και τη δημιουργία, αποστολή, απάντηση, εκτύπωση και διαγραφή μηνύματος.

ιε. Την έννοια διεύθυνσης μιας ιστοσελίδας, τη σωστή χρήση του κυβερνοχώρου και των πλήκτρων ενός φυλλομετρητή, το τρόπο δημιουργίας λίστας με αγαπημένες διευθύνσεις και το ρόλο των μηχανών αναζήτησης πληροφοριών.

ιστ. Την εκμάθηση Poster ώστε να είναι σε θέση να δημιουργούν τη δική τους αφίσα με τυροκομικά προϊόντα που θα παρασκευάζουν ώστε να βοηθούν τις επιχειρήσεις που εργάζονται να προωθούν τα προϊόντα τους.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 1 Σ: 2

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΗΓΕΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

Κύριες

1. Γαλανός, Ε., Μπαλαμπάνη, Α., Σφαλαγκάκου, Π., Φισκατώρης, Ε., *Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων.* Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

2. Ζερφυρίδης, Γ.Κ., (2001). *Τεχνολογία προϊόντων γάλακτος: Τυροκομία*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γιαχούδη

3. Καμιναρίδης, Σ., Μοάτσου, Γ., (2009), *Γαλακτοκομία.* Αθήνα: Εκδόσεις Έμβρυο

4. Μπίντσης, Θ., Παπαδήμας, Φ., (2009), *Τυρί-Τεχνολογία γάλακτος-Τυροκομία-παρουσίαση τυριών*. Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλου

Συμπληρωματικές

- Ζιωγάνας Χ., Μάττας Κ., Παπαργυρόπουλος Χ., Ταχόπουλος Π., *Εισαγωγή στη Γεωργική Οικονομία*. Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ»

- Γιάννου, Γ., Ευθυμιάδης, Π., Μπιλάλης, Δ., Φεγγερός, Κ., *Εισαγωγή στη Γεωργική Παραγωγή.* Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

- Βασιλείου, Ι., Κοντογεωργάκος, Δ., Κοντομίχος, Ν., Νάνος, Ι., *Εμπορία (Μάρκετινγκ) Γεωργικών Προϊόντων*. Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

3. Αναγκαίος και Επιθυμητός Εξοπλισμός, Μέσα Διδασκαλίας και Μέθοδοι Διδασκαλίας

3.1 Θεωρητική Εκπαίδευση

Αναγκαίος Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

- Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές
- Σύνδεση στο διαδίκτυο
- Εκτυπωτής/plotter
- Scanner
- Λειτουργικό σύστημα Windows.
- Μηχάνημα Προβολής (Projector).
- Πίνακας Προβολής.

Επιθυμητός Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

- Πρόσθετα, στο πλαίσιο της κατάρτισης, μπορεί να γίνει χρήση διαδραστικού πίνακα ή και υπολογιστές ταμπλέτας (tablets).

3.2 Εργαστήρια

Αναγκαίος Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

Πάγκοι με παροχή νερού και αποχέτευση / Απαγωγός / Οπτικά μικροσκόπια με μεγεθύνσεις τουλάχιστον 400χ και 1000χ / Πλαστικοί περιέκτες με και χωρίς καπάκι (τύπου τάπερ) / Χύτρες / Συστήματα θέρμανσης (θερμαντικές πλάκες – «μάτια») / Εξοπλισμός κουζίνας (μαχαίρια, κουτάλια, κουτάλες, σουρωτήρια, τρίφτες κ.λπ.) / Χειροκίνητη μηχανή κλεισίματος κονσερβών (canseamer) / Ντουλάπια στεγανά για

φύλαξη έτοιμων προϊόντων / Ζυγός ακριβείας (max 420g/0,001 g) / Ζυγός ακριβείας (max 4200g/0,01 g) / Πεχάμετρο εργαστηριακό/ Μαγνητικοί αναδευτήρες θερμαινόμενοι / Ανακινητήρας vortex / Υδατόλουτρο / Κλίβανος επώασης (θερμοκρασίες ψύξης και θέρμανσης) /Κλίβανος ξήρανσης / Αποτεφρωτικός κλίβανος / Ομογενοποιητής / Ομογενοποιητής stomacher / Αυτόκαυστο / Μικροσκόπιο / Λύχνοι bunsen / Μετρητής αποικιών / Φυγόκεντρος με διαφορετικές κεφαλές / Συσκευή απόσταξης νερού / Ψυγειοκαταψύκτης / Φούρνος μικροκυμάτων / Ποτήρια ζέσης 50, 100, 250, 500 και 1000 mL / Ογκομετρικές φιάλες 25, 50, 100, 250, 500 και 1000 mL / Κωνικές φιάλες 125, 250 και 500 mL / Σιφώνια μέτρησης 1, 2 και 10 mL / Γυάλινα χωνιά διαμέτρου 4, 8 και 12 cm / Ύαλοι ωρολογίου διαμέτρου 6 cm / Δοκιμαστικοί σωλήνες με και χωρίς πώμα 15 και 30 mL / Ογκομετρικοί κύλινδροι 50, 100 και 250 mL / Ράβδοι ανάδευσης / Κάψες πορσελάνης μεσαίο μέγεθος / Γουδί και ιγδίο πορσελάνης μεσαίο μέγεθος / Προχοΐδες 50 mL / Ξηραντήρας κενού / Συστοιχία διήθησης υπό κενό / Διηθητικό χαρτί 40 Χ 40 cm (πακέτο των 100) / Parafilm / Σπαθίδες ζύγισης / Λαβίδες με λεπτά άκρα / Λαβίδες για χωνευτηρία / Υδροβολείς / Σταγονόμετρα / Πουάρ τριών θέσεων / Πουάρ σιλικόνης για πιπέτες Pasteur / Ψύκτρες καθαρισμού (διάφορα μεγέθη) / Επιτοίχειο στεγνωτήριο σκευών / Στατώ στήριξης δοκιμαστικών σωλήνων 15 mL / Στατώ στήριξης δοκιμαστικών σωλήνων 30 mL / Πιπέτες Pasteur, γυάλινες όγκου 3 mL / Φελλοτρυπητήρας / Κλέφτης τυριού / Θερμόμετρα (-10 έως 110 ^{o}C) / Silica gel με πορτοκαλί δείκτη κορεσμού Μαγνήτες ανάδευσης 6 cm / Μαγνήτες ανάδευσης 2 cm / Βάση ράβδου στήριξης / Ράβδοι στήριξης / Λαβίδες προχοΐδας / Δακτύλιοι στήριξης / Γαλακτόμετρα / Αντικειμενοφόρες πλάκες (πακέτο των 100) / Μικροβιολογικοί κρίκοι / Βουτυρόμετρα γάλακτος.

<u>Επιθυμητός Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας</u>

Αναλυτικός ζυγός με 4 ή 5 δεκαδικά ψηφία / Διαθλασίμετρο / Αγωγιμότετρο / Υδατόλουτρο υπερήχων / Φυγόκεντρος για βουρόμετρα / Κρυοσκόπιο / Αυτόματος αναλυτής γάλακτος.

3.3 Διδακτικά Βιβλία - Εκπαιδευτικό Υλικό

Εκπαιδευτικό υλικό αποτελούν τα διδακτικά βιβλία τα οποία παρέχονται από τις ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α και επιλέγονται στοχευμένα για τα διδασκόμενα μαθήματα της κάθε ειδικότητας.

Δυνητικά παρέχονται, συμπληρωματικά, σημειώσεις και προτεινόμενη βιβλιογραφία ανά μάθημα σε έντυπη ή/και ηλεκτρονική μορφή.

Οι συμπληρωματικές πηγές αποτελούν χρήσιμο εκπαιδευτικό υλικό για την επαγγελματική εξέλιξη των μαθητών/τριών και λειτουργούν ως ερέθισμα για περαιτέρω μελέτη.

4. Διδακτική Μεθοδολογία

- Κατά τη διάρκεια των μαθημάτων, αξιοποιείται η συμμετοχική ή/και βιωματική διδασκαλία. Έχοντας ως σημείο εκκίνησης τις βασικές αρχές εκπαίδευσης, καθώς και τη σύνδεση της μεταγυμνασιακής επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης με την αγορά εργασίας, η εκπαίδευση έχει διττό σημείο αναφοράς: την ενεργή ανταπόκριση στις μαθησιακές ανάγκες της συγκεκριμένης κατά περίπτωση ομάδας μαθητών και μαθητριών, με άξονα προσανατολισμού τις ανάγκες που προκύπτουν στο περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.
- Ο/Η εκπαιδευτικός οργανώνει και καθοδηγεί την εκπαιδευτική πράξη, επιλύει τυχόν ανακύπτοντα προβλήματα, υποστηρίζει, ανατροφοδοτεί και ενδυναμώνει μαθητές και μαθήτριες. Προετοιμάζει και διευκολύνει την ομαλή ένταξη των μαθητών/τριών στην αγορά εργασίας.
- Η καθ' έδρας σε συνδυασμό με τη συμμετοχική και βιωματική εκπαίδευση, διαμορφώνει ένα δημιουργικό περιβάλλον μάθησης και ενισχύει την αλληλεπίδραση εκπαιδευτικού και μαθητή/τριας. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν αντιληπτές αλλά και να αξιοποιηθούν στην εκπαιδευτική διαδικασία οι ανάγκες, οι ιδιαιτερότητες, οι δυνατότητες, οι γνώσεις, οι δεξιότητες αλλά και οι εμπειρίες της συγκεκριμένης ομάδας μαθητών/τριών.
- Παρέχουν τη δυνατότητα να γίνουν πρακτικές και ρεαλιστικές συνδέσεις με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.
- Οι εκπαιδευτικές τεχνικές δύναται να είναι: Εισήγηση, Ομάδες εργασίας, Παιχνίδι ρόλων, Μελέτη περίπτωσης, Καταιγισμός ιδεών, Προσομοίωση, Ερωτήσεις-Απαντήσεις (συζήτηση), Ατομικές και ομαδικές ασκήσεις εφαρμογής ή επίλυσης προβλήματος.
- Προτείνονται συνεργατικές εκπαιδευτικές και μαθησιακές μέθοδοι (μέθοδος project, συζήτηση, μάθηση βασισμένη σε πρόβλημα, μάθηση μέσω

παρατήρησης, βιωματικές προσεγγίσεις, παιχνίδια ρόλων, προσομοιώσεις, δραματοποίηση κ.λ.π.) και αναλόγως των εκπαιδευτικών αναγκών επιλογή της ενδεδειγμένης.

- Η εκπαίδευση σε συγκεκριμένες ατομικές ή/και ομαδικές δραστηριότητες μέσα στην τάξη και τα εργαστήρια, προετοιμάζει μαθητές και μαθήτριες για τη συμμετοχή τους στη Μαθητεία. Η σταδιακή εξειδίκευση της γνώσης, η ανάπτυξη συγκεκριμένων δεξιοτήτων/ικανοτήτων και η καλλιέργεια κατάλληλων στάσεων και συμπεριφορών σε ζητήματα που αφορούν την απασχόληση στην ειδικότητα, προετοιμάζουν τους/τις μαθητές/τριες για τα επόμενα βήματα. Το πρόγραμμα συνδυάζει την απόκτηση θεωρητικών γνώσεων με την ανάπτυξη αναγκαίων πρακτικών δεξιοτήτων για την αποτελεσματική άσκηση του επαγγέλματος.
- Στο πλαίσιο της εφαρμογής του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή το σύνολο των προαναφερθέντων δραστηριοτήτων, δύναται να αξιοποιηθεί και αυτόνομα, δηλαδή ανεξάρτητα από την υλοποίηση ενός συνολικότερου έργου (project).

5. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης

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

- τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων ανδρών και γυναικών (βλ. Ν.3850/2010, όπως ισχύει).
- το άρθρο 153 της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπου έχει θεσπισθεί ένα ευρύ φάσμα κοινοτικών μέτρων στον τομέα της ασφάλειας και της υγείας στην εργασία με ευρωπαϊκές οδηγίες που θεσπίζουν ελάχιστες απαιτήσεις και θεμελιώδεις αρχές, όπως η αρχή της πρόληψης και εκτίμησης κινδύνων, καθώς και υποχρεώσεις για τους/τις εργοδότες/τριες και τους/τις εργαζόμενους/ες.

- τον κανονισμό λειτουργίας των ΕΠΑ.Σ (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021), όπως ισχύει με την τροποποίηση της ΚΥΑ υπ' αριθμ.26544/2024 (ΦΕΚ/2050/Β/2024) των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού και Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης «Τροποποίηση της υπ' αρ. 102791/14-12-2021 κοινής απόφαση των Υπουργών Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων και Παιδείας και Θρησκευμάτων «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ».
- τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ/3-02-89) όπως ισχύει.
- την παρ. 8 του αρθρ. 17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α΄) όπως ισχύει.
- το ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3, με θέμα το «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας», όπως ισχύει.

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

5.1 Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας

Για την υγιεινή και ασφάλεια των μαθητών/τριών τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις. Για την κατάρτιση σε εργαστηριακούς χώρους και σε επιχειρήσεις, τηρούνται οι προϋποθέσεις και οι προδιαγραφές για την ασφάλεια και την υγιεινή στην ειδικότητα και το επάγγελμα. Σε κάθε περίπτωση πέραν της τήρησης των κανόνων ασφαλείας στην ειδικότητα και το επάγγελμα, τηρούνται οι κανόνες ασφαλείας και υγιεινής όπως προβλέπονται ιδίως από:

- τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ.Ν.3850/2010, όπως ισχύει),
- τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ/3-02-89) όπως ισχύει.
- τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ 1318 Β΄/2015)

- την παρ.8 του αρ.17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α΄) όπως ισχύει.

5.2 Μέσα ατομικής προστασίας

Ειδικά για τα εργαστήρια της ειδικότητας, και προκειμένου να τηρούνται οι τυπικοί κανόνες ασφάλειας και υγιεινής, απαραίτητα είναι οι ποδιές, σκούφοι, πλαστικά γάντια, ειδική στολή και παπούτσια κλπ.

6. Προσόντα Εκπαιδευτικών

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ : ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

Α/Α	**ΜΑΘΗΜΑΤΑ**	**Α΄ ΕΤΟΣ**	
		Α΄ ΑΝΑΘΕΣΗ	**Β΄ ΑΝΑΘΕΣΗ**
1.	Νέα Ελληνικά	ΠΕ02	
2.	Ιστορία	ΠΕ02	ΠΕ05, ΠΕ06, ΠΕ07, ΠΕ78
3.	Μαθηματικά (΄Αλγεβρα)	ΠΕ03	
4.	Μαθηματικά (Γεωμετρία)	ΠΕ03	
5.	Φυσικές Επιστήμες (Φυσική)	ΠΕ04.01	ΠΕ04.02, ΠΕ04.03, ΠΕ04.04, ΠΕ04.05, ΠΕ85
6.	Αγγλικά	ΠΕ06	
7.	Εισαγωγή στη Γεωργική Οικονομία	ΠΕ88 (01,02,03)	ΠΕ88.04
8.	Εισαγωγή στη Γεωργική Παραγωγή	ΠΕ88 (01,02,03)	ΠΕ88.05 ΤΕ02.07 (Φυτικής Παραγωγής)*
9.	Χαρακτηριστικά και Ιδιότητες Γάλακτος (χημεία, φυσική, μικροβιολογία γάλακτος)	ΠΕ88 (01,03,04) ΤΕ02.07(Ζωικής Παραγωγής)*	ΠΕ85 (Χημικοί Μηχανικοί)* ΠΕ04.02
10.	Τεχνολογία Γάλακτος Ι	ΠΕ88 (01,03,04) ΤΕ02.07 (Ζωικής Παραγωγής)*	ΠΕ85 (Χημικοί Μηχανικοί)* ΠΕ04.02
11.	Εμπόριο (marketing) Προϊόντων Αγροτοτουρισμού και Αγροβιοτεχνίας	ΠΕ88 (01,02,03) ΠΕ80 (Εμπορίας & Διαφήμισης (Marketing))*	ΠΕ88 (04, 05)
12.	Εφαρμογές Η/Υ	ΠΕ88 ΠΕ86 (ως δεύτερος εκπαιδευτικός στο εργαστηριακό μάθημα)	ΠΕ04.02 ΠΕ85 (Χημικοί Μηχανικοί)*

Α/Α	**ΜΑΘΗΜΑΤΑ**	**Β΄ ΕΤΟΣ**	
		Α΄ ΑΝΑΘΕΣΗ	**Β΄ ΑΝΑΘΕΣΗ**
1.	Νέα Ελληνικά	ΠΕ02	
2.	Μαθηματικά (΄Αλγεβρα)	ΠΕ03	

3.	Μαθηματικά (Γεωμετρία)	ΠΕ03	
4.	Φυσικές Επιστήμες (Φυσική)	ΠΕ04.01	ΠΕ04.02, ΠΕ04.03, ΠΕ04.04, ΠΕ04.05, ΠΕ85
5.	Φυσικές Επιστήμες (Χημεία)	ΠΕ04.02 ΠΕ85 (Χημικοί Μηχανικοί)*	ΠΕ04.01, ΠΕ04.03, ΠΕ04.04, ΠΕ04.05, ΠΕ87.01 (κατά προτεραιότητα στους εκπ/κούς με πτυχία που αντιστοιχούν στον πρώην κλάδο ΠΕ14.03), ΠΕ88.01
6.	Φυσικές Επιστήμες (Βιολογία)	ΠΕ04.04, ΠΕ04.03	ΠΕ04.01, ΠΕ87.02, ΠΕ04.02, ΠΕ87.04, ΠΕ04.05, ΠΕ88.01, ΠΕ87.01
7.	Αγγλικά	ΠΕ06	
8.	Τεχνολογία Γάλακτος ΙΙ	ΠΕ88 (01,03,04) ΤΕ02.07 (Ζωικής Παραγωγής)*	ΠΕ04.02 ΠΕ85 (Χημικοί Μηχανικοί)*
9.	Ειδική Τυροκομία	ΠΕ88 (01,03,04) ΤΕ02.07 (Ζωικής Παραγωγής)*	ΠΕ04.02 ΠΕ85 (Χημικοί Μηχανικοί)*
10.	Εξοπλισμός Βιομηχανιών Επεξεργασίας Γάλακτος	ΠΕ88 (01,03,04) ΤΕ02.07 (Ζωικής Παραγωγής)*	ΠΕ85 (Χημικοί Μηχανικοί)*
11.	Συσκευασία Τροφίμων	ΠΕ88 (01,02,03, 04)	
12.	Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων	ΠΕ88 (01,02,03,04)	
13.	Εφαρμογές Η/Υ	ΠΕ88 ΠΕ86 (ως δεύτερος εκπαιδευτικός στο εργαστηριακό μάθημα) ΤΕ02.07 (Ζωϊκής Παραγωγής)* με πιστοποιημένες γνώσεις Η/Υ	ΠΕ04.02 ΠΕ85 (Χημικοί Μηχανικοί)*

<u>*Το περιεχόμενο των παρενθέσεων αναφέρεται σε πτυχία</u>

Μέρος Δ΄

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΩΝ ΕΠΑ.Σ

1. Ο Θεσμός της Μαθητείας

Η Μαθητεία συνδέεται άρρηκτα με τη θεωρητική εκπαίδευση, αφού κατά τη διάρκεια της ο/η μαθητευόμενος/η ανακαλεί τη θεωρητική και εργαστηριακή γνώση, για να την εφαρμόσει στην πράξη και να ανταπεξέλθει στις εργασίες που του/της ανατίθενται. Καλείται να αναλάβει συγκεκριμένα καθήκοντα και να δώσει λύση σε πρακτικά προβλήματα που ανακύπτουν υπό την εποπτεία του/της εκπαιδευτή/τριας. Έτσι, ο θεσμός της Μαθητείας στοχεύει στην ανάπτυξη επαγγελματικών ικανοτήτων/δεξιοτήτων σχετικών με την ειδικότητα, στην ενίσχυση της επαφής με τον εργασιακό χώρο και στην προετοιμασία των μαθητευόμενων για την παραγωγική διαδικασία μέσω της απόκτησης εμπειριών ιδιαίτερα χρήσιμων για την μετέπειτα επαγγελματική τους πορεία. Η Μαθητεία είναι υποχρεωτική για τους/τις μαθητές/τριες των ΕΠΑ.Σ. και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης (παρ. 8, 10 και 11 του άρθρου 27, παρ.6 αρθρ. 37 της υπ΄αριθμ. 102791/14-12-2021 ΚΥΑ, «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ»). Ως προς τη Μαθητεία, η εκπαιδευτική δομή - σε συνεργασία και συμφωνία με τους/τις εργοδότες/τριες - έχει την ευθύνη της αντιστοίχισης των μαθητευομένων, με βάση το προφίλ τους, με τις προσφερόμενες θέσεις Μαθητείας. Τέλος, ο/η εργοδότης/τρια που συμμετέχει σε πρόγραμμα Μαθητείας οφείλει να ορίσει υπεύθυνο/η εκπαιδευτή/τρια στο χώρο εργασίας - ο/η οποίος/α πρέπει να διαθέτει τα απαραίτητα τυπικά προσόντα και επαγγελματικά δικαιώματα για το επάγγελμα που εκπαιδεύει.

2. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Οδηγίες για τον/την μαθητευόμενο/η)

Στο εκπαιδευτικό Σύστημα Μαθητείας των ΕΠΑ.Σ. Δ.ΥΠ.Α εναλλάσσεται ο μαθησιακός χρόνος μεταξύ του χώρου εργασίας και της εκπαιδευτικής δομής. Ο/Η μαθητής/τρια κατά τη διάρκεια της φοίτησής του/της είναι υποχρεωμένος/η να πραγματοποιήσει τον ελάχιστο αριθμό των διακοσίων τριών (203) ημερών Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο.

- Τα προγράμματα μάθησης σε εργασιακό χώρο των μαθητευόμενων καταρτίζονται από τη Δημόσια Υπηρεσία Απασχόλησης για κάθε ειδικότητα και αποτελούν μέρος του Οδηγού Κατάρτισης κάθε ειδικότητας, ο οποίος πιστοποιείται με βάση τις διατάξεις των άρθρων 41-44 του ν. 4763/2020.
- Ο/Η μαθητευόμενος/η συνδέεται με Σύμβαση Μαθητείας με τον/την εργοδότη/τρια.
- Ο/Η μαθητευόμενος/η λαμβάνει αποζημίωση σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία (ν. 5164/Β/5-11-2021).
- Ο/Η μαθητευόμενος/η έχει ασφαλιστική κάλυψη στον e-ΕΦΚΑ, για το διάστημα του Προγράμματος Μάθησης στον Εργασιακό χώρο σε φορέα του δημόσιου ή ιδιωτικού τομέα, στον κλάδο των παροχών ασθενείας σε είδος και σε χρήμα.
- Ο χρόνος ασφάλισής του/της μαθητευόμενου/ης είναι συντάξιμος.
- Για τις ασφαλιστικές εισφορές εφαρμόζεται η περ. (γ) της παρ. 1 του άρθρου 3 του ν. 2335/1995 (Α΄185) , κατά την οποία οι εισφορές υπολογίζονται με βάση το ήμισυ των πραγματικών καταβαλλόμενων εισφορών.
- Η διάρκεια του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο μπορεί να είναι έως 21 μήνες.
- Μαθητευόμενος/η, ο/η οποίος/α έχει τοποθετηθεί σε θέση του Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο από την ΕΠΑ.Σ. φοίτησης και στη συνέχεια, με υπαιτιότητά του/της και χωρίς τη συναίνεση της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας χάσει τη θέση, δεν έχει δικαίωμα απαίτησης επανατοποθέτησης, αλλά είναι υποχρεωμένος/η να αναζητήσει μόνος/η του/της νέο/α εργοδότη/τρια, έτσι ώστε να συνεχίσει και να ολοκληρώσει το Πρόγραμμα Μάθησης σε εργασιακό χώρο σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κανονισμό Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021).
- Μαθητευόμενος/η που απουσιάζει από την εκπαιδευτική μονάδα για λόγους υγείας και προσκομίζει ιατρική βεβαίωση δεν μπορεί να συμμετέχει τις ημέρες της παραπάνω απουσίας στο πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο και να επιδοτείται από τη Δ.ΥΠ.Α.

- Η ημερομηνία ολοκλήρωσης του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο ταυτίζεται με τη λήξη του διδακτικού έτους κατά την ολοκλήρωση της Β΄ τάξης.
- Μαθητευόμενος/η που δεν έχει πραγματοποιήσει τον ελάχιστο αριθμό των διακοσίων τριών (203) ημερών Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο κατά τη διάρκεια της φοίτησής του/της δε λαμβάνει τη Βεβαίωση Επαγγελματικής Εκπαίδευσης (Β.Ε.Ε.), που του/της παρέχει δικαίωμα συμμετοχής στις εξετάσεις του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π., για την απόκτηση του Πτυχίου Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 3. Σε αυτή την περίπτωση, δύναται να πραγματοποιήσει το απαιτούμενο χρονικό διάστημα σε πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο εντός 6 μηνών από την ολοκλήρωση της Β΄ τάξης προκειμένου να λάβει τη Βεβαίωση Επαγγελματικής Εκπαίδευσης. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις όπου για λόγους υγείας ή λόγους ανωτέρας βίας, δεν είναι εφικτό να συμπληρωθεί ο απαραίτητος χρόνος του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο εντός του παραπάνω χρονικού διαστήματος, δύναται να επιμηκύνεται το παραπάνω διάστημα των έξι (6) μηνών για ακόμα έξι (6) μήνες, με απόφαση του Διοικητή της Δ.ΥΠ.Α κατόπιν αιτήματος του/της μαθητευόμενου/ης, και θετικής εισήγησης του Συλλόγου Διδασκόντων, η οποία διαβιβάζεται στη αρμόδια Διεύθυνση Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.
- Η ημερήσια απασχόληση του/της μαθητευόμενου/ης ορίζεται σε έξι (6) ώρες.
- Η εβδομαδιαία απασχόληση του/της μαθητευόμενου/ης των ΕΠΑ.Σ. δεν δύναται να είναι μικρότερη από είκοσι τέσσερεις (24) ώρες που αντιστοιχούν σε τέσσερεις (4) ημέρες ή να υπερβαίνει τις τριάντα (30) ώρες την εβδομάδα επιμερισμένες σε πέντε (5) ημέρες ανεξαρτήτως της ηλικίας του/της μαθητευόμενου/ης.

Με τα προγράμματα αυτά καθορίζεται το σύνολο των δραστηριοτήτων μάθησης που ακολουθούν οι μαθητευόμενοι/ες και περιλαμβάνει γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες ή ολοκληρωμένες επαγγελματικές δραστηριότητες/εργασίες και άλλα

έργα (projects) που περιγράφονται σε κάθε ειδικότητα, σύμφωνα με τις ειδικές απαιτήσεις αυτής

3. Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της μαθητευόμενου/ης

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος μαθητείας είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους. Στη συνέχεια παρατίθενται **ενδεικτικά**[3] κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των μαθητευόμενων:

Δικαιώματα μαθητευόμενων

1. Παροχή αμοιβής, η οποία ορίζεται σε ποσοστό 80% επί του νόμιμου κατώτατου ημερομισθίου του/της εργατοτεχνίτη/τριας, όπως ισχύει κάθε φορά (ΚΥΑ αριθμ. 78812/06-09-2023, Β΄5325)

2. Ασφαλιστική κάλυψη στον e-ΕΦΚΑ.

3. Εφαρμογή των διατάξεων των άρθρων 657-658 του αστικού κώδικα στις περιπτώσεις απουσίας λόγω ασθένειας.

4. Ενημέρωση του διευθυντή/τριας ή του/της υπεύθυνου/ης εκπαιδευτικού της ΕΠΑ.Σ. για τη μη τήρηση των όρων της Σύμβασης και της εργατικής νομοθεσίας.

5. Εγγραφή στην πλατφόρμα μαθητείας AppInterN, μέσω της οποίας προσφέρονται από τους/τις εργοδότες/τριες θέσεις Μαθητείας και Πρακτικής Άσκησης σε μαθητές/τριες και σπουδαστές/τριες ΕΠΑΣ και ΙΕΚ, καθώς και θέσεις απασχόλησης σε αποφοίτους/ες.

Υποχρεώσεις μαθητευόμενων στο χώρο εργασίας

1. Τήρηση ωραρίου Μαθητείας.

[3] Αναλυτικές πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στο Κεφάλαιο Δ, του Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας ΦΕΚ 5832/14.12.21 τ.β

2. Εκτέλεση των εργασιών που τους ανατίθενται από τους/τις εκπαιδευτές/τριες, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρόγραμμα Μάθησης στον εργασιακό χώρο.

3. Συμπλήρωση του Ημερολογίου Μάθησης (βλ. Παράρτημα) σε τακτική βάση.

4. Τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, όπως αυτοί προβλέπονται από τον/την εργοδότη/τρια και από τη σχετική νομοθεσία.

5. Αποφυγή δημιουργίας προβλημάτων σε πελάτες/ισες ή συνεργάτες/τριες του/της εργοδότη/τριας.

6. Έγκαιρη ενημέρωση των υπεύθυνων της εκπαιδευτικής δομής, σε περίπτωση που δημιουργηθεί κάποιο πρόβλημα στη συνεργασία τους με τον/την εργοδότη/τρια.

7. Δικαιολογημένη απουσία των μαθητευόμενων κατά τη διάρκεια της μαθητείας από το χώρο εργασίας, μόνο στο πλαίσιο της κανονικής άδειας που δικαιούνται ή σε περίπτωση ασθένειας ή λόγω ειδικής άδειας που έχει εγκριθεί από την ΕΠΑ.Σ. φοίτησης (έως 5 ημέρες ανά σχολικό έτος (παρ 12, άρθρο 9 του Κανονισμού Λειτουργίας).

4. Φορείς υλοποίησης Μαθητείας

Το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο δύναται να πραγματοποιείται σε θέσεις που προσφέρονται από Φυσικά Πρόσωπα, Ν.Π.Δ.Δ., Ν.Π.Ι.Δ, Δημόσιες Υπηρεσίες, Ο.Τ.Α. α΄ και β΄ βαθμού και Επιχειρήσεις, οι οποίοι καλούνται “εργοδότες”.
Οι φορείς του Δημοσίου και ο καθορισμός του αριθμού των μαθητευομένων των ΕΠΑ.Σ. που δύνανται να πραγματοποιήσουν πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο σε φορείς του δημόσιου τομέα εγκρίνονται με σχετική κοινή υπουργική απόφαση κάθε σχολικό έτος, η οποία δημοσιεύεται σε ΦΕΚ.

Ειδικότερα στην ειδικότητα «**Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας**» οι μαθητευόμενοι/ες πραγματοποιούν Μαθητεία σε Βιομηχανίες γάλακτος, σε Τυροκομεία, σε Μονάδες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (βούτυρο, γιαούρτι, παγωτό κ.ά.), σε

Συνεταιρισμούς, σε Κτηνοτροφικές Μονάδες, σε Εργαστήρια στη θέση του/της Υπευθύνου/ης ποιοτικού ελέγχου, σε Ατομικές Επιχειρήσεις κ.α. σε θέσεις Μαθητείας ως **Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας**.

5. Έναρξη και υλοποίηση της Μαθητείας

Η έναρξη και η λήξη του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο καθορίζονται στη Σύμβαση Μαθητείας που υπογράφει ο/η μαθητευόμενος/η ή ο/η νόμιμος/η κηδεμόνας του/της αν είναι ανήλικος/η, ο/η εκπρόσωπος της επιχείρησης και ο/η Διευθυντής/τρια της ΕΠΑ.Σ.

Η χρονική διάρκεια της Σύμβασης Μαθητείας είναι έως 21 μήνες και δύναται να αρχίσει με την έναρξη του διδακτικού έτους της Α΄ τάξης, ενώ ολοκληρώνεται στο πέρας του διδακτικού έτους της Β΄ τάξης δηλαδή έως τις 30 Ιουνίου. Η παραπάνω Σύμβαση Μαθητείας μπορεί να παραταθεί έως και ένα εξάμηνο ή ένα έτος (σύμφωνα με την παράγραφο 6 του άρθρου 37 του Κανονισμού Λειτουργίας των ΕΠΑ.Σ.) για τη συμπλήρωση των 203 ημερών Μαθητείας που απαιτούνται ώστε ο/η μαθητευόμενος/η να λάβει Β.Ε.Ε.

Ο/Η μαθητευόμενος/η για να εγγραφεί στη Β΄ τάξη ΕΠΑ.Σ. υποχρεούται να έχει προαχθεί στα μαθήματα του προγράμματος μάθησης στην ΕΠΑ.Σ. και να έχει ενεργή Σύμβαση Μαθητείας ή να έχει πραγματοποιήσει τουλάχιστον 50 ημέρες Μαθητείας.
Ο/Η μαθητευόμενος/η δύναται να αλλάξει εργοδότη/τρια κατά τη διάρκεια της φοίτησης και υλοποίησης προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος.

Η Σύμβαση Μαθητείας διακόπτεται αν ο/η μαθητευόμενος/η διακόψει τη φοίτηση του/της στην ΕΠΑ.Σ., ή απορριφθεί από απουσίες ή από την επίδοση του/της στα μαθήματα. Σε αυτή την περίπτωση η ΕΠΑ.Σ. ενημερώνει τον/την εργοδότη/τρια προκειμένου να καταχωρηθεί η διακοπή της Σύμβασης Μαθητείας στο πληροφοριακό σύστημα ΕΡΓΑΝΗ.

Η Σύμβαση Μαθητείας δύναται να διακοπεί αν ο/η μαθητευόμενος/η δεν είναι συνεπής στις υποχρεώσεις του/της στην επιχείρηση. Σε αυτή την περίπτωση ο/η

εργοδότης/τρια ενημερώνει εγγράφως ή με ηλεκτρονικό μήνυμα (email) την ΕΠΑ.Σ. φοίτησης, για την πρόθεση του/της να προχωρήσει στη διακοπή της Σύμβασης Μαθητείας.

Μαθητευόμενος/η που διακόπτει τη Σύμβαση Μαθητείας με δική του/της υπαιτιότητα και χωρίς την έγκριση του/της Διευθυντή/τριας της ΕΠΑ.Σ. είναι υποχρεωμένος/η να αναζητήσει μόνος/η του/της εργοδότη/τρια ώστε να ολοκληρώσει το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο.

6. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας του προγράμματος εκπαίδευσης στο χώρο εργασίας - Μαθητεία σε εργασιακό χώρο

Ο/Η εργοδότης/τρια της επιχείρησης που συμμετέχει σε πρόγραμμα μαθητείας ορίζει ένα έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με αυτή του/της μαθητευόμενου/ης, ως "εκπαιδευτή/τρια στο χώρο εργασίας". Αυτός/η αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στο χώρο εργασίας, την παρακολούθηση της προόδου του/της εκπαιδευόμενου/ης και την ανατροφοδότηση του/της υπεύθυνου/ης εκπαιδευτικού στην εκπαιδευτική δομή μέσω του/της οποίου/ας ο/η μαθητευόμενος/η συμμετέχει στο πρόγραμμα (ΚΥΑ ΦΒ7/108652/Κ3/2021 τ.Β΄ 4146 9-9-2021).

Αναλυτικότερα ο/η εκπαιδευτής/τρια στον εργασιακό χώρο είναι το πρόσωπο που συνδέει τον/την εργοδότη/τρια της επιχείρησης με την ΕΠΑ.Σ.

Επιπλέον, ο ρόλος του/της αφορά στην προσφορά συμβουλών, πληροφοριών, καθοδήγησης καθώς πρόκειται για άτομο με εμπειρία, δεξιότητες και εξειδίκευση ώστε να είναι σε θέση να υποστηρίξει την προσωπική και επαγγελματική ανάπτυξη του/της μαθητευόμενου/ης.

Σημαντική υποχρέωσή του/της είναι να ελέγχει και να συνυπογράφει το "Ημερολόγιο Μάθησης", (βλ. Παράρτημα) το ειδικό έντυπο για την καταγραφή σε τακτική βάση των βασικών εργασιών ή ολοκληρωμένων έργων που εκτελεί ο/η μαθητευόμενος/η κατά τη διάρκεια του "Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο".

7. Οδηγίες για τον/την εργοδότη/τρια που προσφέρει θέση Μαθητείας

Οι εργοδότες/τριες που προσφέρουν θέσεις μαθητείας, πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις με γνώμονα τη διασφάλιση της ποιότητας της μαθητείας και τη διευκόλυνση του εκπαιδευτικού έργου.

Ο/Η εργοδότης/τρια οφείλει:

α) να εφαρμόζει τις αρχές του Πλαισίου Ποιότητας Μαθητείας,

β) να υπογράφει τη Σύμβαση Μαθητείας,

γ) να υλοποιεί το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο για κάθε ειδικότητα

δ) να διαθέτει, για την απαιτούμενη από το πρόγραμμα χρονική διάρκεια, το απαραίτητο προσωπικό για τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για την εφαρμογή του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο

ε) να τηρεί τους όρους ασφάλειας και υγιεινής των μαθητευόμενων, που προβλέπονται από τις κείμενες διατάξεις, για την προστασία των εργαζομένων

στ) να παρέχει τα απαραίτητα ατομικά μέσα προστασίας στους/στις μαθητευόμενους/ες

ζ) να μην υπερβαίνει το ανώτατο όριο των μαθητευόμενων σε σχέση με το τακτικό προσωπικό της επιχείρησης, όπως αυτό καθορίζεται από τις κείμενες διατάξεις.

η) να ελέγχει το “Μηνιαίο Δελτίο Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο” (παρουσιολόγιο) (βλ. Παράρτημα) στην επιχείρηση, το οποίο συμπληρώνεται σε ημερήσια βάση από το/τη μαθητευόμενο/η και στο τέλος κάθε μήνα σφραγίζεται και υπογράφεται από τον/την υπεύθυνο/η του/της εργοδότη/τριας και αποστέλλεται στην ΕΠΑ.Σ. φοίτησης το αργότερο εντός 10ημέρου από τη λήξη κάθε μήνα .

θ) να καταβάλει εμπρόθεσμα στον τραπεζικό λογαριασμό του/της μαθητευόμενου/ης το ποσό της ημερήσιας αποζημίωσής του/της σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Η καταβολή του ποσού συνοδεύεται από αποδεικτικό εξόφλησης το οποίο η επιχείρηση οφείλει να προσκομίσει άμεσα στη σχολή. Σε περίπτωση μη καταβολής από τον/την εργοδότη/τρια προς τον/την μαθητευόμενο/η της αποζημίωσης που τον/την βαρύνει, η Δ.ΥΠ.Α δικαιούται να

διακόψει άμεσα τη συνεργασία με τη συγκριμένη επιχείρηση και να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τις κείμενες εθνικές και κοινοτικές διατάξεις.

Επιπρόσθετα:

ι) να αποδίδει στον e-ΕΦΚΑ ποσό που αντιστοιχεί στις εισφορές του/της μαθητευόμενου/ης

ια) να εξοφλεί έγκαιρα τις εργοδοτικές εισφορές, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις για κάθε μαθητευόμενο/η και να αποστέλλει στη σχολή το αποδεικτικό εξόφλησης στον e-ΕΦΚΑ.

ιβ) να καταχωρεί στο πληροφοριακό σύστημα Εργάνη του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων στο ειδικό έντυπο Ε3.4 "Αναγγελία Έναρξης/Μεταβολής Σύμβασης Μαθητείας-Διακοπή", σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, την έναρξη του Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό χώρο και τη διακοπή αυτού καθώς και τυχόν μεταβολές για κάθε μαθητευόμενο/η που απασχολεί.

ιγ) να δέχεται το εποπτικό προσωπικό των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας για τον έλεγχο εφαρμογής του προγράμματος και να συνεργάζεται με αυτό, για τη βελτίωση της απόδοσης των μαθητευομένων.

ιδ) να διακόψει τη Σύμβαση Μαθητείας, αν ο/η μαθητευόμενος/η διακόψει τη φοίτηση στην ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας ή δεν είναι συνεπής προς τις υποχρεώσεις του/της.

8. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτικού στην παρακολούθηση της εφαρμογής του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο

Την εποπτεία για την εφαρμογή του προγράμματος μάθησης στους χώρους εργασίας των μαθητευόμενων των ΕΠΑ.Σ. ασκεί η Δημόσια Υπηρεσία Απασχόλησης μέσω των εκπαιδευτικών των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας. Την ευθύνη του συντονισμού της εποπτείας στο πρόγραμμα έχει ο Διευθυντή/τρια της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας σύμφωνα με τις εκάστοτε αποφάσεις της Διοίκησης της Δ.ΥΠ.Α.

Έργο των εκπαιδευτικών στην προκειμένη περίπτωση είναι:

- να παρακολουθούν την ακριβή εφαρμογή των προγραμμάτων μάθησης της ειδικότητας στις επιχειρήσεις, στις οποίες είναι τοποθετημένοι μαθητευόμενοι/ες των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και να συμπληρώνουν τα

σχετικά έγγραφα σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή σύμφωνα με τις οδηγίες της αρμόδιας Διεύθυνσης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης

- να μεριμνούν για την επίλυση τυχόν διαφορών μεταξύ μαθητευόμενων και εργοδοτών/τριων καθώς και για την αντιμετώπιση κάθε προβλήματος που προκύπτει κατά τη διάρκεια υλοποίησης του προγράμματος μάθησης στο χώρο εργασίας

- να συνεργάζονται με τους/τις εκπαιδευτές/τριες των μαθητευόμενων σε κάθε επιχείρηση και με τη Διεύθυνση της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας προκειμένου να εξασφαλιστούν οι καλύτερες δυνατές προϋποθέσεις πραγματοποίησης πρακτικής και θεωρητικής κατάρτισης.

9. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο.

Η Μαθητεία στον χώρο εργασίας αποτελεί ένα προπαρασκευαστικό στάδιο, στο οποίο αναβαθμίζονται οι γενικές και ειδικές γνώσεις, συντελούνται σημαντικές διεργασίες επαγγελματικού προσανατολισμού και διευκολύνεται η επαγγελματική ανάπτυξη του ατόμου.

9.1. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο.

Η εκπαίδευση που υλοποιείται στις ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο στοχεύουν στην επίτευξη κοινών μαθησιακών αποτελεσμάτων και λειτουργούν συμπληρωματικά. Στον πίνακα που ακολουθεί αποτυπώνονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο για την ειδικότητα **«Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας»** και οι αντίστοιχες ενδεικτικές εργασίες ανά ενότητα που δύναται να εκτελέσει ο/η μαθητευόμενος/η κατά τη διάρκεια της μάθησης στο χώρο εργασίας. Οι εν λόγω εργασίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν από τους/τις μαθητευόμενους/ες για τη συμπλήρωση του ημερολογίου μάθησης.

Στον πίνακα που ακολουθεί καταγράφονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων σε εργασιακό χώρο:

Πίνακας 3: Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων σε εργασιακό χώρο, ενδεικτικές εργασίες και ειδικές προδιαγραφές

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
Α. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΓΕΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΘΕ ΠΡΟΪΟΝ	• Παραλαβή από το τμήμα προγραμματισμού και μελέτη του προγράμματος και των εντολών παραγωγής.	• Η/Υ. • Θέση εργασίας. • Μέσα ατομικής προστασίας.

	• Εκτέλεση και βασική επιθεώρηση της αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ). • Ρύθμιση και παραμετροποίηση του αυτόματου ή ημιαυτόματου εξοπλισμού παραγωγής και τοθέτηση σε προ-λειτουργία. • Αποκορύφωση και τυποποίηση των λιπαρών. • Ζύγιση ή ογκομέτρηση των συστατικών της κάθε συνταγής και παρασκευή των χαρμανιών. • Απαέρωση, ομογενοποίηη και παστερίωση (ή αποστείρωση) του προϊόντος. • Εμβολιασμός με καλλιέργεια, επιτήρηση της εξέλιξης της επώασης (προϊόντα ζύμωσης), συμπύκνωση (εβαπορέ), αποξήρανση (γάλα σκόνη), φυγοκέντρηση και γαλακτοματοποίηση (βούτυρο). • Υλοποίηση των κατάλληλων χειρισμών για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ). • Χειρισμός των μηχανών πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων. • Χειρισμός των μηχανών της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη,	

	shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.	
Β. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	• Εκτέλεση βασικών οργανοληπτικών και εργαστηριακών μετρήσεων ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξυμέτρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες). • Λήψη δειγμάτων, επισήμανση και τα διοχέτευση στον έλεγχο ποιότητας. • Εκτίμηση των αποτελεσμάτων των μετρήσεων και των αναλύσεων για διορθώσεις στα χαρμάνια. • Μελέτη και εφαρμογή των διαδικασιών διασφάλισης ποιότητας και των καλών εργοστασιακών πρακτικών που διέπουν τη θέση εργασίας του. • Καταγραφή ανελλιπώς όλων των σταδίων της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις. • Έλεγχος με ιδιαίτερη προσοχή του συστήματος ιχνηλασιμότητας της παραγωγής με καταγραφή και σήμανση των lot α΄υλών, παρτίδων παραγωγής και συσκευασίας τελικού προϊόντος. • Συμμετοχή ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας. Κατάθεση παρατηρήσεων και προτάσεων για βελτίωση. • Συμμετοχή ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως	• Η/Υ. • Θέση εργασίας. • Μέσα ατομικής προστασίας.

	επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου. • Παρακολούθηση με ενδιαφέρον των εκπαιδεύσεων παραγωγής και ποιότητας.	
Γ. ΚΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	• Παρασκευή των καθαριστικών και απολυμαντικών διαλυμάτων και επαλήθευση της δραστική τους ικανότητα και της θερμοκρασία τους. • Εκτέλεση των διαδικασιών καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής με αποσυναρμολόγηση και καθαρισμό είτε χειρωνακτικά, είτε μέσω κατάλληλων εντολών στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place). • Αποστείρωση ή απολύμανση των επιφανειών επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα. • Αναφορά με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς για βλάβες και δυσλειτουργίες με σκοπό τη γρήγορη και ορθή διάγνωση. • Ασφάλιση του εξοπλισμού, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown). • Εκτέλεση δοκιμαστικών λειτουργιών μετά από τεχνική επέμβαση. • Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημέρωση των συστημάτων αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ.) καθώς και κάθε	

	άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας. • Βαθμονόμηση και ρύθμιση οργάνων και συσκευών, και συμμετοχή στη διακρίβωσή τους. • Σε συνεργασία με τους τεχνικούς, εισήγηση πιθανών ανασχεδιασμών και βελτίωση του εξοπλισμού παραγωγής.	
Δ. ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΦΥΣΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΝ ΜΕΡΕΙ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ Α΄ΥΛΩΝ, ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΕΝΔΙΑΜΕΣΩΝ ΚΑΙ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΜΕΤΑΓΓΙΣΕΩΝ, ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ (ΜΗΧΑΝΟΡΓΑΝΩΣΗ, BARCODING, RFID)»	• Παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών. • Αποθήκευση των παραληφθέντων ειδών σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ.). • Έλεγχος των συνθηκών αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού). • Διακίνηση εσωτερικά των αναγκαίων ποσοτήτων υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials. • Παράδοση του έτοιμου προϊόντος στην αποθήκη. • Επιλογή των Lot που θα διακινηθούν με φροντίδα για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α΄ υλών. • Αναγνώριση, ταξινόμηση και καταχώρηση των πρωτογενών παραστατικών. • Εκτέλεση (χειρογραφικά ή μηχανογραφικά) λογιστικών	• Η/Υ. • Θέση εργασίας. • Μέσα ατομικής προστασίας.

	κινήσεων αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοίμου κλπ.). • Καταγραφή φυρών και καταστροφών.	
Ε. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΤΟΜΕΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	• Συμμετοχή στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος. • Συμμετοχή με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες π.χ. ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ. • Τεκμηριωμένη κατάθεση και ιεράρχηση των προτάσεων για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος. • Κατάρτιση (σε συνεργασία με τους προϊσταμένους) του προγράμματος εκπαίδευσης. • Εκπαίδευση του αρχάριου, με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση. • Αξιολόγηση και καταγραφή της προόδου του εκπαιδευόμενου. • Μελέτη και εφαρμογή τις διαδικασίας ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.	• Η/Υ. • Θέση εργασίας. • Μέσα ατομικής προστασίας.

	• Χρήση όλων των μέσων ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και των μέσων προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση. • Συμμετοχή ενεργά στις Επιτροπές ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και κατάθεση των προτάσεων και παρατηρήσεων του.	

9.2 Αξιολόγηση προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο

Η αξιολόγηση του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο για κάθε ειδικότητας βασίζεται:

i. στο Ημερολόγιο Μάθησης του προγράμματος.

ii. στην πρόοδο υλοποίησης των αυτοτελών εργασιών που αποτυπώνονται περιληπτικά στο Ημερολόγιο Μάθησης.

iii. στην τελική εξέταση, επίδειξη δεξιοτήτων και παρουσίαση αυτοτελών εργασιών σε πραγματική ή ψηφιακή μορφή.

iv. Κατά την αξιολόγηση του «Προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο» είναι απαραίτητη τόσο η παρουσία του/της εκπαιδευτή/τριας στο χώρο εργασίας όσο και του/της επόπτη/τριας εκπαιδευτικού της ΕΠΑ.Σ. και συντάσσεται έκθεση που περιλαμβάνει την αιτιολόγηση της αξιολόγησης για τον κάθε μαθητευόμενο.

Ο τρόπος που θα γίνεται η τελική εξέταση, η επίδειξη δεξιοτήτων, η παρουσίαση εργασιών σε πραγματική ή ψηφιακή μορφή, ο χώρος της παρουσίασης και κάθε άλλη λεπτομέρεια αποφασίζεται από τους δύο εξεταστές και τον Διευθυντή της ΕΠΑ.Σ.

10. Λειτουργία Γραφείων Επαγγελματικής Ανάπτυξης και Σταδιοδρομίας (Γ.Ε.Α.Σ)

Τα Γραφεία Επαγγελματικής Ανάπτυξης και Σταδιοδρομίας (Γ.Ε.Α.Σ) δύναται να λειτουργούν σε κάθε ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Δ.ΥΠ.Α.

Σκοπός των Γ.Ε.Α.Σ είναι η σύνδεση της επαγγελματικής εκπαίδευσης με την αγορά εργασίας.

Κύριο έργο τους είναι η πληροφόρηση των μαθητών/τριών σχετικά με τη δυνατότητα πραγματοποίησης “προγράμματος μάθησης σε εργασιακούς χώρους” στο πλαίσιο του δυικού συστήματος Μαθητείας, η ενημέρωση των αποφοίτων/ουσών για τις μελλοντικές προοπτικές απασχόλησης, η παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών, καθώς και η διοργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων με τη συμμετοχή των κοινωνικών εταίρων και επιχειρήσεων με στόχο την προβολή του έργου των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας.

Τα Γ.Ε.Α.Σ βρίσκονται υπό την εποπτεία του/της Διευθυντή/τριας των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και η οργάνωση και λειτουργία τους υπάγεται στην αρμόδια Διεύθυνση της Δ’ Γενικής Διεύθυνσης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.

Πληροφορίες ως προς τις αρμοδιότητες, λειτουργία, στελέχωση, τήρηση αρχείων καθώς και ο κώδικας δεοντολογίας των Γ.Ε.Α.Σ, έχουν καταγραφεί στα άρθρα 44-49 του ν. 5832/2021, τ.Β, «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ».

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- Βασιλείου, Ι., Κοντογεωργάκος, Δ., Κοντομίχος, Ν., Νάνος, Ι., *Εμπορία (Μάρκετινγκ) Γεωργικών Προϊόντων*. Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

- Γαλανός, Ε., Μπαλαμπάνη, Α., Σφαλαγκάκου, Π., Φισκατώρης, Ε., *Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων*. Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

- Γιάννου, Γ., Ευθυμιάδης, Π., Μπιλάλης, Δ., Φεγγερός, Κ., *Εισαγωγή στη Γεωργική Παραγωγή*. Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ».

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

- ΕΟΠΠΕΠ (χ.χ). Επαγγελματικά Περιγράμματα. Ανακτήθηκε 01 Ιουλίου 2022 από https://www.eoppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings

- ΕΟΠΠΕΠ (χ.χ). Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων. Ανακτήθηκε 04 Ιουλίου 2022 από https://proson.eoppep.gr/el/QualificationTypes

- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 5832/14.12.21, τ.Β΄, Κοινή Υπουργική Απόφαση: 102791) *Κανονισμός Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ*

- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 981/12.03.2021, τ. Β΄ , Απόφαση ΦΒ6/24964/Κ3, Έγκριση Πιλοτικού Πρότυπου Οδηγού Κατάρτισης των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ)

- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (*ΦΕΚ 4001/29.07.2022 τ. Β'* , Απόφαση *ΦΒ6/87959/Κ3,* Έγκριση Πρότυπου Οδηγού Κατάρτισης των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ)

- Εφημερίδα Κυβέρνησης (ΦΕΚ 491/Β/20.02.2017) Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθμ. 26385/2017. *Πλαίσιο ποιότητας Μαθητείας* όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 193/Α/17.09.2013) Νόμος υπ' αριθμό 4186/2013. Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις όπως έχουν τροποποιηθεί

- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ566/08.05.2006, 110998/2006) *Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων*

- Ζερφυρίδης, Γ.Κ., (2001). *Τεχνολογία προϊόντων γάλακτος: Τυροκομία*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γιαχούδη

- Ζιωγάνας Χ., Μάττας Κ., Παπαργυρόπουλος Χ., Ταχόπουλος Π., *Εισαγωγή στη Γεωργική Οικονομία.* Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «ΔΙΟΦΑΝΤΟΣ»

- Καμιναρίδης, Σ., Μοάτσου, Γ., (2009), *Γαλακτοκομία*. Αθήνα: Εκδόσεις Έμβρυο

- Μπίντσης, Θ., Παπαδήμας, Φ., (2009), *Τυρί-Τεχνολογία γάλακτος-Τυροκομία-παρουσίαση τυριών*. Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλου

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

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

- Cedefop (x.x.). *Programming document 2017-2020.* Ανακτήθηκε 04 Ιουλίου 2022 από https://www.cedefop.europa.eu/en/publications/4152

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ

ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ

ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ (Δ.ΥΠ.Α)

ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ……..

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ

ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ ΕΠΑΣ

Α / Α ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ : …….

ΟΔΗΓΙΕΣ

1) Το Ημερολόγιο Μάθησης τηρείται από τον/την μαθητευόμενο/η καθ' όλη τη διάρκεια του Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο, είναι απαραίτητο για την παρακολούθηση και αξιολόγησή του/της και δεν μπορεί να αντικατασταθεί από οποιοδήποτε άλλο βιβλίο ή φυλλάδιο. Η τήρηση του Ημερολογίου Μάθησης αποτελεί ευθύνη του/της μαθητευόμενου/ης και συνυπογράφεται από τον/την εκπαιδευτή/τρια της επιχείρησης.

2) Σε αυτό ο/η μαθητευόμενος/η καταγράφει περιληπτικά τις εργασίες που εκτέλεσε κατά τη διάρκεια του μήνα και τις τυχόν παρατηρήσεις του/της, υπογράφοντας το αντίστοιχο φύλλο Μάθησης.

3) Ο/Η υπεύθυνος/η εκπαιδευτής/τρια του φορέα απασχόλησης του/της μαθητευόμενου/ης συντάσσει μηνιαία συνοπτική έκθεση προόδου του/της μαθητευόμενου/ης, συμπληρώνοντας και υπογράφοντας το σχετικό πίνακα.

4) Οι γνώσεις και δεξιότητες που καταγράφονται ακολουθούν τον/την μαθητευόμενο/η στην επαγγελματική πορεία του/της μετά τη λήξη της Μαθητείας και αποτελούν σημείο αναφοράς των επαγγελματικών προσόντων που αποκτήθηκαν κατά τη διάρκεια της άσκησης του/της στην επιχείρηση/φορέα Μαθητείας.

Το Ημερολόγιο Μάθησης έχει εφαρμογή για τους/τις μαθητευόμενους/ες του σχολικού έτους ……., σύμφωνα με το Πλαίσιο Ποιότητας για τη Μαθητεία (Άρθρο 1 παρ.3 της αρ. ΦΒ7/108652/Κ3 ΚΥΑ ΦΕΚ4146 Β/9-9-2021) και τον Κανονισμό Λειτουργίας των ΕΠΑΣ (Άρθρο 39 παρ.3 της αρ. 102791/2021 ΚΥΑ των Υπουργών Εργασίας και Παιδείας ΦΕΚ 5832/Β/14.12.2021).

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ

Ονοματεπώνυμο :……..

Όνομα πατέρα :……...

Έτος γέννησης : ……

Τόπος γέννησης : ……

Τόπος κατοικίας : ……

Α. Μ. Μαθητευομένου : ……

Εργοδότης : ……

Απόφαση έγκρισης : ……

Ημερομηνία έναρξης Μαθητείας : ……

Ημερομηνία λήξης Μαθητείας : ……

ΕΠΑΣ φοίτησης : ……

Ειδικότητα : ……

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΑΣ Δ.ΥΠ.Α

Ονοματεπώνυμο

:……

Ιδιότητα : Διευθυντής/Υποδιευθυντής

Τηλέφωνο Επικοινωνίας

:……..

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Ονοματεπώνυμο :

……..

Επιχείρηση :

……..

Τμήμα :

……..

Ιδιότητα :

……

Τηλέφωνο Επικοινωνίας :

……..

Διεύθυνση Επιχείρησης :

……

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

Ονοματεπώνυμο :

……

Επιχείρηση :

……

Τμήμα :

……

Ιδιότητα :

……

Τηλέφωνο Επικοινωνίας :

……

Διεύθυνση πραγματοποίησης της Μαθητείας……

……

……

ΜΗΝΙΑΙΟ ΦΥΛΛΟ ΜΑΘΗΣΗΣ (ΑΡΙΣΤΕΡΑ)

(συμπληρώνεται από τον μαθητευόμενο & υπογράφεται και από τον εκπαιδευτή)

<table>
<tr><td colspan="3">ΜΗΝΑΣ :</td></tr>
<tr><td>ΕΒΔΟΜΑΔΑ</td><td>ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΠΟΥ ΕΚΤΕΛΕΣΤΗΚΑΝ</td><td>ΩΡΕΣ</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Από …/…/….
έως …/…/…</td><td></td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">Από …/…/….
έως …/…/…</td><td></td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">Από …/…/….
έως …/…/…</td><td></td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td rowspan="4">Από …/…/….
έως …/…/…</td><td></td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ
ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ

……. ……

(ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ) (ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ)</td><td>ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ : (……)

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ……./ …… / ……</td></tr>
</table>

ΜΗΝΙΑΙΟ ΦΥΛΛΟ ΜΑΘΗΣΗΣ (ΔΕΞΙΑ)

(συμπληρώνεται από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή του φορέα απασχόλησης)

ΜΗΝΑΣ :				
ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΣΚΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΡΕΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΟΝ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ				
ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΝΩΣΕΙΣ – ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ – ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ)	**ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ**			
	ΠΟΛΥ ΚΑΛΑ	**ΚΑΛΑ**	**ΜΕΤΡΙΑ**	**ΑΝΕΠΑΡΚΗΣ**
ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ – ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ - ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ				
ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ				
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ				
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ				
ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ – ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ				
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ – ΟΜΑΔΙΚΟΤΗΤΑ				
ΣΥΝΕΠΕΙΑ				
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΦΟΡΕΑ				
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ				
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΟΡΕΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ : ΙΔΙΟΤΗΤΑ : ΥΠΟΓΡΑΦΗ : ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :			
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ : ΙΔΙΟΤΗΤΑ : ΥΠΟΓΡΑΦΗ : ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :			

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ ΕΠΑΣ

Μηνιαίο Δελτίο Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Παρουσιολόγιο)

(*βλ. άρθρο 34 παρ. 1 εδαφ. Β βιβλίο Νο 18, του Κανονισμού Λειτουργίας των ΕΠΑ.Σ και άρθρο 39 παραγρ. 2 εδαφ. η***)**

	Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση – Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης – ΕΣΠΑ 2014-2020				ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	
ΑΞΟΝΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ Μ.Ι.Σ.		ΤΙΤΛΟΣ:	
	ΜΑΘΗΤΕΙΑ/ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΤΩΝ ΕΠΑΣ ΤΟΥ ΟΑΕΔ ΣΧ.ΕΤΗ:2021-23				ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:	
ΕΠΑΣ :					ΤΗΛΕΦΩΝΟ:	
					ΜΗΝΑΣ:	

ΜΗΝΙΑΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΜΑΘΗΤΟΥ:_____ **ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:**_____ **ΤΑΞΗ:**_____ **ΤΜΗΜΑ:**_____

ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΣΥΝΟΛΟ ΗΜΕΡΩΝ
1η	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
2η	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
3η	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
4η	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
5η	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
							ΜΗΝΙΑΙΟ ΣΥΝΟΛΟ ΗΜΕΡΩΝ	

Ημερομηνία Συμπλήρωσης:.....

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΕΡΓΟΔΟΤΗ:
Δηλώνω υπεύθυνα ότι ο ανωτέρω μαθητής είναι ασφαλισμένος για τις πιο πάνω ημέρες.
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Βάσει των παραπάνω δηλουμένων ημερών θα καταβληθεί στον μαθητή από την επιχείρηση η προβλεπόμενη από τις κείμενες διατάξεις αμοιβή.

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΔΟΤΗ

Μονογραφή Διευθυντή ΕΠΑΣ: .....

	Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση – Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης – ΕΣΠΑ 2014-2020				ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	
ΑΞΟΝΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ Μ.Ι.Σ.		ΤΙΤΛΟΣ:	
	ΜΑΘΗΤΕΙΑ/ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΤΩΝ ΕΠΑΣ ΤΟΥ ΟΑΕΔ ΣΧ.ΕΤΗ:2021-23				ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:	
ΕΠΑΣ :					ΤΗΛΕΦΩΝΟ:	
					ΜΗΝΑΣ:	

ΜΗΝΙΑΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ

Οδηγίες συμπλήρωσης:

Το έντυπο τηρείται ανά μαθητή στην επιχείρηση και κάθε μαθητής υπογράφει ανά ημέρα παρουσίας, συμπληρώνοντας την ημερομηνία στο αντίστοιχο πεδίο. Με τη λήξη της εβδομάδας ο υπεύθυνος (ή οι υπεύθυνοι) της πρακτικής άσκησης, αφού διαγράψει με Χ τα πεδία των ημερών μη απασχόλησης συμπληρώνει στην τελευταία στήλη τον αριθμό των ημερών απασχόλησης και στο τέλος του μήνα υπογράφει στο τέλος της σελίδας . Το δελτίο έχει επιπλέον τον ρόλο υπεύθυνης δήλωσης εργοδότη.

Το έντυπο αποτελεί βάση για την συμπλήρωση των επομένων εντύπων αποτύπωσης του φυσικού αντικειμένου (ανθρωποώρες εκπαιδευομένων) και οικονομικού αντικειμένου (επιδότηση πρακτικής). Τηρείται με μορφή βιβλίου αριθμημένων διπλών σελίδων, εκ των οποίων τα πρωτότυπα αποκόπτονται στο τέλος του μήνα και παραδίδονται στον υπεύθυνο της ΕΠΑΣ τα δε αντίγραφά τους, παραμένουν στο στέλεχος και διατηρούνται στο αρχείο της επιχείρησης. Με το πέρας κάθε μήνα, τα στοιχεία της απασχόλησης (ημέρες,) μεταφέρονται από τον υπεύθυνο της ΕΠΑΣ στην ηλεκτρονική εφαρμογή για την έκδοση της «Κατάστασης Πληρωμής Επιδομάτων Μαθητών».

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Εθνικό Τυπογραφείο (για δημοσίευση)