



# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 1251

1 Ιουλίου 2008

### ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 75027/Γ2

(1)

Αναλυτικό Πρόγραμμα Σπουδών, των μαθημάτων της ειδικότητας Επιχειρήσεων Αγροτουρισμού και Αγροβιοτεχνίας, της Β' τάξης των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.).

#### Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Το νόμο 3475/2006 (ΦΕΚ 146, τ. Α') «Οργάνωση και λειτουργία της Δευτεροβάθμιας Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και άλλες διατάξεις».

2. Την υπ' αριθμ. 28118/Γ2/4.3.2008 (ΦΕΚ 429/τ. Β'/13.3.2008) υπουργική απόφαση με θέμα «Ωρολόγιο Πρόγραμμα της Α' και Β' Τάξης των ΕΠΑ.Σ.».

3. Τις διατάξεις του άρθρου 90 του «Κώδικα νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα», που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ/τος 63/2005 (ΦΕΚ 98 Α') και το γεγονός ότι από την απόφαση αυτή δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

4. Την εισήγηση του Τμήματος Δευτεροβάθμιας Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης του Παιδαγωγικού Ινστιτούτου, όπως αυτή διατυπώθηκε με την υπ' αριθμ. 38/29.11.2007 συνεδρίασή του.

5. Την αναγκαιότητα καθορισμού Αναλυτικών Προγραμμάτων Σπουδών για την Β' Τάξη των ΕΠΑ.Σ., αποφασίζουμε :

Καθορίζουμε το Αναλυτικό Πρόγραμμα Σπουδών, των μαθημάτων της ειδικότητας Επιχειρήσεων Αγροτουρισμού και Αγροβιοτεχνίας, της Β' Τάξης των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) ως εξής:

#### ΜΑΘΗΜΑ: ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Γενικός σκοπός του μαθήματος	Να κατανοήσει ο μαθητής τις βασικές αρχές οργάνωσης και διαχείρισης αγροτουριστικής μονάδας. Να αντιληφθεί τον τρόπο συμμετοχής και δραστηριοποίησής του μέσα από συλλογικής μορφής οικονομικούς φορείς, όπως αυτός του αγροτουριστικού συνεταιρισμού. Να αποκτήσει δεξιότητες για τη λειτουργία καταλυμάτων μονάδας εστίασης.
------------------------------	--

## Κεφάλαιο 1: Εισαγωγή στον σύγχρονο τουρισμό και ο αγροτουρισμός

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να περιγράψει την εξέλιξη του τουρισμού σαν οικονομικό και κοινωνικό φαινόμενο.</p> <p>Να διακρίνει τα συστατικά χαρακτηριστικά αγροτουριστικής ανάπτυξης.</p>	<p>1.1 Τουρισμός. Η εξέλιξη του τουριστικού φαινομένου (αύξηση του κατά κεφαλή εισοδήματος, βελτίωση βιοτικού επιπέδου, βελτίωση συνθηκών εργασίας, εκσυγχρονισμός μεταφορικών διατυπώσεων στις μετακινήσεις κ.α.).</p> <p>1.2 Αγροτουρισμός (οικονομικές, περιβαλλοντικές, κοινωνικές και άλλες επιπτώσεις αυτού).</p>	<p>Διάλεξη.</p> <p>Συζήτηση.</p>	<p>Τεστ πολλαπλών απαντήσεων.</p> <p>Εκπόνηση εργασίας σχετικής με τον εντοπισμό των οικονομικών ή άλλων προβλημάτων της σύγχρονης τουριστικής μας οικονομίας.</p> <p>Εκτέλεση εργασίας όπου υποδεικνύεται η μορφή τουρισμού που ενδεχόμενα προσιδιάζει να αναπτυχθεί στην περιοχή τους, σε συνάρτηση με τα κοινωνικοοικονομικά χαρακτηριστικά της.</p>	2Θ+1Ε

Κεφάλαιο 2 : Συστατικά του αγροτουριστικού προϊόντος

ΕΠΗΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να αναγνωρίζει ο μαθητής την σημασία του τόπου εγκατάστασης.</p> <p>Να συσχετίζει την παράμετρο αυτή με την επιχειρησιακή πολιτική της αγροτουριστικής μονάδας.</p> <p>Να διακρίνει χαρακτηριστικά του καταλύματος που επηρεάζουν θετικά τον πελάτη-τουρίστα.</p>	<p>2.1 Βασική αγροτουριστική προσφορά</p> <p>Τόπος εγκατάστασης: μη αστική περιοχή με ιδιαίτερου χαρακτήρα φυσικό περιβάλλον.</p> <p>Η ανάπτυξη τουριστικών δραστηριοτήτων σε μη αστικό χώρο.</p> <p>Μοναδικότητα του τόπου εγκατάστασης.</p> <p>Οργανική διασύνδεση του αγροτουριστικού καταλύματος με την τοπική παραγωγή.</p> <p>Ανάπτυξη της αγροτουριστικής δραστηριότητας σε μικρές μονάδες οικογενειακής ή συνεταιριστικής μορφής.</p> <p>Το κατάλυμα διαμονής.</p> <p>Τα συστατικά στοιχεία ενός καταλύματος: ποιότητα δωματίου, θέα, κήπος, καθαρή ατμόσφαιρα, ευρύτερο τοπικό φυσικό περιβάλλον (άλλα στοιχεία).</p>	<p>Διάλεξη, Συζήτηση, Πρόσκληση ειδικού, προβολή slides, video.</p> <p>Σύνταξη ερωτηματολογίου με σκοπό τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών του αγροτουριστικού προϊόντος μίας περιοχής.</p>	<p>Συμπλήρωση ερωτηματολογίου από τους μαθητές και εξαγωγή συμπερασμάτων.</p> <p>Να συντάξουν οι μαθητές κατάλογο χαρακτηριστικών του καταλύματος που κατά τη γνώμη τους επηρεάζουν θετικά τον φιλοξενούμενο στην αγροτουριστική εκμετάλλευση.</p>	

<p>Να αναφέρει ο μαθητής τα πλεονεκτήματα των αγροτουριστικών εκμεταλλεύσεων που έχουν εντάξει τον επισιτιστικό τομέα στη δραστηριότητά τους. Να εκτιμήσει την εικόνα του επισιτιστικού τομέα για τον φιλοξενούμενο στην αγροτουριστική εκμετάλλευση. Να εκτιμήσει ο μαθητής το ρόλο της επικοινωνίας με τον φιλοξενούμενο της αγροτουριστικής επιχείρησης.</p>	<p>Ο επισιτιστικός τομέας, σχέση επισιτιστικού προϊόντος και καταλύματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάγκη τήρησης ποιοτικής και ποσοτικής αναλογίας των στοιχείων του αγροτουριστικού προϊόντος.</li> <li>• Διαμόρφωση του προϊόντος του επισιτιστικού τομέα, μορφές διατροφής.</li> </ul> <p>Ο ανθρώπινος παράγων (τουριστική παιδεία, τουριστική συνείδηση, τουριστική αγωγή, ανθρώπινες ανάγκες, βασικές τουριστικές ανάγκες, τουριστική ζήτηση).</p>	<p>Να καταγράψουν οι μαθητές, υπό μορφή εργασίας, τα σημεία και το επίπεδο της προσωπικής επικοινωνίας με το φιλοξενούμενο της αγροτουριστικής επιχείρησης.</p>	<p>Να απαντήσουν οι μαθητές σε ερωτηματολόγιο πολλαπλών απαντήσεων.</p>
<p>Να διακρίνει την ενδοεπιχειρησιακή</p>	<p>Β. Συμπληρωματική και βοηθητική προσφορά</p> <p>Ενδοεπιχειρησιακή συμπληρωματική και</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, προβολή.</p>	<p>Εργασία: Να καταγράψουν οι μαθητές, υπό μορφή</p>

<p>συμπληρωματική και βοηθητική προσφορά από την εξωεπιχειρησιακή.</p> <p>Να συνδέει ο μαθητής την επιτυχή διαχείριση και λειτουργία της αγροτουριστικής μονάδας με το ευρύτερο κοινωνικοοικονομικό περιβάλλον της.</p>	<p>βοηθητική προσφορά (διοργάνωση δραστηριοτήτων δημιουργικής απασχόλησης για κάλυψη ελεύθερου χρόνου επισκεπτών, ομπρέλες ηλίου, θαλάσσια ή παραλίνια ή ορειβατικά αθλήματα, παιδική χαρά, κατάστημα/ εκθετήριο ειδών λαϊκής τέχνης, κατάστημα/ εκθετήριο τοπικών προϊόντων κ.λ.π.)</p> <p>Εξωεπιχειρησιακή συμπληρωματική και βοηθητική προσφορά (πεζοδρομήσεις, παραδοσιακή αρχιτεκτονική, προστασία από την ηχορύπανση κλπ).</p> <p>Γ. Επακόλουθη προσφορά Επιχειρησιακή ταυτότητα. Κύρος και φήμη της επιχείρησης. Κύρος και φήμη των πελατών. Κοινωνικοοικονομικό περιβάλλον. 2.2 Αγροτουριστικό προϊόν.</p>	<p>ομαδικής εργασίας, είδη ενδοεπιχειρησιακής ή εξωεπιχειρησιακής συμπληρωματικής προσφοράς που μία αγροτουριστική μονάδα της περιοχής τους θα μπορούσε να προσφέρει.</p>	<p>Σύνολο ωρών 2<sup>ου</sup> κεφαλαίου</p> <p>40+1 Ε</p>
---	--	---	---

Κεφάλαιο 3: Διαρρύθμιση χώρων και στοιχεία διακόσμησης αγροτουριστικής εκμετάλλευσης

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να διακρίνει την προέλευση των υλικών που χρησιμοποιούνται για την διακόσμηση. Να αξιολογεί την καταλληλότητα και λειτουργικότητά τους. Να αναφέρει τις δυνατότητες χρήσης του φωτισμού σαν βοηθητικού στοιχείου στην διακόσμηση. Να αναγνωρίζει την σημασία της γχομόνωσης και της ακουστικής. Να περιγράφει τους τρόπους μείωσης των επιπέδων θορύβου μέσα στον χώρο. Να εξηγήει την συμβολή των γχομονωτικών υλικών στην απορρόφηση του ήχου. Να αναγνωρίζει τις δυνατότητες αύξησης της απορρόφησης του ήχου ανάλογα με το επιλεγόμενο είδος επίπλωσης. Να αναγνωρίζει τη λειτουργική σημασία του χώρου εστίασης της αγροτουριστικής εκμετάλλευσης. Να συσχετίζει την επιθυμητή αρμονία σχεδιασμού με τον περιβάλλοντα χώρο και τα τοπικά χαρακτηριστικά της περιοχής. Να διακρίνει τα διαφορετικά συστήματα οργάνωσης προσφοράς υπηρεσιών εστίασης. Να αναγνωρίζει τη διαφορετική λειτουργική χρησιμότητα, ανάλογα με το επιλεγόμενο σύστημα εστίασης. Να αναγνωρίζει τη σημασία διευθέτησης των επίπλων και του λοιπού εξοπλισμού στο χώρο εστίασης. Να επλέγει τον αναγκαίο εξοπλισμό ανάλογα με το επιλεγόμενο σύστημα εστίασης. Να αναγνωρίζει την διαφορετική λειτουργική σημασία των επιμέρους χώρων που συνθέτουν τη δομή του εστιατορίου. Να αναγνωρίζει τη σημασία της λειτουργικότητας του υπονοματίου για τον πελάτη Να περιγράφει τα επιμέρους στοιχεία που απαρτίζουν τον εξοπλισμό ενός υπονοματίου	Υλικά και στοιχεία σχεδιασμού εσωτερικών χώρων (αξιολόγηση υλικών, κριτήρια αξιολόγησης υλικών, γνήσια υλικά και απομιμήσεις τους). Επενδύσεις επιφανειών (βαφή, υφή των επιφανειών, ταπετσαρίες και υφάσματα τοίχου, άλλου τύπου επενδύσεις). Δάπεδα. Οροφές. Πόρτες και παράθυρα. Διακοσμητικά στοιχεία. Φωτισμός. Λειτουργικές απαιτήσεις φωτισμού κάθε επιμέρους χώρου. Ακουστική και ηχομόνωση. Εστιατόριο. Τοποθεσία – θέα Πρόσωση, χαρακτηριστικά, χρώμα και φωτισμός. Συστήματα προσφοράς υπηρεσιών. Σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (θέση, ταχύτητα εξυπηρέτησης, σχεδιασμός πάγκου, φωτισμός, διαρρύθμιση χώρων κ.λπ.). Σύστημα εξυπηρέτησης από πάγκους με σερβίρισμα. Σύστημα παροχής γεύματος σε πάγκο (σχεδιασμός πάγκου, καθίσματα ή σκαμπό, χαρακτηριστικά κατασκευής, κ.λπ.). Σύστημα εξυπηρέτησης με σερβίρισμα στο τραπέζι (διαρρύθμιση χώρου, μπαρ, υλικά κατασκευής και λειτουργίες). Εσωτερική διαρρύθμιση εστιατορίου.  Είσοδος Κυκλοφορία στο χώρο του φαγητού Κατεύθυνση της κίνησης Διευθέτηση καθισμάτων και τραπεζιών Τύπος επίπλων  <b>Διαρρύθμιση και διακόσμηση ενός τυπικού δωματίου.</b>  Κριτήρια σχεδιασμού. Διαστάσεις υπονοματίων και κατόψεις αυτών. Επίπλωση, διάκοσμος και εξοπλισμός.	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.  Επίσκεψη σε μονάδες της περιοχής, καταγραφή των υλικών που έχουν χρησιμοποιηθεί και αξιολόγησή τους.  Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.  Επισκέψεις σε εστιατορικές μονάδες της περιοχής.  Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες. Επισκέψεις σε αγροτουριστικά καταλύματα της περιοχής τους.	Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης.  Τεστ ανοικτού τύπου.  Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης.  Τεστ ανοικτού τύπου.	

<p>Να αναγνωρίζει τη λειτουργική σημασία των κοινόχρηστων χώρων.</p> <p>Να προσδιορίζει τις διακοσμητικές ιδιαιτερότητες και τις εξοπλιστικές ανάγκες των επιμέρους χώρων.</p>	<p>Διαμόρφωση και διακόσμηση κοινόχρηστων χώρων.</p> <p><b>Χώρος υποδοχής.</b> Εκθετήρια και σημεία πώλησης προϊόντων.</p> <p>Χώροι ανάπαυσης.</p> <p>Χώροι διοικητικής υποστήριξης.</p>			
<p>Να εξηγεί τη λειτουργική σημασία των χώρων διοικητικής υποστήριξης.</p> <p>Να τις συσχετίζει με τις καθημερινές δραστηριότητες της αγροτουριστικής μονάδας.</p> <p><b>Σύνολο ωρών 3<sup>ου</sup> κεφαλαίου</b></p>				100+15 Ε

Κεφάλαιο 4: Παραγωγικά μέσα διαχείρισης και εκμετάλλευσης μονάδας εστίασης

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να περιγράψει τους διαφορετικούς χώρους του εστιατορίου και να αναφέρει τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα ενός χώρου εστίασης.	Έννοια και χαρακτηριστικά γνωρίσματα του χώρου εστίασης.	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.	Επίσκεψη-ξενάγηση σε εστιατόριο.	
Να περιγράψει τα διαφορετικά είδη επίπλων και συσκευών που είναι απαραίτητα για το σερβίρισμα και να διακρίνει την διαφορετική λειτουργική τους χρησιμότητα.	Απαιτούμενος εξοπλισμός (τραπέζια, καθίσματα, σκευοθήκες, κινούμενα τραπέζια, ρεσώ, τραπέζι τεμαχισμού, κινητό μπαρ, βιτρίνα κρασιών, κ.α.)	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.	Επίσκεψη-ξενάγηση σε εστιατόριο.	
Να διακρίνει τις βασικές κατηγορίες σκευών που χρησιμοποιούνται σε ένα εστιατόριο και να τα συσχετίζει με την χρήση τους.	Σκεύη εστιατορίου (από πορσελάνη, γυαλί ή κρύσταλλο, μεταλλικά – ανοξείδωτα σερβίτσια κ.α.).	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.	Επίσκεψη-ξενάγηση σε εστιατόριο.	
Να διακρίνει τις διαφορετικές κατηγορίες ειδών ματισιμού που χρησιμοποιούνται σε ένα εστιατόριο και να τα συσχετίζει με την χρήση τους.	Λινά (υποτραπεζομάντηλο, τραπεζομάντηλο, ναπερόν, πετσέτες φαγητού κ.α.).	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.	Επίσκεψη-ξενάγηση σε εστιατόριο.	
Να περιγράψει τις διάφορες κατηγορίες προσωπικού που μπορούν να απασχοληθούν σε ένα εστιατόριο. Να περιγράψει το επιβεβλημένο είδος περιβολής και συμπεριφοράς.	Το προσωπικό του εστιατορίου (κατηγορίες προσωπικού και αρμοδιότητές τους, προσόντα και περιβολή αυτών).	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.	Επίσκεψη-ξενάγηση σε εστιατόριο.	
<b>Σύνολο ωρών 4<sup>ου</sup> κεφαλαίου</b>				<b>80+15Ε</b>



Κεφάλαιο 5: Η εσπιατορική τέχνη

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να διακρίνει τα διαφορετικά στάδια που διέπουν τους κανόνες της τραπεζοκομίας (του σερβιρίσματος).</p> <p>Να περιγράφει τις ενέργειες που απαιτούνται σε κάθε στάδιο.</p>	<p>Το σερβίρισμα του φαγητού, βασικά στάδια της τραπεζοκομίας:</p> <p>Πρώτο στάδιο, όπου οι πελάτες δεν έχουν έλθει (καθαρισμός του εστιατορίου, στρώσιμο τραπεζιών, στρώσιμο των απαραίτητων σκευών για το φαγητό, προετοιμασία του βοηθητικού τραπεζιού του σερβιτόρου).</p> <p>Δεύτερο στάδιο, όταν οι πελάτες έχουν έλθει (υποδοχή πελάτη-σερβίρισμα).</p> <p>Τρίτο στάδιο, όταν οι πελάτες έχουν φύγει (ξέστρωμα τραπεζιού).</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, ταινία βίντεο.</p> <p>Επίσκεψη σε εστιατόριο<sup>1</sup> και εκμάθηση των σταδίων τραπεζοκομίας: παρακολούθηση και άσκηση.</p>		
<p>Να περιγράφει το οργανωτικό πλαίσιο εργασιών καθαριότητας.</p> <p>Να προετοιμάζει την τραπεζαρία.</p>	<p>Οργάνωση καθαριότητας και προετοιμασίας της τραπεζαρίας.</p> <p>Γενικοί κανόνες τεχνικής καθαρισμού επιτραπέζιων σκευών εστιατορίου.</p> <p>Βασικά στοιχεία οργάνωσης εργασιών πρωϊνής καθαριότητας (3 φάσεις).</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, προβολή video, slides.</p> <p>Επίσκεψη σε εστιατόριο και εκμάθηση τεχνικών καθαρισμού.</p> <p>Παρακολούθηση και άσκηση.</p>	<p>Υποβολή εργασιών με τα αποτελέσματα των επισκέψεων.</p>	

<sup>1</sup> \* Προτείνεται όπου είναι εφικτό να γίνεται χρήση των εγκαταστάσεων των τμημάτων των Τουριστικών Επιχειρήσεων των Τ.Ε.Ι. ή των σχολών του Ε.Ο.Τ.

<p>Να σεβίρει.</p> <p>Να στρώνει το τραπέζι.</p> <p>Να τοποθετεί τα ανάλογα με το είδος του φαγητού σκεύη.</p> <p>Να δέχεται παραγγελίες.</p> <p>Να ξεστρώνει το τραπέζι..</p>	<p>Βασικοί κανόνες σεβρίσματος. Συμπεριφορά σεβριτόρου κατά το σεβρίσμα.</p> <p>Τεχνική στρώσματος των τραπεζιών: τεχνική στρώσματος τραπεζομάντιλου, δίπλωμα των πετσετών, κλπ.</p> <p>Διαδικασία τοποθέτησης επιτραπέζιων σκευών.</p> <p>Υποδοχή και λήψη παραγγελίας. Η τεχνική του ξεστρώματος του τραπεζιού.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, προβολή video, slides</p> <p>Επίσκεψη σε εστιατόριο και εκμάθηση σεβρίσματος, τεχνικών στρώσματος, τοποθέτησης επιτραπέζιων σκευών, λήψης παραγγελίας, ξεστρώματος τραπεζιού κλπ.</p> <p>Παρακολούθηση και άσκηση.</p>	
<p>Να αναφέρει και να περιγράφει τους διαφορετικούς τρόπους σεβρίσματος και να πράττει ανάλογα.</p>	<p>Τρόποι σεβρίσματος (οικογενειακός, αγγλικός, γαλλικός, βιεννέζικος κλπ.).</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, προβολή video, slides.</p>	
<p>Να περιγράφει τους διαφορετικούς τρόπους τεμαχισμού και παρουσίασης των διαφόρων ειδών φαγητού.</p>	<p><b>Ειδικές εργασίες προπαρασκευής σεβρίσματος και παρασκευής ειδικών εδεσμάτων.</b></p> <p>Τεμαχισμός εδεσμάτων (κρεάτων, πουλερικών, θηραμάτων, ψαριών, τυριού, φρούτων κ.α.).</p> <p>Flambage.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, προβολή video, slides.</p>	<p>Επίσκεψη σε εστιατόριο και εκμάθηση ειδικών εργασιών: παρακολούθηση και άσκηση.</p>
<p>Να σεβίρει ποτά-κρασιά.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Σεβρίσμα ποτών (Είδη κρασιών, σχέση συγγένειάς τους με τα φαγητά, θερμοκρασία σεβρίσματος, τεχνική σεβρίσματος κ. α.).</li> </ul>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, προβολή video, slides.</p>	<p>Επίσκεψη σε εστιατόριο και εκμάθηση τεχνικών σεβρίσματος. Παρακολούθηση και άσκηση.</p>
<b>Σύνολο ωρών 5<sup>ον</sup> κεφαλαίου</b>			
			<b>80+15</b>

## Κεφάλαιο 6: Ανάλυση γευμάτων

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να διακρίνει τις διαφορετικές κατηγορίες γευμάτων.	Κύρια γεύματα	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.		
Να αναφέρει τις διαφορετικές κατηγορίες πρωϊνού ροφήματος και να περιγράφει τη σύνθεσή τους. Να προετοιμάζει και να σερβίρει Πρωϊνό.	Πρωινό. Κατηγορίες πρωϊνού ροφήματος, σύνθεση, προετοιμασία.  Κανόνες σερβιρίσματος πρωϊνού και κατηγορίες αυτού (σε μπουφέ, στο δωμάτιο).	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.		
Να περιγράφει τις διαφορετικές κατηγορίες εδεσμάτων που αποτελούν ένα γεύμα και δείπνο. Να διακρίνει τη σειρά προσφορές των εδεσμάτων.	Γεύμα (κατηγορίες εδεσμάτων, κανόνες εδεσματολογίας, σύνθεση μενού). Δείπνο.	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.		
Να περιγράφει τη σύνθεση των δευτερευόντων γευμάτων και τη διαδικασία προετοιμασίας τους.	Δευτερεύοντα γεύματα.	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.		
Να περιγράφει τη σύνθεση των δευτερευόντων ειδικών γευμάτων και τη διαδικασία προετοιμασίας τους. <b>Σύνολο ωρών 6<sup>ο</sup> κεφαλαίου</b>	Ειδικά γεύματα (κρύος μπουφές, κοκτέιλ, κ.α.).	Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.		<b>6Θ+10Ε</b>

Κεφάλαιο 7: Στοιχεία λογιστικής διαχείρισης του εστιατορίου

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να περιγράψει τις βασικές αρχές που διέπουν τη διαχείριση ενός εστιατορίου.</p> <p>Να διακρίνει τις επιμέρους ενέργειες που απαιτούνται για την έκδοση λογαριασμών.</p>	<p>Η διαχείριση του εστιατορίου.</p> <p>Εισαγωγικές έννοιες, τα bons (μπόνια): έννοια, στοιχεία, χρησιμότητα.</p> <p>Έκδοση λογαριασμού εστιατορίου και αντίστοιχα έντυπα, στοιχεία και τρόποι έκδοσης, συγκεντρωτικές καταστάσεις, ανάλυση λογαριασμών εστιατορίου, χρεωστικοί λογαριασμοί και λογαριασμοί τoις μετρητοίς.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.</p> <p>Πρόσκληση ειδικού.</p>	<p>Εργασία σχετική με τη λογιστική διαχείριση εστιατορίου (προσομοίωση εστιατορίου).</p> <p>Τεστ ανοικτού και κλειστού τύπου.</p>	
<p>Να εκτελεί τις απαιτούμενες ενέργειες για τον έλεγχο των εσόδων του εστιατορίου.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος εσόδων εστιατορίου.</li> <li>Έλεγχος δελτίων παραγγελίας σεβιτόρου, έλεγχος λογαριασμών εστιατορίου, έλεγχος κατάστασης ανάλυσης λογαριασμών εστιατορίου.</li> </ul>			
<p>Να εκτελεί τις ελεγκτικές εργασίες που απαιτούνται για την λειτουργία του εστιατορίου.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος παραγωγής και διάθεσης προϊόντων εστιατορίου.</li> <li>Έλεγχος ποιότητας φαγητών, έλεγχος ποσότητας παραγομένων φαγητών, έλεγχος κόστους υλικών, έλεγχος διάθεσης προϊόντων εστιατορίου.</li> <li>Ανάλυση στοιχείων εκμετάλλευσης κλάδου εστιατορίου (έσοδα-έξοδα εκμετάλλευσης, σταθερά έξοδα, αναλογικά έξοδα, άμεσα έξοδα, προσδιορισμός νεκρού σημείου).</li> </ul>			
<p>Να αναλύει τα βασικά οικονομικά μεγέθη (έσοδα - έξοδα) που προσδιορίζουν το βαθμό αποδοτικότητας του κλάδου του εστιατορίου.</p>				
<b>Σύνολο ωρών 7<sup>ου</sup> κεφαλαίου</b>				<b>50+10Ε</b>

## Κεφάλαιο 8: Οργάνωση και τεχνική λειτουργίας καταλυμάτων

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να περιγράψει τους κοινόχρηστους χώρους της επιχείρησης.</p> <p>Να προσδιορίζει τα σημεία καθαρισμού, τους τρόπους καθαρισμού.</p> <p>Να αναφέρει τον απαραίτητο εξοπλισμό και τις προμήθειες που απαιτούνται.</p>	<p>Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων.</p> <p>Εξοπλισμός (εφόδια: σκουπάκια - βούρτσες), προμήθειες (προμήθειες απαραίτητου υλικού, φροντίδα προμηθειών), υλικά καθαρισμού, τρόποι καθαρισμού, καθαρισμός τηλεφωνικής συσκευής, καθαρισμός ηλεκτρικών /ηλεκτρονικών συσκευών, καθαρισμός καθρεπτών και τζαμιών, καθαρισμός μεταλλικών εξαρτημάτων, μπάνιου (μπαταρίες), καθαρισμός ειδών υγιεινής, καθαρισμός σκαλών και τοίχων.</p> <p>Καθαρισμός υπνοδωματίων.</p> <p>Σειρά εργασιών κατά τον καθημερινό καθαρισμό ενός κατελιμμένου δωματίου.</p> <p>Σειρά εργασιών κατά τον καθαρισμό ενός δωματίου μετά την αναχώρηση του πελάτη.</p> <p>Σειρά εργασιών κατά τον γενικό καθαρισμό ενός δωματίου (π.χ. τοίχοι, ταπεταρίες, έπιπλα).</p> <p>Στρώσιμο κρεβατιού (τρόπος στρώσιματος, τακτοποίηση και προετοιμασία).</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες, ταινία βίντεο.</p> <p>Επίσκεψη σε αγροτουριστική ή ξενοδοχειακή μονάδα. Παρακολούθηση και άσκηση.</p>	<p>Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης.</p>	
<p>Να περιγράψει τα σημεία και τους τρόπους καθαρισμού ενός υπνοδωματίου.</p>				

Να περιγράφει τα είδη ιματισμού. Να προσδιορίζει την καταλληλότητά τους σε σχέση με τη φύση της επεξεργασίας. Να αναφέρει τους τρόπους καθαρισμού και συντήρησής τους.	Ιματισμός (κλινοσκεπάσματα, πετσέτες κ.λ.π.). Προμήθεια διαφόρων ειδών και ποιοτήτων ιματισμού (π.χ. ποσότητα και χαρακτηριστικά λινών). Φροντίδα ειδών ιματισμού και χαλιών. Πρακτικές αφαιρέσεις λεκέδων.			
<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ</b> Να περιγράφει τις λειτουργίες υποδοχής. Να αναγνωρίζει τη λειτουργικότητα των ειδών εξοπλισμού της.  Να διακρίνει τους διαφορετικούς τύπους κρατήσεων. Να περιγράφει την οργανωτική δομή τους.	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ</b> Λειτουργίες υποδοχής. Συστήματα υποδοχής (χειρόγραφο, ημιαυτοματοποιημένο, πλήρως αυτοματοποιημένο), έντυπα υποδοχής (κρατήσεις, αφίσες, διαμονή, αναχωρήσεις), εξοπλισμός υποδοχής, εφαρμογές ηλεκτρονικών υπολογιστών. Κρατήσεις. Τύποι κρατήσεων, ζήτηση κράτησης, πηγές κρατήσεων, διαθεσιμότητά τους, αρχείο κράτησης, επιβεβαίωση της κράτησης, τρόποι αντιμετώπισης λαθών, συμφωνίες-συμβόλαια allotment.	<b>ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>

<p>Να διακρίνει τους διαφορετικούς τύπους αφίξεων. Να περιγράφει την οργανωτική δομή τους. Να εκτελεί κρατήσεις.</p>	<p>Αφίξεις. <b>α.</b> Πελάτης με κράτηση: ενέργειες πριν από την άφιξη, άφιξη και δημιουργία αντίστοιχου αρχείου, καθορισμός δωματίου και τιμής, προσδιορισμός του τρόπου εξόφλησης, προείσπραξη με μετρητά ή πιστωτική κάρτα, παράδοση του κλειδιού του δωματίου. <b>β.</b> Περαστικός πελάτης: διήμευση, αυτοκαταχώρηση, άφιξη ατόμου, αλλαγή δωματίου και όρων διατροφής, τακτοποίηση πελατών που δεν μπορούν να στεγαστούν.</p>	<p>Προσφερόμενες υπηρεσίες. Διακτεραίωση αλληλογραφίας, τηλ. εξυπηρέτηση, παροχή πληροφοριών, εξοπλισμός και εφόδια (επιπλέον θερμαντικά σώματα, ηλεκτρικό σίδερο κ.λ.π.), πρωϊνά εγερτήρια. Αναχωρήσεις. Διαδικασίες των αναχωρήσεων, λειτουργίες της αναχώρησης και τακτοποίησης των λογαριασμών, μεμονωμένη αναχώρηση - ομαδική αναχώρηση, τρόποι εξόφλησης λογαριασμών, ανεξόφλητοι λογαριασμοί, είσπραξη λογαριασμών.</p>	<p>Να αναφέρει τις βασικές υπηρεσίες που μπορούν να προσφερθούν από την υπηρεσία υποδοχής.  Να διακρίνει τους διαφορετικούς τύπους αναχωρήσεων. Να περιγράφει την οργανωτική δομή τους.</p>	<p>Επίσκεψη σε αγροτουριστική ή ξενοδοχειακή μονάδα. Παρακολούθηση και άσκηση.</p>	<p>100+16 E</p>
<p>Σύνολο ωρών 8<sup>ον</sup> κεφαλαίου</p>					

## Κεφάλαιο 9: Η σημασία του ανθρώπινου δυναμικού

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να περιγράφει το εννοιολογικό περιεχόμενο της «υπηρεσίας» και της «ποιότητας».</p> <p>Να αναγνωρίζει τα προβλήματα που προκύπτουν από το χαμηλό επίπεδο παροχής υπηρεσιών.</p> <p>Να προσδιορίζει τις δυνατικές στρατηγικές βελτίωσης της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών.</p>	<p>Η έννοια της ποιότητας στην παροχή υπηρεσιών.</p> <p>Περιεχόμενο των εννοιών «ποιότητα» και «υπηρεσία».</p> <p>Καθορισμός της ποιότητας των υπηρεσιών.</p> <p>Προβλήματα και αιτίες κακής ποιότητας υπηρεσιών.</p> <p>Κόστος χαμηλής ποιότητας υπηρεσιών.</p> <p>Στρατηγική βελτίωσης της ποιότητας των υπηρεσιών.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.</p>	<p>Τεστ ανοικτού και κλειστού τύπου.</p>	
<p>Να αναγνωρίζει τη σημασία της ποιότητας του έμψυχου δυναμικού του τουριστικού τομέα .</p> <p>Να προσδιορίζει τα στοιχεία που διαμορφώνουν το αναγκαίο πλαίσιο συμπεριφοράς του εργαζόμενου στον τουριστικό τομέα.</p>	<p>Η ποιότητα του ανθρώπινου δυναμικού.</p> <p>Η επilogή του προσωπικού.</p> <p>Η εκπαίδευση του προσωπικού (τουριστική παιδεία, συνειδηση, πνεύμα, αγωγή, έννοια της φιλοξενίας).</p>	<p>Πρόσκληση ειδικού (από αγροτουριστική μονάδα).</p>		





<p>Να περιγράψει το εννοιολογικό περιεχόμενο της επικοινωνίας.</p> <p>Να αναγνωρίζει τη σημασία της στην εύρυθμη λειτουργία της επιχείρησης.</p> <p>Να αξιολογεί τα εμπόδια και τα προβλήματα της επικοινωνίας.</p> <p>Να προτείνει τρόπους βελτίωσής της.</p>	<p>Στοιχεία επικοινωνίας.</p> <p>Η φύση της επικοινωνίας.</p> <p>Σπουδαιότητα των επικοινωνιών.</p> <p>Προβλήματα επικοινωνίας.</p> <p>Εμπόδια στην επικοινωνία.</p> <p>Αρχές βελτίωσης της επικοινωνίας.</p> <p>Στρατηγική των επικοινωνιών.</p> <p>Συστήματα επικοινωνίας.</p> <p>Εκπαίδευση και επιμόρφωση στις επικοινωνίες.</p> <p>Κανόνες για βελτίωση της ενδοεπιχειρησιακής επικοινωνίας.</p> <p>Συστήματα επικοινωνίας με τους πελάτες (έρευνα βαθμού ικανοποίησης του πελάτη).</p>	<p>Διάλεξη, σύζήτηση, σύνταξη</p> <p>ερωτηματολογίου για την αξιολόγηση του βαθμού ικανοποίησης του πελάτη.</p>	3Θ
Σύνολο ωρών 9 <sup>ον</sup> κεφαλαίου			

## Κεφάλαιο 10: Οι μέθοδοι προσδιορισμού των τιμών ενός αγροτουριστικού καταλύματος.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να περιγράψει τη μεθοδολογία προσδιορισμού της τιμής του αγροτουριστικού καταλύματος με βάση το πλήρες κόστος.	<p>Προσδιορισμός των τιμών με βάση το πλήρες κόστος.</p> <p>Προσδιορισμός των τιμών με βάση τον επιμερισμό του πλήρους κόστους (κοστολογικός επιμερισμός).</p> <p>Τα τέσσερα στάδια προσδιορισμού της τιμής:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Υπολογισμός συντελεστών ισοδυναμίας.</li> <li>Υπολογισμός διανυκτερεύσεων ισοδυναμίας και μέσο κόστος ανά διανυκτέρευση ισοδυναμίας.</li> <li>Προσδιορισμός μέσου κόστους ανά κατηγορία διανυκτέρευσης και επιμερισμός των συνολικών δαπανών σε τρεις κατηγορίες.</li> <li>Καθορισμός τιμής με βάση το πλήρες κόστος ανά κατηγορία καταλύματος, όταν τα αντίστοιχα περιθώρια κέρδους είναι : 26%, 22% και 18%.</li> </ol>	<p>Διάλεξη, συζήτηση.</p> <p>Προβολή διαφανειών.</p> <p>Εργασία – Μελέτη περιπτώσεων.</p> <p>Πρόσκληση ειδικού.</p>	Τεστ ανοικτού και κλειστού τύπου.	

Να περιγράφει τη μεθοδολογία προσδιορισμού της τιμής του αγροτουριστικού καταλύματος με βάση το οριακό κόστος.	<p>Προσδιορισμός των τιμών με βάση το οριακό κόστος.</p> <p>Οι δυνατότητες μεθόδου τιμολόγησης με βάση το οριακό κόστος.</p> <p>Τα τέσσερα στάδια προσδιορισμού της τιμής:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Προσδιορισμός της μέσης τιμής διάθεσης της διανυκτέρευσης.</li> <li>ii. Υπολογισμός του επιχειρησιακού αποτελέσματος.</li> <li>iii. Υπολογισμός του επιχειρησιακού αποτελέσματος κάτω από νέες θετικές συνθήκες.</li> <li>iv. Υπολογισμός του επιχειρησιακού αποτελέσματος κάτω από νέες αρνητικές συνθήκες.</li> </ul>		
--	--	--	--

Να περιγράφει τη μεθοδολογία προσδιορισμού της τιμής του αγροτουριστικού καταλύματος με βάση το μερικό ως οριακό κόστος και τη βοήθεια του νεκρού σημείου.	Προσδιορισμός των τιμών με βάση το μερικό ως οριακό κόστος και τη βοήθεια του νεκρού σημείου.		
Να συσχετίζει την έννοια της πολιτικής τιμών με την κοστολόγηση.	Σχέση προσδιορισμού πολιτικής τιμών και κοστολόγησης.		
<b>Σύνολο ωρών 10<sup>ου</sup> κεφαλαίου</b>			
			<b>4Θ+6Ε</b>

Κεφάλαιο 11: Λειτουργία αγροτουριστικής εκμετάλλευσης σε συλλογικό οικονομικό πλαίσιο – Αγροτουριστικοί Συνεταιρισμοί

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να περιγράψει τις αναγκαίες δραστηριότητες δημιουργίας των συλλογικών επιχειρήσεων.	Ανάγκες λειτουργίας συλλογικών μορφών αγροτουριστικών επιχειρήσεων.	Διάλεξη, συζήτηση, Διαφάνειες. Επίσκεψη σε αγροτουριστικό Συνεταιρισμό.	Τεστ ανοικτού και κλειστού τύπου. Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης.	
Να αναφέρει το θεσμικό πλαίσιο για τη λειτουργία των αγροτουριστικών επιχειρήσεων σε συλλογική βάση.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αγροτικοί συνεταιρισμοί: θεσμικό πλαίσιο.</li> <li>Αστικοί συνεταιρισμοί: θεσμικό πλαίσιο.</li> </ul>	Σύνταξη ερωτηματολογίου που θα συμπληρωθεί κατά την διάρκεια της επίσκεψης.		
Να περιγράψει την υπάρχουσα κατάσταση των γυναικών αγροτουριστικών συνεταιρισμών στην χώρα μας.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οι ελληνικοί γυναικείοι αγροτουριστικοί συνεταιρισμοί (εισαγωγικά γενικά στοιχεία).</li> <li>Οι υπάρχοντες γυναικείοι αγροτουριστικοί συνεταιρισμοί στην Ελλάδα : Γυναικείος Αγροτουριστικός Συνεταιρισμός Αμπελακίων, Πέτρας, Χίου, Αράχωβας, Αγ. Γερμανού Πρεσπών, Μαρώνας.</li> <li>Το ελληνικό δίκτυο για πρωτοβουλίες απασχόλησης γυναικών.</li> </ul>			
Σύνολο ωρών 11 <sup>ον</sup> κεφαλαίου				20+4Ε

## ΜΑΘΗΜΑ: ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ

<b>Γενικός σκοπός του μαθήματος</b>	<p>Να φέρει τους μαθητές σε επαφή με τον τομέα των αγροβιοτεχνιών, ώστε να γνωρίσουν την σπουδαιότητά του για την αγροτική παραγωγή και τον βασικό της ρόλο στην συμπλήρωση – ενίσχυση των γεωργικών εισοδημάτων.</p> <p>Να τους γνωρίσει τους βασικούς συντελεστές για τη δημιουργία και την ανάπτυξη της.</p>
-------------------------------------	---

## Εισαγωγή

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ</b>	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ</b>	<b>ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
<p>Να γνωρίζει τους ορισμούς της μικρομεσαίας επιχείρησης, τις μορφές της, τον ορισμό της βιοτεχνίας, της αγροτικής βιοτεχνίας καθώς και την έννοια της χωρικής βιοτεχνίας και να μπορεί να τις διακρίνει.</p> <p>Να γνωρίζει τις σχέσεις βιομηχανικών και βιοτεχνικών επιχειρήσεων και να τις διακρίνει γνωρίζοντας τα κριτήρια υπαγωγής επιχειρήσεων στο βιοτεχνικό τομέα.</p>	<p>Περί βιοτεχνιών και αγροτικών βιοτεχνιών.</p> <p>Ορισμός της βιοτεχνίας.</p> <p>Ορισμός της αγροτικής βιοτεχνίας.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, προβολή διαφανειών, φωτογραφιών.</p>	<p>Γραπτές εργασίες (τεστ πολλαπλών επιλογών, ανάπτυξης).</p>	2Θ
<p>Να γνωρίζει τις σχέσεις βιομηχανικών και βιοτεχνικών επιχειρήσεων και να τις διακρίνει γνωρίζοντας τα κριτήρια υπαγωγής επιχειρήσεων στο βιοτεχνικό τομέα.</p>	<p>Συσχέτιση βιομηχανικών και βιοτεχνικών επιχειρήσεων, με έμφαση στον αγροδιατροφικό τομέα.</p> <p>Κριτήρια υπαγωγής επιχειρήσεων στον βιοτεχνικό τομέα.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, προβολή διαφανειών με τις βασικές προϋποθέσεις υπαγωγής επιχειρήσεων στο βιοτεχνικό τομέα.</p>	<p>Προφορική εξέταση, γραπτές εξετάσεις.</p>	

Κεφάλαιο 1: Συμβολή της Αγροβιοτεχνίας στην τοπική και περιφερειακή ανάπτυξη

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναφέρει ο μαθητής τα πλεονεκτήματα των αγροτικών βιοτεχνιών. Να αξιολογήσει τη σπουδαιότητα των αγροτικών βιοτεχνιών: στην δημιουργία νέων θέσεων εργασίας σε τοπικό επίπεδο, στην διασφάλιση της ισόρροπης ανάπτυξης στην περιφέρεια, στην διατήρηση της τοπικής γεωργικής παραγωγής.	1.1 Εισαγωγή. 1.2 Πλεονεκτήματα αγροτικών βιοτεχνιών.	Διάλεξη, συζήτηση. Οι μαθητές χωρίζονται σε δύο ομάδες και επισκέπτονται φορείς δύο περιοχών, όπου καταγράφουν και ενημερώνονται σχετικά με τις βιοτεχνικές δραστηριότητες.	Ανάθεση εργασιών ανά ομάδες για καταγραφή των τοπικών βιοτεχνιών. Οι μαθητές συντάσσουν εκθέσεις μέσω των οποίων συγκρίνουν τις κοινωνικοοικονομικές επιπτώσεις των βιοτεχνιών στις δύο περιοχές. Επιπλέον υποβάλλουν προτάσεις για την ανάπτυξη νέων βιοτεχνικών δραστηριοτήτων.	10+2Ε

Κεφάλαιο 2: Στοιχεία παραγωγής αγροτοβιοτεχνικών προϊόντων

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να ορίσει ο μαθητής την παραγωγή/ παραγωγική διαδικασία από την πλευρά της μεταποίησης και να περιγράψει την εξέλιξη αυτής.</p> <p>Να αναφέρει ο μαθητής την έννοια του προϊόντος.</p> <p>Να καταγράψει τις ποιοτικές προδιαγραφές.</p> <p>Να κατατάσσει ποιοτικά το προϊόν.</p> <p>Να περιγράψει τα επιμέρους συστατικά του προϊόντος.</p> <p>Να αναριθμεί τα χαρακτηριστικά του.</p> <p>Να ορίζει τους παραγωγικούς συντελεστές.</p> <p>Να γνωρίσει την έννοια της εργασίας και τη σημασία του εργατικού κόστους και του παραγωγικού χρόνου απασχόλησης.</p> <p>Να ορίζει τις έννοιες: Ποιοτικός έλεγχος, Προγραμματισμός της παραγωγής Συντήρηση εξοπλισμού, Ανθρώπινος παράγων, ως προς την εργονομία και την ασφάλεια της εργασίας.</p>	<p>2.1 Εισαγωγή.</p> <p>2.2 Παραγωγική διαδικασία.</p> <p>2.3 Προϊόν.</p> <p>2.4 Συντελεστές παραγωγής.</p> <p>2.5 Προγραμματισμός.</p> <p>2.6 Ποιοτικός έλεγχος.</p> <p>2.7 Ανθρώπινος παράγοντας.</p> <p>2.8 Εξοπλισμός.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, προβολή διαφανειών, προβολή slides, video, Παρουσίαση ποιοτικών προδιαγραφών προϊόντων με διαφάνειες.</p> <p>Επίδειξη διαφανειών με στατιστικά στοιχεία</p>	<p>Τεστ ανοικτού τύπου.</p> <p>Εργασία καταγραφής συστατικών και χαρακτηριστικών προϊόντων και συσχέτισμός αυτών με τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.</p> <p>Γραπτές εργασίες, ανάθεση ομαδικών εργασιών για την ανάλυση των παραγωγικών συντελεστών ενός προϊόντος.</p>	10+3Ε

Κεφάλαιο 3: Προϊόντα αγροτικών βιοτεχνιών

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να διακρίνει την αμφίδρομη σχέση των αγροτικών βιοτεχνιών με την τοπική γεωργική παραγωγή.	3.1 Γενικά. 3.2 Ειδικά προϊόντα. 3.3 Προϊόντα βιολογικής γεωργίας.	Διάλεξη, συζήτηση. Παρουσίαση της κατάστασης της αγροβιοτεχνίας στην περιοχή τους.	Ανάθεση εργασιών με θέμα την ανάλυση μίας τοπικής αγροτικής βιοτεχνίας και τη συμβολή της στην τοπική οικονομία.	10+1Ε



## Κεφάλαιο 4: Φρούτα και Λαχανικά

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να αναφέρει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των λαχανικών και των φρούτων και τους τρόπους συντήρησης που προσιδιάζει σε κάθε κατηγορία.</p> <p>Να αναφέρει προϊόντα επεξεργασίας της τομάτας.</p> <p>Να περιγράφει τη διαδικασία παραγωγής τους και το απαιτούμενο εξοπλισμό.</p> <p>Να περιγράφει τα στάδια επεξεργασίας των λαχανικών προς κατάνυξη.</p> <p>Να αναφέρει τις συνθήκες διατήρησης αυτών.</p> <p>Να παρασκευάζει τουρσιά</p> <p>Να περιγράφει τα στάδια επεξεργασίας των λαχανικών προς παραγωγή τουρσιών.</p> <p>Να αναφέρει τύπους παρασκευασμάτων λαχανικών σε άλμη.</p> <p>Να περιγράφει τον απαιτούμενο μηχανολογικό ή μη εξοπλισμό.</p> <p>Να αναφέρει τις πρώτες ύλες για την παρασκευή των μαρμελάδων.</p> <p>Να αναφέρει τύπους μαρμελάδων και γλυκών του κουταλιού, σε σχέση με την πρώτη ύλη.</p> <p>Να περιγράφει και να γνωρίζει τον τρόπο παρασκευής κομπόστας.</p> <p>Να διακρίνει τα στάδια κομποστοποίησης των φρούτων.</p> <p>Να αναφέρει τύπους ζαχαρόπηκτων, σε σχέση με την πρώτη ύλη.</p> <p>Να περιγράφει τον τρόπο παρασκευής τους.</p> <p>Να αναφέρει τύπους παραδοσιακών γλυκών.</p> <p>Να περιγράφει τον τρόπο και τα μέσα παρασκευής τους.</p>	<p>4.1 Τρόποι συντήρησης λαχανικών και φρούτων.</p> <p>4.2 Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα.</p> <p>4.3 Χειρισμός.</p> <p>4.4 Κονσερβοποίηση.</p> <p>4.5 Κατάνυξη.</p> <p>4.6 Ξήρανση.</p> <p>4.7 Τουρσιά</p> <p>4.8 Χυμοποίηση.</p> <p>4.9 Μαρμελάδες.</p> <p>4.10 Γλυκά κουταλιού.</p> <p>4.11 Ζαχαρόπηκτα.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση.</p> <p>Προβολή slides, video.</p> <p>Επισκέψεις σε εργαστήρια παρασκευής ή αγροβιοτεχνίες.</p> <p>Εργαστηριακή άσκηση για τον έλεγχο της άλμης.</p> <p>Παρασκευή τουρσιών, προϊόντων ντομάτας.</p> <p>Παρασκευή μαρμελάδας και κομπόστας.</p> <p>Παρατήρηση διαφορών στα χαρακτηριστικά των παρασκευασμάτων.</p>	<p>Τεστ συμπλήρωσης κενών κειμένου.</p> <p>Ασκήσεις πολλαπλής επιλογής.</p> <p>Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα επίσκεψης.</p> <p>Αξιολόγηση πρακτικής άσκησης και εργαστηρίου.</p>	10Θ+12Ε

Κεφάλαιο 5: Ελαιόλαδο- Επιτραπέζιες Ελιές-Σαπούνι

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να περιγράψει τη σύσταση και τις ιδιότητες του ελαιολάδου. Να περιγράψει τα στάδια παραγωγής του ελαιοκάρπου, μέχρι την επεξεργασία του σε ελαιόλαδο. Να περιγράψει το βασικό εξοπλισμό του ελαιουργείου. Να αναφέρει τα υποπροϊόντα ελαιουργίας και τις δυνατότητες αξιοποίησής τους. Να περιγράψει συνθήκες αποθήκευσης και εξοπλισμό τυποποίησης ελαιολάδου. Να διακρίνει τα είδη, τα χαρακτηριστικά και τη σύστασή τους.	5.1 ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Σύσταση, βιολογικές και άλλες ιδιότητες. Στάδια παραγωγής ελαιοκάρπου. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιολάδου και αφορούν τον ελαιοκάρπο, σαν πρώτη ύλη. Στάδια επεξεργασίας ελαιοκάρπου στο ελαιουργείο. Βασικός εξοπλισμός συστήματα παραλαβής, τροφοδοσίας, αποψύλλωσης, πλύσης, θραύσης, μάλαξης, φρυγανόκεντρίσης, πίεσης, διαχώρισης, αποθήκευσης. Υποπροϊόντα ελαιουργίας και αξιοποίησή τους. Αποθήκευση, τυποποίηση και συσκευασία ελαιολάδου. Άλλα φυτικά έλαια ( ηλιέλαιο, βαμβακέλαιο, αραβοσιτέλαιο, σογιέλαιο).	Διάλεξη, συζήτηση, προβολή slides, διαφανειών, επίδειξη καρπών. Επίσκεψη σε ελαιόδενδρα. Πρόσκληση γεωπόνου στο σχολείο. Επίσκεψη ελαιοτριβείων περιοχής τους. Εκπόνηση εργασίας σχετικής με τους προμηθευτές εξοπλισμού ελαιοτριβείων. Συλλογή, παρουσίαση και σύγκριση διαφημιστικών εντύπων. Επίσκεψη μονάδων τυποποίησης ελαιολάδου.	Υποβολή εργασιών από τους μαθητές για τα αποτελέσματα της επίσκεψης και παρατηρήσεις αυτών.	40+6Ε

<p>Να περιγράψει τα συστατικά του ελαιοκάρπου ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης και ωρίμανσής του.</p> <p>Να αναφέρει τις ποικιλίες και τα χαρακτηριστικά των επιτραπέζιων ελίων.</p> <p>Να διακρίνει τους τύπους των επιτραπέζιων ελίων.</p> <p>Να διακρίνει τα στάδια επεξεργασίας επιτραπέζιων ελίων.</p> <p>Να παρασκευάζει τους κυριότερους τύπους ελιάς.</p> <p>Να αναφέρει τον ορισμό και την ιστορική εξέλιξη του σαπουνιού.</p> <p>Να διακρίνει τα συστατικά του και να περιγράψει διάφορους τύπους σαπουνιών.</p> <p>Να γνωρίζει να παρασκευάζει σαπούνι.</p>	<p><b>5.2 ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ</b></p> <p>Συστατικά ελαιοκάρπου.</p> <p>Ποικιλίες επιτραπέζιων ελίων, ποιοτικές κατηγορίες και τύποι αυτών.</p> <p>Στάδια επεξεργασίας που ακολουθούνται για την φυσική πράσινη ελιά σε άλμη, την πράσινη ελιά σε άλμη, την φυσική ξανθιά ελιά σε άλμη, την φυσική μαύρη ελιά σε άλμη, την συρρικνωμένη σε άλμη, φυσική μαύρη σε ξηρό αλάτι, φυσική ελιά θρούμπα, κλπ.</p> <p><b>5.3 ΣΑΠΟΥΝΙ</b></p> <p>Ορισμός.</p> <p>Συστατικά και τύποι.</p> <p>Παραγωγή.</p>	<p>Διάλεξη.</p> <p>Επίσκεψη σχετικών μονάδων.</p> <p>Διάλεξη,</p> <p>Προβολή διαφανειών, slides.</p> <p>Να παράγουν σαπούνι στο εργαστήριο του σχολείου.</p>	<p>Εκπόνηση εργασίας στην οποία να παρουσιάζονται παραδοσιακοί τρόποι της περιοχής τους στην παρασκευή επιτραπέζιων ελίων ή να προτείνονται και νέοι τύποι, με αρτυματικές ύλες ή βότανα.</p> <p>Εκπόνηση εργασίας στην οποία να προτείνουν ιδιαίτερο τύπο σαπουνιού, με βάση τα γεωργικά προϊόντα της περιοχής τους (ελαιόλαδο, αρωματικά φυτά, μέλι, αμύγδαλα κλπ.).</p>
--	---	--	--

Κεφάλαιο 6: Κρασί, Αποστάγματα Αμπελοοινικής Προέλευσης και άλλα Ποτά

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να αναφέρει τον ορισμό του κρασιού.</p> <p>Να διακρίνει και περιγράφει τα συστατικά του σταφυλιού και το ρόλο τους στα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.</p> <p>Να αναγνωρίζει τη σημασία του προσδιορισμού του χρόνου ωρίμανσης και της συγκομιδής των σταφυλιών στα χαρακτηριστικά του κρασιού.</p> <p>Να διακρίνει τις ενέργειες κατά την μεταφορά και την παραλαβή των σταφυλιών στο χώρο του οινοποιείου.</p> <p>Να αναφέρει τη σύσταση και τα χαρακτηριστικά του γλεύκους.</p> <p>Να περιγράφει τη διαδικασία ζύμωσης του γλεύκους.</p> <p>Να περιγράφει τις οινολογικές πρακτικές παραγωγής διαφόρων τύπων κρασιού.</p> <p>Να περιγράφει τη διαδικασία παλαίωσης.</p> <p>Να περιγράφει τις φάσεις της εμφιάλωσης. Στοιχεία διαμόρφωσης της ετικέτας και τήρηση σχετικών νομικών διατάξεων.</p> <p>Να διακρίνει τις χαρακτηριστικές ενδείξεις αλλοιώσεων – ασθeneιών των κρασιών.</p> <p>Να αναφέρει βασικό εξοπλισμό σε όλες τις φάσεις παραγωγής του κρασιού.</p>	<p>6.1 ΚΡΑΣΙ</p> <p>Κρασί, γενικά στοιχεία για την ιστορία του, τη σημασία του για τη χώρα και την Ε.Ε.</p> <p>Το σταφύλι, σύσταση, χαρακτηριστικά.</p> <p>Σημαντικότερες ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών, χαρακτηριστικά αυτών.</p> <p>Ωρίμανση σταφυλιών.</p> <p>Γλευκοποίηση, σύσταση – ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γλεύκους.</p> <p>Ζύμωση γλεύκους.</p> <p>Παρασκευή διαφόρων τύπων κρασιού.</p> <p>Παλαίωση κρασιού.</p> <p>Εμφιάλωση κρασιού.</p> <p>Παρουσίαση κρασιών.</p> <p>Αλλοιώσεις - ασθένειες κρασιών.</p> <p>Εξοπλισμός οινοποιητικής μονάδας.</p>	<p>Διάλεξη, Επίδειξη slides video. Προσδιορισμός του χρόνου τρυγητού. Επίσκεψη μονάδων οινοποίησης. Ανάλυση δειγμάτων γλεύκους. Προετοιμασία ερωτηματολογίου για την έρευνα της αγοράς, σχετικά με τους τύπους του κρασιού και τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Επισκέψεις σε χώρους παλαίωσης και εμφιάλωσης κρασιού. Εκπόνηση σχετικής εργασίας για την δημιουργία ετικέτας ενός κρασιού που παράγεται στην περιοχή τους. Επίσκεψη εκθέσεων εξοπλισμού.</p>	<p>Τεστ πολλαπλών επιλογών. Γραπτό τεστ. Αξιολόγηση εργαστηριακής άσκησης. Έρευνα αγοράς σε σημεία πώλησης κρασιού.</p>	4Θ+8Ε

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ</b>	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ</b>	<b>ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
<p>Να περιγράψει τις βασικές αρχές και τη διαδικασία της απόσταξης.</p> <p>Να αναφέρει τα παραδοσιακά αποστάγματα..</p> <p>Να διακρίνει τύπους ποτών, ανάλογα με την προέλευσή τους και χαρακτηριστικά αυτών.</p> <p>Να περιγράψει τα στάδια της παραγωγής τους.</p>	<p><b>6.2 ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΠΟΤΑ.</b></p> <p><b>Απόσταξη.</b></p> <p>Παραδοσιακά αποστάγματα, χαρακτηριστικά τους και ιδιαιτερότητες στη διαδικασία παραγωγής τους.</p> <p><b>Άλλα ποτά.</b></p>	<p>Διάλεξη.</p> <p>Απόσταξη στο εργαστήριο.</p> <p>Παραγωγή αποσταγμάτων στο εργαστήριο.</p> <p>Μέτρηση αλκοολικού βαθμού στα διάφορα στάδια της απόσταξης.</p> <p>Επίσκεψη σε τοπικές βιοτεχνίες και εμπλοκή τους στην παραγωγή.</p> <p>Παρασκευή διάφορων παραδοσιακών τύπων λικέρ στο εργαστήριο του σχολείου.</p>	Εργασία ανάλυσης των δραστηριοτήτων.	

## Κεφάλαιο 7: Άρτος - Αρτοσκευάσματα - Ζυμαρικά

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναφέρει τους τύπους, τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες των αλεύρων. Να περιγράφει όλα τα στάδια παραγωγής του ψωμιού και να αναφέρει τον ρόλο της μαγιάς, του αλατιού και του προζυμιού Να αναφέρει τους τύπους ψωμιού. Να αναφέρει τύπους αρτοσκευασμάτων . Να αναφέρει συστατικά τους. Να παρασκευάζει αρτοσκευάσματα. Να αναφέρει συστατικά τους και να περιγράφει τρόπο παρασκευής φύλλων για πίτες. Να περιγράφει τρόπο παρασκευής παραδοσιακών ζυμαρικών. Να προσδιορίζει τις συνθήκες διατήρησής τους. Να αναφέρει τη διατροφική τους αξία. Να περιγράφει τον μηχανολογικό εξοπλισμό των διαφόρων εργαστηρίων παρασκευής ψωμιού, αρτοσκευασμάτων και ζυμαρικών.	7.1 Άλευρα Προέλευση, Τύποι, χαρακτηριστικά και ιδιότητες των αλεύρων (άλευρα σίτου, καλαμποκιού, σίκαλης, κ.λπ.). 7.2 Υλικά αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. 7.3 Το ψωμί Παρασκευή ψωμιού. Παρασκευή προζυμιού. Ρόλος του αλατιού. Ρόλος της μαγιάς. Ζύμωμα – πλάσιμο – ωρίμανση. Ψήσιμο. Παραδοσιακοί και λοιποί τύποι ψωμιού. 7.4 Άλλα αρτοσκευάσματα (φρυγανιές, κρητικό παξιμάδι , κριθαροκουλούρες, κουλούρια, τσουρέκια). 7.5 Ζυμαρικά. ζυμαρικά, τραχανάς, χλωπίτες, κους-κούς,	Διαλέξεις, Επίδειξη διαφάνειες, Επίσκεψη σε αρτοποιείο. Επίσκεψη σε ζαχαροπλαστείο της περιοχής τους. Επίσκεψη σχετικών εκθέσεων. Παρασκευή ψωμιού στο εργαστήριο. Παρασκευή αρτοσκευασμάτων στο εργαστήριο. Παρασκευή φύλλων για πίτες στο εργαστήριο. Προβολή Slides, Παρουσίαση έντυπου διαφημιστικού υλικού.	Τεστ πολλαπλής επιλογής. Προφορική εξέταση. Ασκήσεις αντιστοίχισης. Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης. Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης. Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης. Εκπόνηση εργασιών σχετικές με «ανεύρεση» παραδοσιακών συνταγών της περιοχής τους. Εργασία: Συνγέντρωση από τους μαθητές έντυπου διαφημιστικού υλικού από επιχειρήσεις της περιοχής τους.	40+6E

Κεφάλαιο 8: Προϊόντα Μελισσοκομίας

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να αναφέρει τον ορισμό, τις φυσικοχημικές ιδιότητες του και τη θρεπτική του αξία.</p> <p>Να αναφέρει κατηγορίες μελιών, τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά και φυσικοχημικές ιδιότητες, σε σχέση με την φυτική του προέλευση.</p> <p>Να διακρίνει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.</p> <p>Να αναφέρει τους λόγους θερμικής επεξεργασίας του μελιού, τα είδη μελιού που εμφανίζουν κρυστάλλωση.</p> <p>Να αναφέρει τα στάδια τυποποίησης, τα μέσα και υλικά συσκευασίας και τις συνθήκες αποθήκευσης.</p> <p>Να αναφέρει τον βασικό μηχανολογικό ή μη εξοπλισμό μελισσοκομικού εργαστηρίου.</p> <p>Να περιγράφει τον τρόπο και τα συστατικά παρασκευής του παστελιού.</p> <p>Να αναφέρει τον ορισμό και φυσικοχημικές της ιδιότητες.</p> <p>Να περιγράφει τον τρόπο συσκευασίας και συνθήκες συντήρησης.</p>	<p><b>8.1 Μέλι</b></p> <p>Φυσικοχημικές ιδιότητες.</p> <p>Θρεπτική αξία.</p> <p><b>Κατηγορίες μελιού.</b></p> <p>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.</p> <p><b>Κρυστάλλωση – Θέρμανση</b></p> <p>Τυποποίηση, συσκευασία, αποθήκευση.</p> <p>Στάδια μέσα και υλικά συσκευασίας.</p> <p>8.2 Γύρη.</p> <p>8.3 Βασίλικός πολτός.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση.</p> <p>Προβολή slides, video.</p> <p>Επισκέψεις σε εργαστήρια μελιού.</p> <p>Εργαστηριακή άσκηση: θερμική επεξεργασία.</p> <p>Παρασκευή παστελιού.</p> <p>Επίδειξη συσκευασιών.</p>	<p>Τεστ συμπλήρωσης κενών κειμένου.</p> <p>Προφορική εξέταση.</p> <p>Ασκήσεις πολλαπλής επιλογής.</p> <p>Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης.</p> <p>Αξιολόγηση πρακτικής άσκησης και εργαστηρίου.</p>	40+6E

## Κεφάλαιο 9: Γαλακτοκομικά Προϊόντα

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναφέρει τους υπάρχοντες τύπους και κατηγορίες τυριών. Να περιγράφει την τεχνολογία παραγωγής τυριών και τον βασικό εξοπλισμό ενός τυροκομείου. Να αναφέρει τους υπάρχοντες τύπους γιαουρτιού. Να περιγράφει την τεχνολογία παραγωγής γιαουρτιού. Να αναφέρει τους υπάρχοντες τύπους βουτύρου. Να περιγράφει την τεχνολογία παραγωγής βουτύρου. Να αναφέρει τους υπάρχοντες τύπους παγωτού. Να περιγράφει την τεχνολογία παρασκευής.	<b>9.1 Σύσταση γάλακτος.</b> 9.2 Γαλακτοκομικά προϊόντα. <b>9.3 Τυριά.</b> Είδη τυριών ( σκληρά, ημίσκληρα, τυρογάλακτος, ΠΟΠ, Π.Γ.Ε. κ.λπ.) Μέθοδοι επεξεργασίας των τυριών. Βασικός εξοπλισμός τυροκομείου. 9.4 Γιαούρτι. Τύποι (παραδοσιακό, σακούλας). Μέθοδοι παρασκευής. Εξοπλισμός. <b>9.5 Βούτυρο</b> <b>Τύποι</b> Παρασκευή <b>9.6 Παγωτό</b> Τύποι Παρασκευή	Διάλεξη, συζήτηση. Προβολή slides, video. Επισκέψεις σε εργαστήρια παρασκευής. Εργαστηριακή άσκηση: ποιοτικός έλεγχος του γάλακτος, οργανοληπτικός έλεγχος τυριών. Παρασκευή τοπικού τύπου τυριού, παραδοσιακού γιαουρτιού.	Τεστ συμπλήρωσης κενών κειμένου. Προφορική εξέταση. Ασκήσεις πολλαπλής επιλογής. Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης Αξιολόγηση πρακτικής άσκησης και εργαστηρίου.	60+8Ε



**Κεφάλαιο 10: Προϊόντα κρέατος**

Να αναγνωρίζει τις κατηγορίες και τους τύπους των αλλαντικών γενικά και της περιοχής του. Να περιγράφει τη σύνθεση, τη θρεπτική και εμπορική αξία του κρέατος. Να επλέγει το χρησιμοποιούμενο για την παραγωγή αλλαντικών κρέας. Να αναφέρει τις κατηγορίες λουπών πρόσθετων συστατικών. Να περιγράφει τους τύπους θηκών αλλαντικών και χαρακτηριστικά τους. Να αναφέρει τα ελατώματα και αλλοιώσεις αλλαντικών και τις αλλοιώσεις του κρέατος που οφείλονται σε δράση μικροοργανισμών. Να περιγράφει τις μεθόδους παραγωγής των προϊόντων κρέατος. Να αναφέρει τις βασικές και βοηθητικές ουσίες. Να περιγράφει τις φυσικοχημικές μεταβολές κατά την ωρίμανση. Να περιγράφει την παρασκευή των παστεριωμένων τύπων αλλαντικών στη χώρα μας. Να περιγράφει τα στάδια επεξεργασίας – παρασκευής και τις μεθόδους καπνίσματος που εφαρμόζονται στη χώρα μας. Να αναφέρει τις μεθόδους και τα στάδια παρασκευής παστώματος.	10.1 Σύνθεση, θρεπτική αξία του κρέατος.  10.2 Μεταβολές μετά τη σφαγή.  10.3 Ταξινόμηση.  10.4 Αλατισμένα και αλίπαστα προϊόντα.  10.5 Καπνιστά τεμάγια κρέατος. Παραγωγή καπνού, χημική του σύσταση.  Αντιμικροβιακή δράση του καπνού. Φυσικοχημικές μεταβολές κατά το κάπνισμα.  10.6 Αλλαντικά <b>Πρώτες ύλες – συστατικά</b> <b>Χρησιμοποιούμενο για την παραγωγή αλλαντικών κρέας.</b>  10.7 Αλλαντικά ωρίμανσης. Μέθοδοι παρασκευής.  <b>10.8 Παστεριωμένα αλλαντικά.</b> Μέθοδοι παρασκευής.  <b>10.9 Παράγοντες που επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλλαντικών- Αλλοιώσεις.</b>	Διάλεξη, συζήτηση. Προβολή slides, video.  Επιδείξεις σε εργαστήρια παρασκευής.  Εργαστηριακή άσκηση: οργανοληπτική εξέταση διαφόρων τύπων αλλαντικών.  Συμπλήρωση ερωτηματολογίου εκτίμησης της ποιότητας.  Παρασκευή τοπικού τύπου αλλαντικού. Εκπόνηση εργασίας καταγραφής των παραδοσιακών τύπων αλλαντικών της περιοχής τους και περιγραφή των συστατικών τους, Κυρίως σε ότι αφορά τα πρόσθετα συστατικά και του τύπου θηκών. Διαφάνειες.	Τεστ συμπλήρωσης κενών κειμένου.  Ασκήσεις πολλαπλής επιλογής.  Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης.  Αξιολόγηση πρακτικής άσκησης και εργαστηρίου.	6Θ+8Ε
---	---	--	--	-------

## Κεφάλαιο 11: Ψάρια

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναφέρει την ιδιαίτερη σημασία των αλιευμάτων στην ισόρροπη διατροφή του ανθρώπου. Να αναφέρει τις μορφές αλλοίωσης των ψαριών να περιγράψει τη διαδικασία εμφάνισής τους.	11.1 Σύσταση και θρεπτική αξία. Σημασία αλιευμάτων στη διατροφή του ανθρώπου. 11.2 Αλλοιώσεις των νοσίων και συντηρημένων ψαριών και η αιτιολογία τους (αυτόλυση, δράση βακτηρίων, τάρτηση). Παράγοντες που επιταχύνουν τις αλλοιώσεις. 11.3 Μέθοδοι συντήρησης και επεξεργασίας. 11.4 Κατεψυγμένα ψάρια.	Διάλεξη, συζήτηση. Προβολή slides, video. Επισκέψεις: α) σε εργαστήρια παρασκευής παστών ψαριών και β) ιχθυαγορών.	Τεστ συμπλήρωσης κενών κειμένου.	40+6Ε
Να διακρίνει τις μεθόδους άλισης των ψαριών και να περιγράψει τη διαδικασία εφαρμογής τους.	Ρυθμός κατάψυξης Επίδραση διαδικασιών κατάψυξης στην ποιότητα . Μέθοδοι κατάψυξης ψαριών. 11.5 Παστά ψάρια.	Εργαστηριακή άσκηση: ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων, τεστ φρεσκότητας.	Ασκήσεις πολλαπλής επιλογής.	
Να διακρίνει και να περιγράψει τις μεθόδους και τρόπους καπνίσματος των ψαριών. Να αναφέρει τα υπάρχοντα είδη.	Μέθοδοι άλισης ψαριών. 11.6 Καπνιστά ψάρια. Μέθοδοι (θερμό και ψυχρό) και τρόποι καπνίσματος (παραδοσιακά και μηχανικά καπνιστήρια). Συσκευασία καπνιστών αλιευμάτων (υλικά και εξοπλισμός).	Παρασκευή παστών ψαριών.	Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης	
Να περιγράψει τη διαδικασία συσκευασίας και συντήρησής τους.	11.7 Συντηρημένα αυγά ψαριών. Διαδικασία συσκευασίας και συντήρησής τους (υλικά και εξοπλισμός).	Επίδειξη συσκευασιών.	Αξιολόγηση πρακτικής άσκησης και εργαστηρίου.	

## Κεφάλαιο 12: Η δημιουργία μιας αγροτικής βιοτεχνίας

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να κατανοήσει ο μαθητής την αναγκαιότητα και τα είδη των στοιχείων που πρέπει να διερευνηθούν και εκτιμηθούν από τον υποψήφιο βιοτέχνη για την τεκμηρίωση της απόφασής του να δημιουργήσει μία βιοτεχνία. Να αναγνωρίσει ο μαθητής την ανάγκη και τους λόγους επακριβούς προσδιορισμού του αντικειμένου με το οποίο σκοπεύει να ασχοληθεί ο υποψήφιος επιχειρηματίας. Να εντοπίζει και να εκτιμήσει ο μαθητής τους παράγοντες που θα προωθήσουν τις πωλήσεις. Να ονομάσει ο μαθητής τα στοιχεία εκείνα που πρέπει στη συγκεκριμένη φάση να διερευνηθεί, σαν υποψήφιος βιοτέχνης. Να αναφέρει κριτήρια επιλογής του μηχανολογικού εξοπλισμού. Να αναφέρει προδιαγραφές εργαστηρίων. Να αναγνωρίζει τη σημασία εκπόνησης αρχιτεκτονικού σχεδίου. Να αναφέρει κριτήρια επιλογής χώρων σε συνδυασμό με τη λειτουργικότητα.</p>	<p>12.1 Εισαγωγή 12.2 Επιχειρηματίας- επιχειρηματικότητα 12.3 Λήψη απόφασης Γενικά περί λήψης απόφασης για την δημιουργία μιας αγροτικής βιοτεχνικής επιχείρησης; α) τα είδη των στοιχείων που πρέπει να διερευνηθούν και εκτιμηθούν από τον υποψήφιο επιχειρηματία β) παράγοντες (κοινωνικοί, ψυχολογικοί κ.λπ.) που θα βοηθήσουν στην εκτίμηση του επιχειρηματικού προφίλ του υποψήφιου επιχειρηματία 12.4 Προσδιορισμός αντικειμένου επιχειρηματικής δράσης. Προσδιορισμός του κύκλου εργασιών και προώθησης των πωλήσεων. 12.5 Επιλογή και πρόκριση του τόπου εγκατάστασης. Στοιχεία που πρέπει να διερευνηθούν. 12.6 Προώθηση πωλήσεων. Ανάλυση προϊόντος. Πρώτες ύλες. Φάσεις Παραγωγικής διαδικασίας και οργάνωση εργασίας - θέσεις εργασίας. 12.7 Διανομή προϊόντων. 12.8 Εξοπλισμός Είδη μηχανημάτων. Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα αυτών, ανάλογα με τη λειτουργία τους. 12.9 Μεταφορικά μέσα. 12.10 Τήρηση κανόνων ασφαλείας. 12.11 Στοιχεία για κτιριακούς χώρους και εκτίμηση αποθηκευτικών χώρων. Προδιαγραφές εργαστηρίων, εκπόνηση αρχιτεκτονικού σχεδίου, κριτήρια επιλογής χώρων σε συνδυασμό με τη λειτουργικότητα. Ειδικές προδιαγραφές (τοιχοί - πατώματα, διαστάσεις). 12.12 Διοίκηση και οργάνωση Προσωπικού.</p>	<p>Διάλεξη. Συζήτηση. Συνέντευξη με επιχειρηματία. Μελέτη περιπτώσεων σύμφωνα με αποτελέσματα εργασιών από προηγούμενες φάσεις.</p>	<p>Εργασία μαθητών στην οποία θα προτείνουν βιοτεχνικές δραστηριότητες που εκτιμούν ότι θα μπορούσαν να αναπτυχθούν στη αγροτική περιοχή τους. Στο πλαίσιο της εργασίας αυτής θα καταγράψουν επίσης τις πηγές άντλησης σχετικών στοιχείων.</p>	50+5Ε

Κεφάλαιο 13: Τοπικές και διοικητικές διαδικασίες για την ίδρυση

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να προσδιορίσει τις ενέργειες που πρέπει να ακολουθηθούν για την ίδρυση μιας βιοτεχνίας.</p> <p>Να καταγράψει τα στοιχεία που απαιτούν ένα ολοκληρωμένο από νομική άποψη καταστατικό και τη διαδικασία καταχώρησης του.</p> <p>Να διακρίνει τις ιδιαιτερότητες των καταστατικών λόγων με την νομική μορφή των επιχειρήσεων.</p> <p>Να ορίσει την επαγγελματική στέγη και την επαγγελματική μίσθωση και να διακρίνει το νομικό πλαίσιο που τα διέπει.</p> <p>Να αναγνωρίσει την αναγκαιότητα της ασφάλισης και να διακρίνει τις καλύψεις που παρέχουν οι διάφοροι ασφαλιστικοί φορείς (ΟΓΑ, ΕΛΓΑ, ΤΕΒΕ, ΙΚΑ κλπ) και τις υποχρεώσεις επιχειρηματιών και εργαζομένων.</p> <p>Να καταγράψει τα Επιμελητήρια που έχουν σχέση με τη βιοτεχνική δραστηριότητα και να περιγράψει τους σκοπούς τους και την δραστηριότητα τους.</p> <p>Να διακρίνει τα Επιμελητήρια σύμφωνα με τις δραστηριότητες των επιχειρήσεων και να καταγράψει τις ενέργειες και τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για την εγγραφή μίας επιχείρησης σε αυτά.</p> <p>Ο μαθητής να καταγράψει τις ενέργειες και τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για την έκδοση άδειας εγκατάστασης – λειτουργίας βιοτεχνικής επιχείρησης. Ο μαθητής θα διακρίνει τους ρόλους και τις αρμοδιότητες μίας σειράς Υπηρεσιών και Οργανισμών.</p> <p>Ο μαθητής να καταγράψει τις ενέργειες και τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για την έκδοση βεβαίωσης δήλωσης έναρξης άσκησης επιτηδεύματος δραστηριότητας από τη αρμόδια Δ.Ο.Υ.</p>	<p>13.1 Διαδικαστικά βήματα για την ίδρυση της βιοτεχνικής επιχείρησης.</p> <p>13.2 Νομικές μορφές.</p> <p>Σύσταση εταιρείας/ Εταιρικό – Καταστατικό.</p> <p>Χαρακτηριστικά καταστατικών, σε συνάρτηση με την νομική μορφή των επιχειρήσεων .</p> <p>13.3 Επαγγελματική στέγη – επαγγελματική μίσθωση.</p> <p>Ασφάλιση και ασφαλιστικά ταμεία.</p> <p>13.4 Επιμελητήρια .</p> <p>Σκοποί.</p> <p>Δραστηριότητες.</p> <p>Διαδικασία και δικαιολογητικά εγγραφής σε αυτά.</p> <p>13.5 Ασφάλιση.</p> <p>13.6 Άδεια εγκατάστασης – λειτουργίας βιοτεχνίας.</p> <p>13.7 Έναρξη άσκησης επιτηδεύματος δραστηριότητας.</p>	<p>Διάλεξη.</p> <p>Συγκριτική παρουσίαση καταστατικών επιχειρήσεων διαφορετικών νομικών μορφών.</p> <p>Εργασία όπου θα παρουσιάζονται αναλυτικά όλες οι ενέργειες που απαιτούνται κατά την ίδρυση μίας βιοτεχνίας σε σχέση με τα ασφαλιστικά ταμεία.</p>	<p>Τεστ ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής, κλειστού και ανοικτού τύπου.</p> <p>Τεστ συμπλήρωσης κενών κεμένου.</p> <p>Προφορική εξέταση.</p> <p>Περιγραφή - εργασία για τα πληροφορικά στοιχεία του κεφαλαίου.</p> <p>Εργασία όπου θα παρουσιάζονται αναλυτικά όλες οι ενέργειες που απαιτούνται για την εγγραφή της βιοτεχνίας στο μητρώο του επιμελητηρίου που οι μαθητές θα κρίνουν ότι είναι το αρμόδιο.</p> <p>Εργασία όπου θα παρουσιάζονται αναλυτικά όλες οι ενέργειες και τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για την έκδοση άδειας εγκατάστασης και λειτουργίας βιοτεχνίας.</p>	30+3Ε

## Κεφάλαιο 14: Χρηματοοικονομικά

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να ορίσει την έννοια του κεφαλαίου και του χρήματος.</p> <p>Να διακρίνει τις διάφορες κατηγορίες κεφαλαίων κατά την ίδρυση και έναρξη λειτουργίας μίας αγροτικής βιοτεχνίας.</p> <p>Να διακρίνει ο μαθητής τις συνήθειες χρηματοδοτικές πηγές.</p> <p>Να αναφέρει την έννοια του δανείου.</p> <p>Να διακρίνει τα συστατικά του στοιχείου.</p> <p>Να περιγράφει την συνήθη τραπεζική πρακτική κατά τις συναλλαγές.</p> <p>Να αναφέρει τις διάφορες μορφές οικονομικών ενισχύσεων.</p> <p>Να περιγράφει τις βασικές διατάξεις τους.</p>	<p>14.1 Έννοια του κεφαλαίου και του χρήματος.</p> <p>14.2 Κεφάλαια και ίδρυση επιχείρησης (ιδρυτικά κεφάλαια, πάγια κεφάλαια, κεφάλαιο εκκίνησης).</p> <p>14.3 Χρηματοδοτική κάλυψη (χρηματοδοτικές πηγές, ίδια κεφάλαια, δανειακά, πιστώσεις προμηθευτών, κρατικές επιχορηγήσεις).</p> <p>14.4 Δανεισμός.</p> <p>Συστατικά στοιχεία του δανεισμού (τόκος, επιτόκιο, χρόνος εξόφλησης, τοκοχρεολυτική δόση, κ.λπ).</p> <p>Τραπεζική πρακτική</p> <p>14.5 Προσδιορισμός κύκλου εργασιών.</p> <p>14.6 Κόστος παραγωγής.</p> <p>14.7 Νεκρό σημείο κύκλου εργασιών.</p> <p>14.8 Ισολογισμός.</p> <p>14.9 Κίνητρα και οικονομικές ενισχύσεις.</p> <p>Αναπτυξιακοί νόμοι (2601/98)</p> <p>Κανονισμοί Ευρωπαϊκής Ένωσης (καν. Ε.Κ. 950/97).</p> <p>Δανειοδοτήσεις (σκοποί, προϋποθέσεις, διαδικασίες).</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση.</p> <p>Προβολή διαφανειών.</p>	<p>Τεστ ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής, κλειστού και ανοικτού τύπου.</p> <p>Τεστ συμπλήρωσης κενών κειμένου.</p> <p>Προφορική εξέταση.</p> <p>Περιγραφή εργασίας για τα πληροφορικά στοιχεία του κεφαλαίου.</p>	50+6E

**ΜΑΘΗΜΑ: Εναλλακτικές μορφές τουρισμού υπαίθρου**

<b>Γενικός σκοπός του μαθήματος</b>	Να φέρει τους μαθητές σε επαφή με τον τομέα του τουρισμού σαν δραστηριότητα στον αγροτικό χώρο και να γνωρίσουν την σπουδαιότητά του για την τοπική ανάπτυξη και την ενίσχυση των γεωργικών εισοδημάτων. Να γνωρίσει στους μαθητές τη συμβολή του αγροτουρισμού στην διατήρηση και ανάδειξη των τοπικών πολιτισμών καθώς και στην προστασία και ανάδειξη του φυσικού περιβάλλοντος.
-------------------------------------	---

**Κεφάλαιο 1: Ανάπτυξη της υπαίθρου και νέες μορφές τουρισμού**

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ</b>	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ</b>	<b>ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
<p>Να περιγράψει την υπάρχουσα κατάσταση στον ελληνικό αγροτικό χώρο.</p> <p>Να προσδιορίζει τους τομείς όπου είναι δυνατόν να δημιουργηθούν θέσεις απασχόλησης και ευκαιρίες για την επίτευξη συμπληρωματικών εισοδημάτων.</p>	<p>1. Απασχόληση και εισοδήματα στο ελληνικό αγροτικό χώρο.</p> <p>2. Διαρθρωτικά προβλήματα του αγροτικού χώρου.</p> <p>3. Η απασχόληση στις αγροτικές περιοχές</p> <p>4. Η γυναικεία απασχόληση στις ορεινές, μειονεκτικές αγροτικές περιοχές.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση. Διαφάνειες. Επίσκεψη σε Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης. Παρουσίαση στατιστικών στοιχείων οικονομικού και κοινωνικού περιεχομένου. Πρόσκληση ειδικού.</p>	<p>Εργασίες με θέματα (πχ. α) αίτια της μείωσης του ενεργού αγροτικού πληθυσμού, β) η γυναίκα, δυναμικό στοιχείο στην προώθηση του αγροτουρισμού, γ) η υφιστάμενη διαρθρωτική του αγροτικού τομέα κατάσταση στην περιοχή τους).</p>	4Θ+1Ε

Να διακρίνει τις νέες μορφές τουρισμού, και να περιγράφει τα χαρακτηριστικά τους.	<p>5. Νέες μορφές τουρισμού και επιπτώσεις στην ανάπτυξη της ελληνικής υπαίθρου.</p> <p><b>Νέες μορφές τουρισμού</b></p> <p>γενικός τουρισμός, μορφωτικός τουρισμός, τουρισμός εκθέσεων, τουρισμός υγείας,</p> <p>τουρισμός άθλησης, συνεδριακός τουρισμός, τουρισμός περιπέτειας, οικογενειακός τουρισμός, τουρισμός τρίτης ηλικίας, τουρισμός χειμερινών σπορ, τουρισμός παραχειμασής, ορεινός τουρισμός,</p> <p>αγροτικός τουρισμός, θαλάσσιος τουρισμός, χρονομεριστικός τουρισμός, θρησκευτικός τουρισμός, επλεκτικός τουρισμός, τουρισμός κινήτρων, οικολογικός τουρισμός,</p> <p>λαϊκός τουρισμός, κοσμοπολίτικος τουρισμός, κοινωνικός τουρισμός, τουρισμός αναπήρων.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, διαφάνειες.</p> <p>Επίσκεψη στον Ε.Ο.Τ. και σε τουριστικές μονάδες,</p> <p>Προβολή video, slides</p>	<p>Γραπτές δοκιμασίες.</p> <p>Εργασία ατομική ή ομαδική σχετικά με την επίσκεψη.</p>	3Θ+6Ε
---	---	--	--	-------



<p>Να προσδιορίζει τις ιδιαιτερότητες της κάθε μορφής τουρισμού και να τις συσχετίζει με την αναπτυξιακή διαδικασία του ελλληνικού αγροτικού χώρου.</p>	<p>6. Κοινωνικές και περιβαλλοντικές επιδράσεις. Παράγοντες που επηρεάζουν την επαφή του τουρίστα με τον τοπικό πληθυσμό. Επιδράσεις του τουρισμού στο περιβάλλον (<i>βιοτικό επίπεδο, επικοινωνία, παιδεία, πολιτιστικό επίπεδο της τοπικής κοινωνίας και φυσικό, ανθρωπογενές περιβάλλον.</i>)</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση. Παρουσίαση στατιστικών στοιχείων από αγροτικές περιοχές όπου ήδη έχουν αναπτυχθεί διάφορες μορφές τουρισμού.</p>	<p>Ερωτήσεις ανοικτού τύπου.  Εργασία: Επιδράσεις του τουρισμού στο περιβάλλον, σε τοπικό επίπεδο.</p>	<p>3Θ+2Ε</p>
<p>Να προσδιορίζει τις οικονομικές επιπτώσεις από την εφαρμογή της κάθε μορφής τουρισμού, μέσα από τη δημιουργία ευκαιριών απασχόλησης, την ενίσχυση / συμπλήρωση των εισοδημάτων και από την επίδραση της ανάπτυξης των δημόσιων και ιδιωτικών επενδύσεων.</p>	<p><b>Οικονομικές επιδράσεις.</b> <b>Δημιουργία ευκαιριών απασχόλησης.</b> <b>Ενίσχυση των εισοδημάτων.</b> <b>Επίδραση στον τομέα των επενδύσεων.</b></p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση. Πρόσκληση ειδικού για θέματα απασχόλησης και επενδύσεων στον αγροτικό τομέα. Υποβολή ερωτήσεων από τους μαθητές.</p>	<p>Εργασία: Προτάσεις μαθητών για ευκαιρίες απασχόλησης και ανάληψη δημόσιων και ιδιωτικών επενδύσεων στην περιοχή τους.</p>	

**Κεφάλαιο 2: Νέες τάσεις και πρότυπα διακοπών – Έννοια και τύποι του αγροτουρισμού**

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ</b>	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ</b>	<b>ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
Να αναγνωρίζει, να περιγράφει και να εξηγεί τις νέες τάσεις που διαμορφώνονται στις επιθυμίες και προτιμήσεις των τουριστών στην Ευρώπη.	1. Νέες τάσεις και πρότυπα διακοπών στην Ελλάδα και την Ευρώπη.  Ο σημερινός τυπικός τουρίστας.  Διαφορές του σημερινού τουρίστα με εκείνον των προηγούμενων δεκαετιών.  Αίτια μεταστροφής της συμπεριφοράς του ευρωπαίου τουρίστα.	Διάλεξη, συζήτηση, προβολή video.	Εργασία: Σύνταξη ερωτηματολογίου και συμπλήρωσή τους με συνεντεύξεις προκειμένου να διαπιστώσουν τις τάσεις και τα πρότυπα διακοπών που επικρατούν σε διάφορες περιοχές.	1Θ+1Ε
Να διακρίνει την έννοια του αγροτουρισμού από λοιπές μορφές τουρισμού και να περιγράφει το περιεχόμενο και τους στόχους του .	2. Έννοια του αγροτουρισμού  <b>Στόχοι.</b> Σκοποί. Χώροι εφαρμογής του. Μορφές επιχειρηματικών μονάδων και μέγεθός τους. Παρεμβάσεις και μέσα.	Διάλεξη, συζήτηση  Επίσκεψη σε αγροτουριστικές μονάδες της περιοχής τους.	Τεστ ανοικτού και κλειστού τύπου.	2Θ+4Ε

<p>Να περιγράφει και να διακρίνει τους τύπους αγροτουριστικής δραστηριότητας.</p> <p>Να προσδιορίζει και να αιτιολογεί τον τύπο αγροτουρισμού που ταιριάζει στην ελληνική πραγματικότητα.</p>	<p>3. Τύποι αγροτουρισμού και ελληνική πραγματικότητα.</p> <p>Φιλοξενία και συμμετοχή στη ζωή του αγροκτήματος (FARM HOUSE HOLIDAYS).</p> <p>Φιλοξενία με παροχή ύπνου και πρωινού (BED AND BREAKFAST).</p> <p>Προσδιάζων τύπος στην ελληνική ύπαιθρο.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, CD rom, video.</p>	<p>Τεστ ανοικτού τύπου.</p> <p>Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης.</p> <p>Εργασία: Σύνταξη παρατηρήσεων και προτάσεων βελτίωσης υφιστάμενης κατάστασης για την περιοχή τους.</p>	2Θ+1Ε
<p>Να αναφέρει επιγραμματικά τις συνιστώσες ενός αγροτουριστικού προγράμματος.</p> <p>Να περιγράφει τη συμβολή του αγροτουρισμού στην τοπική αναπτυξιακή διαδικασία.</p>	<p>4. <i>Συνιστώσες ενός αγροτουριστικού προγράμματος</i></p> <p>5. Ο αγροτουρισμός ως μοχλός τοπικής ανάπτυξης.</p> <p>Ο αγροτουρισμός στοχεύει σε μία ολοκληρωμένη αναπτυξιακή πορεία.</p> <p>Ο αγροτουρισμός αποτελεί μέσο για την ενεργοποίηση του τοπικού ανθρώπινου δυναμικού.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση.</p>	<p>Εργασία ομαδική: Σχεδιασμός μίας αγροτουριστικής μονάδας σε τοπικό επίπεδο, θεωρώντας τις θετικές και αρνητικές παραμέτρους της περιοχής.</p>	3Θ+2Ε

### Κεφάλαιο 3: Φυσικό περιβάλλον, κοινωνικές, οικονομικές, πολιτισμικές συνθήκες και αγροτουρισμός

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να προσδιορίζει τις άμεσες και έμμεσες επιδράσεις της αγροτουριστικής δραστηριότητας, στους διάφορους τομείς της οικονομικής ζωής σε τοπικό επίπεδο.</p>	<p>1. Ο αγροτουρισμός ως τουρισμός υπαίθρου και η ισόρροπη περιφερειακή ανάπτυξη</p> <p>2. Ο αγροτουρισμός ως παράγοντας τοπικής οικονομικής ανάπτυξης.</p> <p>Ανάπτυξη επιχειρηματικών παραγωγικών πρωτοβουλιών στον τοπικό πληθυσμό</p> <p>Η συμπληρωματικότητα στο εισόδημα και την απασχόληση του τοπικού πληθυσμού</p> <p>Η ενίσχυση της τοπικής αγοράς, σε συνδυασμό με την οργανική διασύνδεση αγροτουριστικών δραστηριοτήτων με την τοπική παραγωγή.</p> <p><i>Η ανάπτυξη συναφών δραστηριοτήτων στο πλαίσιο του αγροτουρισμού.</i></p> <p><i>Χειροτεχνία, οικοτεχνία, αγροτική βιοτεχνία</i></p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση, προβολή video.</p> <p>Πρόσκληση ειδικού από οργανισμούς και αγροτουριστικές επιχειρήσεις (διερεύνηση πληροφοριών μέσω INTERNET).</p>	<p>Τεστ ανοικτού και κλειστού τύπου.</p>	<p>4@+3E</p>

<p>Να προσδιορίζει τις άμεσες και έμμεσες επιδράσεις, της αγροτουριστικής δραστηριότητας στους διάφορους τομείς της κοινωνικής ζωής σε τοπικό επίπεδο.</p>	<p><b>3. Ο αγροτουρισμός ως παράγοντας κοινωνικής ανάπτυξης μειονεκτικών περιοχών.</b></p> <p>Βελτίωση ποιότητας ζωής σε τοπικό επίπεδο.</p> <p>Δικαιότερη κατανομή του αγροτουριστικού πλεονάσματος μέσα από την έμφαση στη μικρή αγροτουριστική μονάδα οικογενειακής ή συνεταιριστικής μορφής.</p> <p>Ευκαιρίες επαγγελματικής ένταξης των γυναικών στον τομέα του αγροτουρισμού – Ο αγροτουρισμός σαν τρόπος ζωής και έκφρασης ευαισθησίας που προσιδιάζει στο χαρακτήρα της γυναικάς.</p> <p>Ο σχεδιασμός και η εφαρμογή ολοκληρωμένου προγράμματος ανάπτυξης σε τοπικό επίπεδο οδηγεί στην ανάπτυξη θετικών διεργασιών για την ευημερία των τοπικών πληθυσμών.</p> <p>Επενδύσεις σε έργα υποδομής.</p> <p>Ανάπτυξη συναφών επαγγελματικών δραστηριοτήτων.</p> <p>Συγκράτηση του πληθυσμού στις εστίες του.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση.</p> <p>Επίσκεψη σε αγροτουριστικές μονάδες της περιοχής τους.</p> <p>Συνέντευξη υπευθύνων των αγροτουριστικών μονάδων, βάσει ερωτηματολογίου που ήδη έχουν συντάξει στην τάξη.</p>	<p>Εργασία ομαδική ή ατομικές.</p> <p>Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης</p> <p>Σύνταξη συμπερασμάτων έρευνας.</p> <p>Έρευνα, βάσει ερωτηματολογίου για την γνώμη των κατοίκων σχετικά με τις επιπτώσεις της αγροτουριστικής δραστηριότητας στην περιοχή τους.</p> <p>Σύνταξη πρότασης για περαιτέρω ενέργειες τόνωσης της αγροτουριστικής δραστηριότητας.</p>	3Θ+4Ε
--	---	--	--	-------

Να αναγνωρίζει τη συμβολή του αγροτουρισμού στη διατήρηση, αναβίωση και ανάδειξη της πολιτιστικής κληρονομιάς.	4. Ο αγροτουρισμός και τοπικός λαϊκός πολιτισμός. Η διατήρηση και αναβίωση παραδοσιακών πολιτιστικών εθίμων. Αξιοποίηση τοπικού πολιτιστικού περιβάλλοντος μέσα από τη διατήρηση παραδοσιακών αρχιτεκτονικών και οικιστικών συνόλων.	Διάλεξη, συζήτηση. Διαφάνειες. Επίσκεψη σε λαογραφικό Μουσείο ή διατηρητέα κτίρια της περιοχής.  Προβολή Slides, video, Cdrom.	Εργασίες: α) εντοπισμός και καταγραφή των λαϊκών αρχιτεκτονικών χαρακτηριστικών της περιοχής τους, β) διατύπωση πρότασης αναβίωσης λαϊκών πολιτιστικών εκδηλώσεων, πχ. πανηγύρι, γάμος.	1Θ+4Ε
Να αναγνωρίζει τη συμβολή του αγροτουρισμού στη διατήρηση, προστασία και αξιοποίηση του φυσικού περιβάλλοντος. Να προσδιορίζει τις διασυνδέσεις του αγροτουρισμού με τις τοπικές αγροτικές βιοτεχνίες, με τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και με τα τοπικά βιολογικά προϊόντα. Να περιγράφει την συμβολή του αγροτουρισμού στην κατεύθυνση της αιφόρου ανάπτυξης σε τοπικό επίπεδο.	5. Ο αγροτουρισμός και το φυσικό περιβάλλον. Παρεμβάσεις με απόλυτο σεβασμό στο φυσικό περιβάλλον.  6. Η οργανική διασύνδεση του αγροτουρισμού με την τοπική γεωργική παραγωγή και βιοτεχνία. <b>Διασύνδεση με τοπικές αγροτικές βιοτεχνίες.</b> Διασύνδεση με τοπικά παραδοσιακά γεωργικά προϊόντα. Διασύνδεση με τοπικά βιολογικά προϊόντα.	Διάλεξη, συζήτηση. Διαφάνειες.  Επίσκεψη σε μονάδες οικοτεχνίας, χειροτεχνίας και αγροτικές βιοτεχνίες και μονάδες βιολογικής καλλιέργειας.	Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα των επισκέψεων.	4Θ+4Ε

**Κεφάλαιο 4:** Συνδυασμός αγροτουρισμού με άλλες μορφές ήπιου τουρισμού

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ</b>	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ</b>	<b>ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
<p>Να προσδιορίζει τα σημεία σύνδεσης του αγροτουρισμού με άλλες ήπιες μορφές τουρισμού.</p> <p>Να προσδιορίσει τις νέες επαγγελματικές δραστηριότητες που είναι δυνατόν να αναπτυχθούν παράλληλα και σε συνδυασμό με τον αγροτουρισμό.</p>	<p>1. Γενικά</p> <p>2. Αγροτουρισμός και μορφωτικός τουρισμός (αρχαιολογικός, θεατρικών παραστάσεων, μουσείων κλπ.).</p> <p>3. Αγροτουρισμός και τουρισμός υγείας.</p> <p>4. Αγροτουρισμός και τουρισμός άθλησης.</p> <p>5. Αγροτουρισμός και τουρισμός περιπέτειας.</p> <p>6. Αγροτουρισμός και τουρισμός τρίτης ηλικίας.</p> <p>7. Αγροτουρισμός και τουρισμός χειμερινών σπορ.</p> <p>8. Αγροτουρισμός και τουρισμός παραχείμασης.</p> <p>9. Αγροτουρισμός και ορεινός τουρισμός.</p> <p>10. Αγροτουρισμός και θαλάσσιος τουρισμός.</p> <p>11. Αγροτουρισμός και θρησκευτικός τουρισμός.</p> <p>12. Αγροτουρισμός και οικοτουρισμός.</p> <p>13. Αγροτουρισμός και λαϊκός τουρισμός.</p> <p><b>14. Αγροτουρισμός και κοινωνικός τουρισμός.</b></p>	<p>Διάλεξη - συζήτηση.</p> <p>Επίσκεψη σε αντίστοιχες μονάδες.</p> <p>Προβολή CDrom, video, slides.</p>	<p>Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης.</p> <p>Να εκπονήσουν εργασία για την ανάπτυξη του αγροτουρισμού, σε συνδυασμό με άλλες μορφές ήπιου τουρισμού στην περιοχή τους και να προτείνουν νέες επαγγελματικές δραστηριότητες που θα μπορούσαν να αναπτυχθούν παράλληλα.</p>	8Θ+6Ε

**Κεφάλαιο 5:** Πολιτικές και μέτρα στήριξης του αγροτουρισμού στην Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ</b>	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ</b>	<b>ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
Να περιγράψει την εξέλιξη της τουριστικής πολιτικής της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Να αναφέρει τις κατευθύνσεις και τους στόχους της τουριστικής πολιτικής της Ευρωπαϊκής Ένωσης.	1. Η τουριστική πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης.  Στόχοι και κατευθύνσεις στον τομέα του αγροτουρισμού, της περιφερειακής ανάπτυξης και των ορεινών και μειονεκτικών περιοχών.	Διάλεξη, συζήτηση, Προβολή video, slides, Cdrom Πρόσκληση ειδικού.	Τεστ ανοικτού τύπου.	3Θ
Να περιγράψει την εξέλιξη των επενδυτικών κινήτρων, που έχουν θεσπιστεί μέχρι σήμερα, στην χώρα μας. <i>Να περιγράψει τις πολιτικές και τα μέτρα που ισχύουν σε εθνικό επίπεδο και να τις / τα συσχετίξει με επενδυτικές εφαρμογές στον αγροτουρισμό.</i> <i>Να περιγράψει τα μέτρα για τον αγροτουρισμό, που ισχύουν σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης.</i>	2. Ο Αγροτουρισμός στην Ελλάδα.  Τα επενδυτικά κίνητρα στον τουριστικό τομέα. Εξέλιξη των επενδυτικών κινήτρων στην Ελλάδα.  Εθνικός Αναπτυξιακός Νόμος 2601/98. Νόμος 2520/97 για νέους αγρότες. Κανονισμός 950/97. <b>Προγράμματα ΠΕΠ.</b> Πρωτοβουλία LEADER.	Ενημερωτικές επισκέψεις σε Υπουργείο Γεωργίας, ΑΤΕ, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση, Περιφέρεια.	Τεστ ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής.	4Θ+6Ε



**Κεφάλαιο 6:** Φορείς και οργανισμοί στον τουριστικό και αγροτουριστικό τομέα

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ</b>	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ</b>	<b>ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
<p>Να αναφέρει το ιστορικό εξέλιξής του, τους στόχους, τις δράσεις και την σύνθεσή του.</p> <p>Να αναφέρει το σκοπό ίδρυσης και λειτουργίας του κάθε φορέα και να περιγράψει δράσεις που σχετίζονται με τον τουριστικό τομέα.</p> <p>Να αναφέρει το ιστορικό ίδρυσής του, τους σκοπούς και τις αρμοδιότητές του καθώς και τη λειτουργική του δομή.</p> <p>Να περιγράψει τις αρμοδιότητές του σε ότι αφορά τις πολιτικές και τα μέτρα στον τουριστικό / αγροτουριστικό τομέα.</p> <p>Να περιγράψει τις αρμοδιότητές του σε ότι αφορά τις πολιτικές και τα μέτρα στον αγροτουριστικό τομέα.</p> <p>Να αναφέρει το ιστορικό ίδρυσής του, τους σκοπούς και τις αρμοδιότητές του καθώς και τη λειτουργική του δομή.</p>	<p>1. Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού.</p> <p>2. Ο Οργανισμός Οικονομικής Συνεργασίας Ανάπτυξης.</p> <p>3. Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού.</p> <p>4. Υπουργείο Ανάπτυξης.</p> <p>5. Υπουργείο Γεωργίας.</p> <p>6. Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος.</p>	<p>Διάλεξη.</p> <p>Επισκέψεις στους αντίστοιχους φορείς.</p> <p>Προετοιμασία και σύνταξη ερωτηματολογίου από τους μαθητές.</p>	<p>Τεστ πολλαπλών ερωτήσεων.</p> <p>Υποβολή εργασιών για τα αποτελέσματα της επίσκεψης.</p> <p>Διοργάνωση έκθεσης παρουσίασης του πληροφοριακού υλικού που συγκέντρωσαν από τους φορείς που επισκέφθηκαν.</p>	50+6Ε

### Μάθημα: Ιδιοπαράγόμενα Γεωργικά Προϊόντα

<b>Γενικός σκοπός του μαθήματος</b>	<p>Να φέρει το μαθητή σε επαφή με τα Ιδιοπαράγόμενα Γεωργικά Προϊόντα.</p> <p>Να κατανοήσει στοιχεία που αφορούν την παραγωγική τους διαδικασία, τον χειρισμό τους και τη μεταποίηση τους.</p>
-------------------------------------	--

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 : ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να ορίζει τι είναι Γεωργική εκμετάλλευση.</p> <p>Να ονομάζει τους κλάδους παραγωγής.</p> <p>Να ονομάζει τα χαρακτηριστικά με τα οποία ταξινομούνται αυτές.</p> <p>Να διακρίνει διαφορές μικρών μεσάίων και μεγάλων επιχειρήσεων.</p> <p>Να διακρίνει τις διαφορές ανάμεσα σε αυτοκαλλιεργούμενες, ενοικιαζόμενες και επίμορτες επιχειρήσεις.</p> <p>Να ορίζει τι είναι ατομικές και τι ομαδικές επιχειρήσεις.</p> <p>Να διακρίνει τις αυτοσυντηρούμενες από τις εκχρηματισμένες οικογενειακές</p>	<p>1. Χαρακτηριστικά και κατηγορίες των γεωργικών εκμεταλλεύσεων:</p> <p><i>Ανάλογα με το μέγεθος,</i></p> <p><i>Ανάλογα με τον τρόπο εκμετάλλευσης,</i></p> <p><i>Ανάλογα με τον αριθμό των ιδιοκτητών,</i></p> <p><i>Ανάλογα με τη οικονομική οργάνωση.</i></p>	<p>-Διάλεξη.</p> <p>-Επίσκεψη σε γεωργικές εκμεταλλεύσεις που υπάρχουν στην περιοχή τους και να τις κατατάξουν στις κατηγορίες που διδάχθηκαν.</p> <p>-Αναφορά σε τοπικές υπάρχουσες εκμεταλλεύσεις.</p> <p>-Να κάνουν συνέντευξη στους ιδιοκτήτες με ερωτηματολόγιο που θα έχουν ετοιμάσει σε συνεργασία με τον καθηγητή.</p>	<p>-Αξιολόγηση εργασίας.</p> <p>-Προφορική δοκιμασία.</p> <p>-Προφορική εξέταση σε σειρά ερωτήσεων.</p> <p>-Συμπλήρωση πινάκων με επιχειρήσεις και χαρακτηριστικά.</p> <p>-Συμπλήρωση προτάσεων, με λέξεις που θα τους δίδονται.</p> <p>-Αξιολόγηση εργασίας.</p>	2Θ +6Ε

<p>εκμεταλλεύσεις. Να ορίζει τις εκμεταλλεύσεις επιχειρηματικής μορφής.</p> <p>Να προσδιορίζει τις πηγές προέλευσης των γεωργικών προϊόντων.</p> <p>Να μπορεί να κατατάσσει τα γεωργικά προϊόντα ανάλογα με την προέλευσή τους, την μορφή κατανάλωσής τους και τον βαθμό ανθεκτικότητος.</p> <p>Να διακρίνει τα προϊόντα που ανήκουν σε κάθε κατηγορία, μεταξύ τους και να τα αναγνωρίζει.</p> <p>Να μπορεί να κατατάσσει τα γεωργικά προϊόντα ανάλογα με τον φορέα μεταποίησης.</p>	<p>2. Διάκριση Γεωργικών προϊόντων</p> <p>Ανάλογα με την προέλευσή τους</p> <p>Ανάλογα με τον βαθμό ανθεκτικότητας</p> <p>Ανάλογα με την μορφή κατανάλωσής τους</p> <p>Ανάλογα με τον φορέα μεταποίησης</p>	<p>-Διάλεξη -Εργασία : Να παρακολουθήσει την συντήρηση διαφόρων φυτικών προϊόντων, στο σχολείο, αφού τα τοποθετήσουν σε ψυγείο ή τα εκθέσουν σε διαφορετικές συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας.</p> <p>Εργασία: Να καταγράψουν μονάδες μεταποίησης στην περιοχή των μαθητών και να τις χαρακτηρίσουν.</p>	<p>-Να αντιστοιχίσουν αυτά που ταιριάζουν (προϊόντα, κατηγορίες). Ομαδοποίηση προϊόντων. -Αξιολόγηση εργασίας. -Ασκηση ελέγχου ορθότητας γνώσεων σχετικά με τα χαρακτηριστικά των προϊόντων. -Να κάνουν προτάσεις με τις λέξεις βιοτεχνία, βιομηχανία, οικοτεχνία.</p>
--	---	--	--

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 : ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να διακρίνει τα Ιδιοπαράγόμενα γεωργικά προϊόντα, ανάλογα με την προέλευσή τους.</p> <p>Να κατανοήσει τους τρόπους διάθεσής τους.</p> <p>Να μπορεί να αναφέρει χαρακτηριστικά σχετικά με την εμφάνιση και την γεύση, που εμφανίζουν τα βιομηχανικά Προϊόντα και σχετίζονται με την εντατικοποίηση της παραγωγής τους.</p> <p>Να ονομάζει τις διαφοροποιήσεις των βιομηχανικών και των ιδιοπαράγόμενων στα ζώα, τα φυτά και τα τρόφιμα.</p>	<p>1. Τρόποι διάθεσης των Ιδιοπαράγόμενων</p> <p>2. Σύγκριση των βιομηχανικών προϊόντων και των ιδιοπαράγόμενων.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Εξωτερικά μορφολογικά χαρακτηριστικά.</li> <li>Γεύστικά χαρακτηριστικά .</li> <li>Διαφοροποιήσεις των βιομηχανικών και των ιδιοπαράγόμενων που μπορούν να συσχετισθούν με την εντατικοποίηση και τον εκσυνγχρονισμό της της Ζωικής παραγωγής, της φυτικής παραγωγής και των τροφίμων.</li> </ul>	<p>-Διάλεξη</p> <p>-Επιδείξη ιδιοπαράγόμενων, μακροσκοπική παρατήρηση και καταγραφή των χαρακτηριστικών ενός εκάστου.</p> <p>-Σύγκριση αυτών με τα βιομηχανικά.</p> <p>-Να καταγράψουν τοπικά προϊόντα και στο τέλος της σχολικής χρονιάς να ανταλλάξουν στοιχεία από σχολεία του ίδιου νομού, και να καταρτισθεί χάρτης Ελλάδας όπου ανά περιοχή θα φαίνονται τα προϊόντα.</p> <p>-Να επισκεφθούν σημεία πώλησης τροφίμων και να καταγράψουν προϊόντα μακράς και βραχείας διάρκειας.</p> <p>-Ελεύθερη συζήτηση για τα προϊόντα του αγροτουρισμού.</p> <p>-Αναφορά σε τοπικά συνεταιριστικά και αγροτουριστικά προϊόντα.</p> <p>-Να συλλέξουν φωτογραφικό υλικό από προϊόντα οικογενειακής δραστηριότητας και να κάνουν έκθεση στην τάξη.</p> <p>Εργασία:</p> <p>Να επισκεφθούν εντατικές ζωικές εκμεταλλεύσεις (βουστάσιο, χοιροστάσιο, ορνιθοτροφείο) και να περιγράψουν τις συνθήκες ανάπτυξης των ζώων, υπό μορφή έκθεσης.</p> <p>Να διαλέξουν ένα βιομηχανικό προϊόν και το αντίστοιχο ιδιοπαράγόμενο και να τα συγκρίνουν, με βάση τις αιτίες διαφοροποίησης που αναφέρονται στο μάθημα.</p>	<p>-Εκτίμηση της ορθότητας της μακροσκοπικής παρατήρησης.</p> <p>-Άσκηση ταξινόμησης φυτών σε δένδρα, φυτά μεγάλης καλλιέργειας, φυτά λαχανόκηπου.</p> <p>-Να δουν εικόνες από φυτά, δένδρα και να τα ονομάσουν.</p> <p>-Αξιολόγηση της δραστηριότητας.</p> <p>-Άσκηση αντιστοίχισης προϊόντων και χρόνου συντήρησης.</p> <p>-Να δουν εικόνες από προϊόντα όλων των κατηγοριών και να τα ονομάσουν.</p> <p>-Να κάνουν προτάσεις με τις λέξεις αγροτουρισμός, συνεταιρισμός.</p> <p>Να συμπληρώσουν κενά σε ημιτελές κείμενο χρησιμοποιώντας λέξεις που θα τους δίνονται ανακατεμένες.</p>	4Θ +3Ε

<p>Να κατανοήσει την σημασία των ΠΟΠ για την ιστορία της χώρας. Να απαγγέλει Προϊόντα ΠΟΠ ΠΓΕ ΕΠΠΕ Να αναπτύσσει τις ενέργειες που γίνονται για κατοχύρωση προϊόντων.</p>	<p>3. Παραδοσιακά Προϊόντα</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Προϊόντα ΠΟΠ=Ονομασίας προελεύσεως.</li> <li>• Προϊόντα ΠΓΕ=Γεωγραφικής ενδειξεως.</li> <li>• Προϊόντα ΕΠΠΕ=Ιδιοτυπίας.</li> </ul> <p>4. Κατοχύρωση προϊόντων στον Ελλαδικό χώρο. Σχετικές ενέργειες.</p>	<p>-Διάλεξη. -Συζήτηση. -Αναφορά τοπικών παραδειγμάτων. -Να ρωτήσουν τους γονείς τους για προϊόντα που φτιάχνονταν στο παρελθόν και δεν παράγονται πλέον. -Να αναζητήσουν στο Internet παραδοσιακά προϊόντα άλλων χωρών. -Να παρακολουθήσουν video παραδοσιακής παρασκευής ενός προϊόντος και αντίστοιχου βιομηχανικού.</p>	<p>-Να τους δοθούν τα αρχικά ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΠΕ και να δώσουν αναλυτικά την ονομασία τους.  -Να σκεφθούν προϊόντα που θα άξιζε να χαρακτηριστούν παραδοσιακά και να γίνει συζήτηση στη τάξη.</p>	
---	---	---	--	--

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 : ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να κατανοήσει το ρόλο της ιδιοπαραγωγής σαν στήριγμα του αγροτουρισμού.</p> <p>Να κατανοήσει την αναγκαιότητα της καλής συνεργασίας με τις αγροτουριστικές εκμεταλλεύσεις.</p> <p>Να μάθει τα χαρακτηριστικά εκείνα που κάνουν τα προϊόντα κατάλληλα να διατεθούν σε αγροτουριστική εκμετάλλευση.</p>	<p>1. Τα Ιδιοπαραγόμενα, σαν μέσο στήριξης του Αγροτουρισμού.</p> <p>Σημασία των Ιδιοπαραγόμενων για την οικογένεια - Αύξηση εισοδήματος.</p>	<p>Διάλεξη.</p> <p>Αναφορά παραδειγμάτων.</p> <p>Να σχεδιάσουν πάγκο με Ιδιοπαραγόμενα Προϊόντα.</p> <p>Επίσκεψη, όπου είναι δυνατόν, σε αγροτουριστικές μονάδες και συνέντευξη στον ιδιοκτήτη με ερωτηματολόγιο που θα έχουν ετοιμάσει από το σχολείο.</p> <p>Συνέντευξη με ιδιοκτήτες και συμπλήρωση σχετικών εκτυπωμένων ερωτηματολογίων που έχουν ετοιμάσει στο σχολείο.</p>	<p>Αξιολόγηση εργασίας, Αξιολόγηση ερωτηματολογίου.</p> <p>Να συμπληρώσουν κενά σε ημιτελείς κείμενο, χρησιμοποιώντας λέξεις που θα τους δίνονται ανακατεμένες.</p>	<p><b>2Θ+6</b></p>
<p>Να κατανοήσει ότι πρέπει να παράγει και να προετοιμάζει ασφαλή προϊόντα.</p> <p>Να ονομάζει τα κρίσιμα στάδια για την ασφάλεια των ιδιοπαραγόμενων.</p> <p>Να ονομάζει τις πηγές μόλυνσης των προϊόντων που παράγονται στον λαχανόκηπο, στο περιβάλλον, στο στάβλο, στην κουζίνα.</p>	<p>2. Υγιεινή και ασφάλεια των ιδιοπαραγόμενων προϊόντων στη διαδικασία παραγωγής, χειρισμού φύλαξης και μεταποίησης αυτών.</p> <p>Πηγές μόλυνσης στο κτήμα στο στάβλο, στο χώρο προετοιμασίας των τροφίμων</p>	<p>Εργασία ατομική:</p> <p>Να επλέξει ένα προϊόν και να προσδιορίσει κρίσιμα σημεία για την αλλοίωση του προϊόντος.</p> <p>Να συλλέξουν φωτογραφίες περί ορθών και εσφαλμένων χειρισμών.</p>	<p>Αξιολόγηση εργασίας με βάση το αν έχουν επισημανθεί τα κρίσιμα σημεία.</p> <p>Να φανταστούν τον εαυτό τους να συμβουλευτεί έναν παραγωγό γάλακτος ή μία νοικοκυρά στην κουζίνα της.</p> <p>Τι θα την συμβούλευαν στα θέματα της υγιεινής;</p>	

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΥΤΙΚΩΝ ΛΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να ονομάζει τις κατηγορίες. Να διακρίνει τα είδη φυτών που ανήκουν σε κάθε κατηγορία. Να διακρίνει τα φυτά μεταξύ τους και να τα αναγνωρίζει. Να περιγράφει το φυτό. Να μάθει την προετοιμασία του εδάφους πριν την σπορά. Να προγραμματίζει τις καλλιεργητικές φροντίδες στην διάρκεια του έτους. Να μάθει τι είναι αγρανάπαυση και τι αμεινισπορά. Να μάθει την εποχή σποράς των χειμερινών και των ανοιξιάτικων φυτών. Να μάθουν να σπέρνουν. Να γνωρίσει φυτά που χρησιμοποιούνται για την αμεινισπορά. Να μάθει να ψεκάζει και να λιπαίνει. Να ορίζει τα θρεπτικά συστατικά που χρειάζονται τα σιτηρά. Να κατανοεί την εποχή που πρέπει να λιπάνει και την ποσότητα λιπάσματος που πρέπει να προσθέσει. Τον τρόπο που θα κάνει την λίπανση. Να ορίζει την εποχή της συγκομιδής. Να μάθει τρόπους συλλογής στην οικογενειακή εκμετάλλευση. Να προετοιμάζει σωστά την αποθήκη του πριν την αποθήκευση των προϊόντων. Να αναγνωρίσει μυκητιακές υφές και να συνδέσει την παρουσία τους με την</p>	<p>1. Φυτά μεγάλης καλλιέργειας. -Χειμερινά σιτηρά (σιτάρι, κριθάρι, βρώμη). -Ανοιξιάτικα σιτηρά (καλαμπόκι, ρύζι). -Είδη – Ποικιλίες. -Καλλιεργητικές φροντίδες πριν και μετά το φύτεμα. Λίπανση. Εποχή λίπανσης. Ποσότητα λιπάσματος. Τρόπος λίπανσης. Ψεκασμός. Συγκομιδή. Αποθήκη οικογενειακής εκμετάλλευσης. Χαρακτηριστικά κατάλληλης αποθήκης. Χειρισμοί αποθήκης. Καθαρισμός. Απεντόμωση. Βασικές ασθένειες. Τρόποι αντιμετώπισης. Ψεκασμοί-Απεντομώσεις.</p>	<p>-Διάλεξη. Επίσκεψη σε καλλιέργειες σιτηρών. Εργασία : Να δουν καλλιέργεια σιταριού. -Συλλογή διάφορων σπόρων και διάκριση. -Να ετοιμάσουν φυτολόγιο.  Να περιγράψουν την προετοιμασία του χωραφιού πριν την σπορά.  -Εξάσκηση στην σπορά. -Εξάσκηση στη λίπανση και τον ψεκασμό.  Εργασία : Να δει άρρωστα φυτά και προσβεβλημένους καρπούς.  Ομαδική ή ατομική: -Να σχεδιάσουν τους χειρισμούς για ένα φυτό μεγάλης καλλιέργειας που θα επλέξουν. Με κείμενο, με φωτογραφίες, σε μακέτα.  -Εξάσκηση σε ψεκασμό. -Εξάσκηση στην απεντόμωση.</p>	<p>-Να ταξινομήσει σιτηρά σε ανοιξιάτικα και χειμερινά -Γραπτό test. -Αξιολόγηση φυτολογίου. -Να περιγράψει το κύκλο ανάπτυξης του σιταριού και του καλαμποκιού. Να τονίσει τι αλλάζει στα φυτά, από μήνα σε μήνα.  -Υποβολή εργασίας. -Αξιολόγηση συμμετοχής στις ασκήσεις. -Ασκηση συμπλήρωσης κενών σε σειρά διαδικασιών από την προετοιμασία του αγρού μέχρι τη συγκομιδή του σιταριού.</p>	<b>20Θ+</b>

αλλοίωση των προϊόντων. Να μάθει να ψεκάζει.				
Να μάθει τις κατηγορίες των δενδρωδών φυτών. Να περιγράψει τους βοτανικούς χαρακτήρες κάθε φυτού. Να εκτιμά τις κλιματικές απαιτήσεις. Να μάθει τις αποστάσεις φύτευσης ανά κατηγορία δένδρων. Να μάθει να προγραμματίζει τις καλλιεργητικές φροντίδες σε κάθε κατηγορία.	<b>2. Δενδροκαλλιέργεια</b> Διάκριση σε κατηγορίες πυρηνόκαρπα, ακρόδρυα εσπεριδοειδή, ελιά κ.α. -Κλιματικές απαιτήσεις ανά κατηγορία. -Ποικιλίες-υποκείμενα. -Εγκατάσταση δενδρών - αποστάσεις φύτευσης. -Καλλιεργητικές φροντίδες, απαιτήσεις σε έδαφος, λίπανση.	Να δει δένδρα που ανήκουν στις κατηγορίες που διδάχθηκε και να μάθει να τα ξεχωρίζει. -Να σχεδιάσει ένα δενδρόνα. Να περιγράψει τις καλλιεργητικές φροντίδες κατηγορίας δενδρόνα που θα επιλέξει. -Εξάσκηση στο κλάδεμα. Να δουν συνήθειες ασθένειες δένδρων και καρπών. -Φωτογραφικό υλικό.	-Ταξινόμηση δένδρων ανά κατηγορία. -Αξιολόγηση εργασιών. -Συζήτηση. -Προφορική εξέταση. -Γραπτό τεστ. -Άσκηση συμπλήρωσης κενών σε σειρά διαδικασιών-διεργασιών.	
Να μάθει πως πρέπει να κλαδεύει για να έχει καλή παραγωγή. Να περιγράψει τον τρόπο ψεκασμού στα δένδρα Να εκτιμά την ωριμότητα των καρπών μακροσκοπικά και την καταλληλότητα για συγκομιδή. Να αναγνωρίζει βασικές ασθένειες των δένδρων και των καρπών. Να μάθει βασικά φυτοφάρμακα χρήσιμα για την αντιμετώπιση των συνήθων ασθενειών.	<b>Κλάδεμα – ψεκασμοί.</b> Κριτήρια ωριμότητας. Συγκομιδή. Ασθένειες φυτών, καρπών, ανά κατηγορία. Βασικές γνώσεις για πρόληψη και αντιμετώπιση. <b>Προτεινόμενα φυτοφάρμακα</b>	-Εργασία: Να φέρουν αλλοιωμένους ή προσβεβλημένους καρπούς των δένδρων τα οποία διδάχθηκαν, να τα παρατηρήσουν και να συζητήσουν.  -Εξάσκηση σε ψεκασμό δένδρων	Να βάλουν στην σωστή σειρά χειρισμούς της δενδροκαλλιέργειας.	
Να μάθει ποια φυτά μπορούν να συγκαλλιεργηθούν με επιτυχία.	<b>Μικτή Δενδροκαλλιέργεια.</b> Φυτά που συγκαλλιεργούνται με επιτυχία	Διάλεξη.  Τοπικά παραδείγματα.	-Ανάλυση τοπικών περιπτώσεων.	



<p>Να περιγράφει τους βοτανικούς χαρακτήρες του αμπελιού.</p> <p>Να μάθει τις ποικιλίες.</p> <p>Να γνωρίσει τις κλιματικές απαιτήσεις του αμπελιού.</p> <p>Να μάθει να φυτεύει αμπέλι .</p> <p>Να μάθει τη φροντίδα της αμπέλου από τη φύτευση μέχρι τον τρυγητό.</p> <p>-Να μάθει τον τρόπο κλαδέματος προκειμένου να έχει καλή παραγωγή.</p> <p>Να εκτιμά την ωριμότητα των σταφυλών μακροσκοπικά .</p> <p>να εκτιμά την καταλληλότητα για συγκομιδή.</p> <p>Να αναγνωρίζει βασικές ασθένειες του αμπελιού</p> <p>Να περιγράφει τον τρόπο ψεκασμού στα δένδρα</p> <p>Να ονομάζει βασικά φυτοφάρμακα χρήσιμα για την αντιμετώπιση των συνήθων ασθeneιών</p> <p>Να μάθει τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να έχει το σταφύλι για να είναι ελκυστικό.</p>	<p><b>3. Αμπέλι</b></p> <p>Βοτανικοί χαρακτήρες.</p> <p>Ποικιλίες.</p> <p>Για κρασί.</p> <p>Επιτραπέζιες.</p> <p>-Κλιματικές απαιτήσεις</p> <p>-Εγκατάσταση αμπελιού, αποστάσεις φύτευσης</p> <p>-Καλλιεργητικές φροντίδες</p> <p>Ονομαστικά : ξελάκωμα, λίπανση, κλάδεμα, σκάλισμα, βλαστολόγημα, χαράκωμα, κορυφολόγημα, αραίωμα, άρδευση, ξεφύλλισμα .</p> <p>-Κλάδεμα για καλή παραγωγή.</p> <p>-Τρυγητός.</p> <p>Εποχή – τρόπος.</p> <p>Βασικές ασθένειες αμπέλου .</p> <p>Αντιμετώπιση.</p> <p>Ψεκασμοί .</p> <p>Φυτοφάρμακα.</p> <p>-Χαρακτηριστικά επιτραπέζιων σταφυλιών.</p> <p>Στοιχεία που κάνουν το σταφύλι ελκυστικό στον καταναλωτή.</p>	<p>-Επίσκεψη σε αμπέλια – συμπλήρωση εντύπου σχετικού με την διαμόρφωση του αμπελιού.</p> <p>-Σχεδίαση αμπελιού.</p> <p>-Να σχεδιάσει φύτευση αμπελιού.</p> <p>-Εργασία : Περιγραφή των χειρισμών που γίνονται στο αμπέλι από τη φύτευση μέχρι τον τρύγο.</p> <p>Να κλαδέψει αμπέλι.</p> <p>-Να δουν ασθένειες.</p> <p>-Επίδειξη ψεκασμού.</p> <p>-Φωτογραφικό υλικό.</p>	<p>-Υποβολή εργασίας.</p> <p>-Αξιολόγηση συμμετοχής στις δραστηριότητες.</p> <p>-Άσκηση συμπλήρωσης κενών σε σειρά διαδικασιών εγκατάστασης αμπέλωνα.</p> <p>-Άσκηση ιεράρχησης δραστηριοτήτων.</p> <p>-Επίδειξη φωτογραφιών διαφόρων ποικιλιών και χαρακτηριστικά τους.</p>
---	---	---	--

<p>Να μάθει τα φυτά που μπορεί να καλλιεργήσει στον κήπο του.</p> <p>Να τα διακρίνει.</p> <p>Να κατανοήσει τις αποστάσεις φύτευσης για τα διάφορα λαχανικά του.</p> <p>Να γνωρίσει τις απαιτήσεις που έχουν σε θρεπτικά συστατικά</p> <p>Να μάθει πως θα αξιοποιήσει την κοπριά από τον στάβλο του για λίπανση του λαχανόκηπου του.</p> <p>Να μάθει βασικές ασθένειες των λαχανικών .</p> <p>Να μάθει βασικά φυτοφάρμακα χρήσιμα για την αντιμετώπιση των συνήθων ασθενειών.</p> <p>Να ονομάζει τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να έχουν τα λαχανικά όταν θα το αγοράσει ο καταναλωτής.</p>	<p><b>1. Λαχανόκηπος</b></p> <p>-Χαρακτηριστικά φυτού.</p> <p>-Ποικλίες,</p> <p>-Κλιματικές, εδαφικές, απαιτήσεις.</p> <p>-Καλλιεργητικές φροντίδες.</p> <p>- Φύτευση.</p> <p>-Βοτάνισμα.</p> <p>- Λίπανση, χρήση ζωικής κοπριάς.</p> <p>-Συγκομιδή.</p> <p>-Διατήρηση</p>	<p>-Να φυτέψουν λαχανόκηπο.</p> <p>-Να σχεδιάσουν λαχανόκηπο.</p> <p>-Να δουν προσβεβλημένα φυτά και καρπούς.</p> <p>-Αναφορά σε παρατηρήσεις που έχουν κάνει στο δικό τους λαχανόκηπο.</p>	<p>Επίδειξη φωτογραφιών</p> <p><b>Να ζητηθεί να ονομάσουν τα φυτά</b></p> <p>-Υποβολή εργασίας</p> <p>-Αξιολόγηση συμμετοχής στις δραστηριότητες</p> <p>Συζήτηση</p> <p>Να ιεραρχήσουν καλλιεργητικές φροντίδες.</p>	<p>Να χαρακτηρίσουν και ονομάσουν τις φωτογραφίες.</p>
<p>Να κατανοήσει την ανάγκη συνεργασίας με γεωπόνους προκειμένου να αντιμετωπίσει τις δυσκολίες που μπορεί να του εμφανισθούν στην παραγωγή των προϊόντων του.</p>	<p>Βασικές ασθένειες λαχανικών- Έντομα.</p> <p>Ποιες είναι, από τι ευνοούνται, τι προτείνεται για αντιμετώπιση.</p> <p><b>Χαρακτηριστικά καλών λαχανικών.</b></p>	<p>Να δουν φωτογραφίες προσβεβλημένων.</p>	<p>Να χαρακτηρίσουν και ονομάσουν τις φωτογραφίες.</p>	

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΖΩΑ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να αναγνωρίζει τα διάφορα είδη των πολυγαστρικών.</p> <p>Να καθορίζει τους τρόπους εκτροφής και αναπαραγωγής τους.</p>	<p>1. Πολυγαστρικά μηρυκαστικά (αγελάδες, κατσίκες πρόβατα).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνθήκες εκτροφής.</li> <li>• Διατροφή.</li> <li>• Αναπαραγωγή.</li> <li>• Γενετική βελτίωση.</li> </ul>	<p>Διάλεξη.</p> <p>Συζήτηση.</p> <p>Φωτογραφίες ζώων.</p> <p>Εργασία : Επίσκεψη σε οικογενειακή εκτροφεία και καταγραφή όλων των χειρισμών.</p> <p>Συνέντευξη με τον</p>	<p>-Υποβολή εργασίας (ταξινόμηση των ζώων).</p> <p>-Αξιολόγηση συμμετοχής στις δραστηριότητες.</p> <p>Συζήτηση.</p> <p>Να χαρακτηρίσουν ζώα που θα δουν σε</p>	<p>7Θ+4Ε</p>

	φωτογραφίες, σε τι κατηγορία ανήκουν. -Υποβολή εργασίας. -Αξιολόγηση συμμετοχής στις δραστηριότητες. -Συζήτηση.	ιδιοκτητή για την εκτροφή.  Διάλεξη. Συζήτηση στη τάξη. Φωτογραφίες γύρω από την αναπαραγωγή.	
Να αναγνωρίζει τα διάφορα είδη των μονογαστρικών. Να καθορίζει τους τρόπους εκτροφής και αναπαραγωγής τους.	2. Φυτοφάγα μονογαστρικά (χοίροι, πτηνά, κουνέλια) • Συνθήκες εκτροφής. • Διατροφή. • Αναπαραγωγή. • Γενετική βελτίωση.	Επίσκεψη σε τοπική αγροτική εκμετάλλευση. Να περιγράψουν ό,τι είδαν και να επισημάνουν σημεία που θα μπορούσαν να βελτιωθούν. Να κάνουν συνέντευξη με τον ιδιοκτήτη. Να εξασκηθούν στον έλεγχο μαστίτιδας με ψηλάφηση μαστού. Να εξασκηθούν στη θερμομέτρηση των ζώων. Να μάθουν να κάνουν ένεση.	Αξιολόγηση εργασίας. Να συντάξουν πίνακα όπου να γράφουν τα είδη μελιού και την αντίστοιχη μελιτοφόρο χλωρίδα.
Να γνωρίζει συνθήκες υγιεινής των ζώων. Να γνωρίζει τις περιποιήσεις των ζώων. Να γνωρίζει βασικές πρώτες βοήθειες. Να διακρίνει συνήθη νοσήματα. Να αντιλαμβάνεται ότι το ζώο έχει πρόβλημα, από την εμφάνισή του. Να κατανοήσει ότι πρέπει να απομονώνει τα άρρωστα ζώα για πρόληψη των υπολοίπων.	Περιποιήσεις που αφορούν τον στάβλο. Καθαριότητα, ευρυχωρία για να μη συνωστίζονται τα ζώα. Υγιεινή ζώων. -σωματική καθαριότητα και περιποίηση. -Καθαριότητα, απολύμανση μαστού. -Πρόληψη νοσημάτων (βακτηρία, ιοί, παράσιτα, μαστίτιδα, μελιταίος), πρώτες βοήθειες. -Σημεία υγείας ζώου (όρεξη, καλή όραση, καλή στάση σώματος, καλή διάθεση).	-Διάλεξη-συζήτηση. Καταγραφή τοπικών ειδών μελιού.	
Να ορίζουν τι είναι μελισσοτροφία και να αναφέρουν τα προϊόντα της. Να μάθουν να διακρίνουν τα είδη μελιού. Να διακρίνουν ν το γνήσιο μέλι.	3. ΜΕΛΙΣΣΕΣ Κυψέλη, μελίσι, μελισσοκομική χλωρίδα. Μέλι, βασιλικός πολτός. Χαρακτηριστικά γνήσιου μελιού.		

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΚΡΕΑΣ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να αναγνωρίζει και διακρίνει τα είδη κρέατος.</p> <p>Να κατανοήσει ότι η σφαγή πρέπει να γίνεται μόνο σε δημόσιο σφαγείο.</p> <p>Να κατανοήσει γιατί γίνεται το στέμμα και πώς γίνεται στο κάθε είδος κρέατος.</p>	<p>1. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος.</p> <p>Είδη κρέατος (αιγοπροβάτων, βοοειδών, χοιρινών, πουλερικών).</p> <p>2. Σφαγή.</p> <p>3. Τεμαχισμός κρέατος.</p> <p>4. Σίτσμα.</p> <p>Σκοπός, τρόπος (συνδυασμοί θερμοκρασίας χρόνου ).</p> <p>5. Κίνδυνοι αλλοιώσεων στο κρέας,</p> <p>Αλλοιώσεις που σχετίζονται με χειρισμούς που αφορούν:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Την σφαγή και τεμαχισμό,</li> <li>• Την συσκευασία,</li> <li>• Την μεταφορά των κομματιών.</li> <li>• Την επαφή με ακάθαρτες επιφάνειες ή σκεύη,</li> <li>• Με πλημμελή καθαριότητα του ατόμου που χειρίζεται το κρέας.</li> </ul>	<p>-Διάλεξη.</p> <p>-Εικόνα τεμαχισμένου σφαγείου.</p> <p>-Επίσκεψη σε σφαγείο. Να συμπληρώσουν ερωτηματολόγιο. Να δουν τους χειρισμούς και τα διαφορετικά κομμάτια</p> <p>Επίσκεψη σε Super Market. Να δουν τα διαφορετικά μέρη σώματος και να καταγράψουν την τιμή τους.</p>	<p>Υποβολή εργασίας.</p> <p>-Αξιολόγηση συμμετοχής στις δραστηριότητες. Συζήτηση.</p> <p>Να δουν εικόνα τεμαχισμένου κρέατος και να ονομάσουν τα μέρη του.</p>	<p><b>2Θ +6Ε</b></p>
<p>Να αναγνωρίζει και διακρίνει αλλοιώσεις στο κρέας.</p> <p>Να μάθει τα επικίνδυνα σημεία για αλλοίωση στο κρέας.</p> <p>Να κατανοήσει την σημασία της ατομικής του καθαριότητας κατά τον χειρισμό του κρέατος.</p>	<p>-Διάλεξη.</p> <p>- Να κάνουν μικρή έκθεση με φωτογραφίες ή σκίτσα με σωστούς και λανθασμένους χειρισμούς του κρέατος.</p>	<p>Υποβολή εργασίας.</p> <p>-Αξιολόγηση συμμετοχής στις δραστηριότητες. Συζήτηση.</p> <p>Να δουν φωτογραφίες και να κρίνουν ποιοι χειρισμοί είναι σωστοί και ποιοι λάθος.</p>		

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7. ΓΑΛΑ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤ ΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να ονομάζει τα είδη γάλακτος. Να διακρίνει αυτά ανάλογα με την σύστασή τους. Να αναγνωρίζει τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύσταση και την σύνθεση του γάλακτος.	- Είδη γάλακτος. - Σύσταση. - Θρεπτική αξία. - Παράγοντες που επηρεάζουν την σύστασή του.	-Διάλεξη. -Συζήτηση.	-Ελεύθερη συζήτηση. -Τεστ πολλαπλών απαντήσεων σχετικών με τη σύσταση του γάλακτος.	<b>2Θ +14Ε</b>
Να μάθει να παράγει καλό γάλα. Να μάθει ότι επιβάλλεται, για την ασφάλεια της υγείας του, να βράζει το γάλα πριν το πει.	Αλλοιώσεις στο γάλα που σχετίζονται με το ζώο, τους χειρισμούς, το χώρο του στάβλου. Ξένες ουσίες στο γάλα. Διατήρηση του γάλακτος με ψύξη. Βράσιμο του γάλακτος.	-Διάλεξη. -Συζήτηση. -Φωτογραφικό υλικό. 2. Επίσκεψη σε στάβλο, παρακολούθησ η άμελης και σχολιασμός των χειρισμών που είδαν.	-Ερωτήσεις σύντομης ανάπτυξης γύρω από τα μικρόβια που απαντούν στο γάλα. -Να βάλουν στην σωστή σειρά λέξεις που θα σχετίζονται με τους χειρισμούς που συνδέονται με την ποιότητα του προϊόντος.	
Να μάθει τους παράγοντες από τους οποίους εξαρτάται η ποιότητα του γάλακτος. Να απαριθμεί τα κριτικά σημεία για την παραγωγή καλής ποιότητας γάλακτος. Να μάθει τι σημαίνουν οι όροι HAACP και ISO.	Ποιότητα γάλακτος. Παράγοντες που την καθορίζουν. Αναφορά στις έννοιες HAACP και ISO.	Διάλεξη. Συζήτηση. Έλεγχος μαστίτιδος (Τεστ Καλυφόνιας). Εκτίμηση μικροβιακού φορτίου. (Τεστ μπλε μεθυλενίου ). Έλεγχος αντιβιοτικών.	-Να κάνουν προτάσεις με τις λέξεις HAACP και ISO.	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 : ΑΥΓΑ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναγνωρίζει τα διάφορα είδη πουλερικών. Να διακρίνει σημεία αλλοιώσεων και να γνωρίζει τρόπους συντήρησης πουλερικών.	Θρεπτική αξία. Χαρακτηριστικά φρεσκάτητας. Τρόπος διατήρησης: <ul style="list-style-type: none"><li>• Σε ψυγείο,</li><li>• σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.</li></ul>	Διάλεξη. Επίδειξη αυγών «ιδιοπαράγόμενων» και «εμπορικών». -Σύγκριση.	-Υποβολή εργασίας. -Αξιολόγηση συμμετοχής στις δραστηριότητες. -Συζήτηση. -Να κάνουν προτάσεις με λέξεις σχετικές με την ενότητα.	1Θ+1Ε

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9 : ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΙΕΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να γνωρίζει τις διάφορες κατηγορίες αλιείας.	<b>1. Κατηγορίες αλιείας.</b> <b>2. Υδρόβιοι οργανισμοί,</b> ψάρια γλυκού και αλμυρού νερού- μαλακόστρακα-μαλάκια- υδατοκαλλιέργειες.	-Διάλεξη. -Συζήτηση. -Φωτογραφίες.	Γραπτό τεστ.	2Θ +2Ε
Να αναφέρει τα είδη των εδωδιμων ψαριών. Να γνωρίζει βασικά στοιχεία της μορφολογίας τους. Να γνωρίζει την σύνθεσή τους.	<b>3. Εδώδιμα είδη ψαριών.</b> -Μορφολογία. -Σύνθεση.	Διάλεξη. Slides.	Test πολλαπλών επιλογών.	

Να προσδιορίζουν τον όρο νωπά ψάρια. Να τα περιγράψουν. Να τα διακρίνουν μακροσκοπικά και να εκτιμούν τη φρεσκάδα τους. Να αναγνωρίζουν τους χειρισμούς των νωπών ψαριών.	<b>4. Νωπά ψάρια.</b> Ορισμός. Χαρακτηριστικά. Χειρισμός. Συντήρηση. Συσκευασία.	Εργασία. Επίσκεψη σε σημεία διάθεσης νωπών ψαριών καταγραφή αδυναμιών και προβλημάτων.	Υποβολή εργασίας. Αξιολόγηση συμμετοχής στις δραστηριότητες. Συζήτηση.
Να γνωρίζουν πως θα καταψύξουν ψάρια που τα ψάρεψαν οι ίδιοι. Να κατανοήσουν αν χρειάζεται να καθαρισθούν από λέπια και από σπλάχνα τα ψάρια πριν την κατάψυξη. Να μάθουν πόσο καιρό μπορούν να διατηρήσουν ψάρια στην κατάψυξή τους. Να μάθουν ότι το ξεπάγωμα και το ξαναπάγωμα είναι πολύ επικίνδυνα για την υγεία τους.	<b>5. Διατήρηση των ψαριών.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Με κατάψυξη:</li></ul> Τρόπος κατάψυξης σε οικιακό καταψύκτη. Χειρισμός του ψαριού πριν την κατάψυξη. Καθάρισμα, αποστραχνισμός. Διατήρηση του κατεψυγμένου ψαριού. Χρόνος.	Εργασία. Επίσκεψη σε σημεία πώλησης κατεψυγμένων ψαριών. Καταγραφή αδυναμιών και προβλημάτων.	Προφορική εξέταση.
Να γνωρίζουν τους λόγους που επιβάλλουν την συντήρηση των ψαριών. Να ονομάζουν τις μεθόδους διατήρησης των ψαριών.	<ul style="list-style-type: none"><li>Με άλλους τρόπους:</li></ul> Αλάτισμα. Ξηρό, σε άλμη. Κάπνισμα. Μέθοδοι, τρόποι παραγωγής καπνού	-Περιγραφή αλατίσματος. -Συζήτηση. -Διάλεξη.	Αξιολόγηση συμμετοχής στις δραστηριότητες.
Να γνωρίζουν τρόπους συσκευασίας και διάθεσης των ψαριών.	Συσκευασία-Διάθεση. <b>6. Υδατοκαλλιέργειες</b>	-Συζήτηση. -Διάλεξη.	

Σύνολο ωρών 20Ε+10Θ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10: ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕ Σ
Να μάθουν τις αρχές των μεθόδων με τις οποίες θα φτιάχνουν ιδιοπαραγόμενα τρόφιμα.	Μεταποίηση γεωργικών προϊόντων σε οικογενειακές εκμεταλλεύσεις. Με ψύξη, κατάψυξη, αλάτι, ζάχαρη, με άλλες φυσικές μεθόδους.	-Διάλεξη. -Γραπτό τεστ.	Να κάνουν προτάσεις με τις λέξεις μεταποίηση, ψύξη, αλάτι κ.λ.π.	9Θ +16 Ε
Να γνωρίζουν τους κύριους παράγοντες που επibάλουν τη μεταποίηση και τη συντήρηση των Γ. Π.	Τρόπος προετοιμασίας. Τρόπος συντήρησης. Υγιεινή χώρα, Προσωπικού, Σκευών, Ασφάλεια προϊόντος, Συσκευασία, Σήμανση, Κοστολόγηση, Διάθεση, Οργάνωση, Εξοπλισμός μικρού εργαστηρίου μεταποίησης (οικογενειακής ή συνεταιριστικής μορφής) για τα παρακάτω Προϊόντα :	Διάλεξη. Να συλλέξουν Φωτογραφικό υλικό με δραστηριότητες οικογενειακών εκμεταλλεύσεων. Εργαστήρια: Παρασκευή γιούρτης, μικροσκοπική παρατήρηση κόκκων-βακίλων, μέτρηση οξύτητας οργανοληπτικός έλεγχος, μέτρηση οξύτητας, σακχάρου, αλκοόλης στο κρασί.	-Τετράδιο εργαστηριακών ασκήσεων.  -Δημιουργία έκθεσης όπου το κάθε παιδί με δικό του τρόπο θα παρουσιάζει την παραγωγή ενός ιδιοπαραγόμενου γεωργικού προϊόντος. -Να περιγράψετε την διαδικασία παραγωγής προϊόντος που εσείς θα διαλέξετε, να υπολογίσετε τα υλικά σε είδος και ποσότητα που θα χρειαστείτε. Φανταστείτε μία κατάλληλη για το προϊόν σας συσκευασία. Σκεφθείτε τρόπους προώθησής του. -Παζάρι στο τέλος της χρονιάς με τα προϊόντα που θα έχουν ετοιμάσει.	
Να οργανώνει την παρασκευή ενός προϊόντος. Να υπολογίζουν τα απαραίτητα σκεύη και υλικά που χρειάζονται για να κάνουν μια απλή επεξεργασία, και μια απλή συσκευασία. Να εκτιμά στοιχειά κόστους των παραγόμενων προϊόντων. Να κατανοήσει την αναγκαιότητα τήρησης κανόνων υγιεινής σε όλη την διάρκεια προετοιμασίας του προϊόντος ώστε να παράγουν ασφαλή Προϊόντα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Λάδι-Βρώσιμες ελιές</li> <li>• Βούτυρο - τυρί</li> <li>• Γιαούρτι</li> <li>• Τραχανάς</li> <li>• Χυλοπίτες</li> <li>• Ζυμωτό ψωμί</li> <li>• Λουκάνικα</li> <li>• Τοματόπαστα</li> <li>• Γλυκά κουταλιού</li> <li>• Μαριμαλάδες</li> <li>• Τουρσιά</li> <li>• Κρασί, Σπιτικά ποτά</li> <li>• Μέλι</li> <li>• Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής Ξηρά, λιαστά (ξηροί καρποί, ξηρά σόδα, λιαστές τομάτες).</li> </ul>	<p>Παρασκευή τραχανά. Παρασκευή τοματόπαστας, παρατήρηση μυκητιακών υφών. Παρασκευή μαριμαλάδας. Να παρασκευάσουν τουρσί. <i>Επίδειξη υλικών συσκευασίας</i> -Επίδειξη ειδών συσκευασίας. Επίσκεψη σε συσκευαστήριο. Ζεμάτισμα. Ξεκρίσιμα ελιάς. Συμπύκνωση τοματοχυμού.</p>		



ΜΑΘΗΜΑ: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ

Γενικός σκοπός του μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να συμβάλει στην ανάπτυξη της εθνικής αυτογνωσίας φέρνοντας τους μαθητές σε επαφή με τα στοιχεία της ελληνικής λαϊκής τέχνης. Τελικός σκοπός είναι να κρατηθούν εκείνα τα στοιχεία από την παράδοση που συμβάλλουν στην ανάπτυξη της κοινωνικής ζωής (συμμετοχή, συνεργατικότητα).
------------------------------	---

Κεφάλαιο 1: Εισαγωγή στη Λαογραφία

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να ορίζει την επιστήμη της Λαογραφίας.  Να αναφέρει τον βασικούς ιστορικούς σταθμούς της Λαογραφίας και να περιγράψει την εξέλιξή της. Να συνδέει τη Λαογραφία με άλλες συγγενείς επιστήμες.	Λαογραφία: Η επιστήμη που μελετά το λαϊκό πολιτισμό. Σκοποί Λαογραφίας. Λαογραφία στον ευρωπαϊκό χώρο. Σχέσεις με άλλες συγγενείς επιστήμες. Λαογραφία και Ιστορία. Μέθοδοι. Θεματικό πλαίσιο. Αξία και σκοπιμότητα.	Διάλεξη, συζήτηση. Χρησιμοποίηση στοιχείων από την ηθογραφία- λογοτεχνία, τους περιηγητές, την τέχνη, την καθημερινή ζωή.	Γραπτές εργασίες. Ανάπτυξη απαντήσεων σε ανοικτές ερωτήσεις, ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών, σωστό-λάθος.	3Θ

Να ονομάζει του κυριότερους φορείς που ασχολούνται με το λαϊκό πολιτισμό και να αναφέρει τους στόχους ίδρυσης και λειτουργίας τους.	Φορείς που ασχολούνται με την έρευνα, μελέτη, διάσωση και αξιοποίηση των στοιχείων του λαϊκού πολιτισμού: Κέντρα Ερευνών, Μουσεία-Συλλογές, Πολιτιστικοί Σύλλογοι	Διάλεξη, συζήτηση Προβολή slides, video και φωτογραφιών. Πρόσκληση ειδικού από ένα φορέα. Διεξαγωγή συζήτησης.	Γραπτές εργασίες. Αναζήτηση στοιχείων στο Internet. Σύγκριση δύο φορέων όσων αφορά τους στόχους τους.	1Θ
---	---	--	---	----

## Κεφάλαιο 2: Οικισμός

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να αναφέρει βασικά στοιχεία για την ίδρυση του οικισμού (τύποι, ρυμοτομία κ.ά.).</p> <p>Να απαριθμεί τρόπους οχύρωσης του οικισμού, καθώς και συστήματα κτισμάτων για αμυντικούς σκοπούς.</p> <p>Να αναφέρει τα κτίσματα ειδικής χρήσης που εντάσσονται στον οικισμό.</p> <p>Να αναφέρει τη λειτουργική αξία της αυλής.</p> <p>Να περιγράφει την οριοθέτηση του οικισμού.</p>	<p>Ίδρυση (σχετικές παραδόσεις, επιλογή χώρου, προσανατολισμός). Εξέλιξη-Προστασία Πηγές πληροφόρησης. Είδη οικισμών. Πολεοδομική οργάνωση. Ιδιαίτερες κατασκευές. Πλατείες-πυρήνες. Το νερό -Υδρευση, αποχέτευση. Η αυλή. Χτίσματα ειδικής χρήσης. Όρια οικισμού.</p>	<p><b>Διάλεξη, συζήτηση.</b> Προβολή διαφανειών, video, φωτογραφιών. Διανομή φωτοτυπημένου υλικού. Αναφορά σε λαογραφικές μελέτες που αναφέρονται διεξοδικά στα επιμέρους θέματα. Αναφορά σε παραδόσεις, παραμύθια, κοινωνικο-οικονομική οργάνωση, ιστορία, λαϊκό δίκαιο, κ.λπ. Επίσκεψη σε διάφορους παραδοσιακούς οικισμούς και συλλογή στοιχείων και πληροφοριών για τους οικισμούς αυτούς. Επίσκεψη στο τοπικό λαογραφικό μουσείο και συνέντευξη με τον/την υπεύθυνο βάσει ερωτηματολογίου που έχει συνταχθεί στην τάξη.</p>	<p>Υποβολή ομαδικών εργασιών για τα χαρακτηριστικά στοιχεία του σπιτιού και την εξέλιξή τους στον εικοστό αιώνα.</p> <p>Συλλογή λογοτεχνικών έργων που αναφέρονται σε σχετικά θέματα. Γραπτές εργασίες διαφόρων τύπων (ανάπτυξη θεμάτων, πολλαπλής επιλογής, σωστό-λάθος, αντιστοίχιση). Υποβολή ομαδικών εργασιών για τα αποτελέσματα και τις παρατηρήσεις των μαθητών για την επίσκεψη που πραγματοποιήσαν.</p>	50+6Ε

## Κεφάλαιο 3: Κατοικία

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
<p>Να διακρίνει και να περιγράφει τα χαρακτηριστικά του σπιτιού.</p> <p>Να αναλύει τα οικοδομικά υλικά.</p> <p>Να αναφέρει τα μέρη του σπιτιού.</p> <p>Να αναφέρει τους βοηθητικούς χώρους του σπιτιού.</p> <p>Να διακρίνει τις κυριότερες μορφές της κατοικίας.</p>	<p>Εξέλιξη - τύποι κατοικίας. Προσανατολισμός. Οικοδομικά υλικά, οικοδομικά εργαλεία, οικοδομικές εργασίες, τοιχοδομία. Λαϊκή αρχιτεκτονική. Εκκλησιαστική αρχιτεκτονική. Φορείς της λαϊκής αρχιτεκτονικής.</p>	<p>Διάλεξη, συζήτηση. Προβολή slides, video Φωτογραφιών, video Επίσκεψη σε τοπικό Λαογραφικό Μουσείο.</p>	<p>Συλλογή περαιτέρω πληροφοριών και στοιχείων από την τοπική κοινωνία που σχετίζονται με τα θέματα. Αναζήτηση τραγουδιών που σχετίζονται με τα θέματα. Γραπτές εξετάσεις.</p>	5Θ+6Ε

## Κεφάλαιο 4: Έπιπλα και σκεύη

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να παραθέτει τα κυριότερα έπιπλα και σκεύη της κατοικίας.	Γενικά . Πηγές άντλησης υλικού. Έπιπλα . Κλίνη, διακόσμηση κλίνης, κλινοστρωμένη, κλινοσκεπάσματα. Τραπεζί. Κασέλα. Σκεύη.	Διάλεξη, συζήτηση. Προβολή slides, φωτογραφιών, video. Επίσκεψη σε τοπικό Λαογραφικό Μουσείο.	Καταγραφή τοπικών επίπλων και σκευών.	2Θ+3Ε

## Κεφάλαιο 5: Ενδυμασία

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναφέρει τα βασικότερα είδη ενδυμασίας και υπόδεσης.	Γενικά . Διάκριση Ενδυμασιών. Γυναικείες και ανδρικές φορεσιές.	Διάλεξη, συζήτηση. Προβολή slides, φωτογραφιών, video. Επίσκεψη σε τοπικό Λαογραφικό Μουσείο.	Καταγραφή τοπικών Ενδυμασιών.	2Θ+3Ε

## Κεφάλαιο 6: Παραδοσιακή Διατροφή

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναφέρει τα βασικότερα είδη τοπικής διατροφής.	Γενικά . Γεύματα. Βασικές τροφές. Παραδοσιακές τροφές. Νηστεία.	Διάλεξη, συζήτηση. Προβολή slides, φωτογραφιών, video.	Καταγραφή τοπικών διατροφικών συνηθειών. Συνεντεύξεις με ηλικιωμένους.	2Θ+4Ε

Κεφάλαιο 7: Επαγγελματικές Ασχολίες του Ελληνικού λαού

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να ονομάζει βασικά στοιχεία της γεωργίας, όπως εργασία, μεθόδους καλλιέργειας κ.ά. Να αναλύει τα στοιχεία που αποτελούν την ελαιοκομία, με έμφαση στη λαογραφική της διάσταση. Να αναλύει τα στοιχεία της αμπελουργίας με έμφαση στη λαογραφική της διάσταση. Να αναλύει στοιχεία άλλων σημαντικών καλλιεργειών. Να αναφέρει τα βασικά στοιχεία άλλων ασχολιών γεωργικής ζωής.	1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΖΩΗΣ Γεωργία (Εργασία, ζώα, έθιμα).  Ελαιοκομία (καλλιέργεια, συγκομιδή, συμβολική και πραγματική, σημασία της ελιάς και του λαδιού). Αμπελουργία (καλλιέργεια, τρύγος, πάτημα σταφυλιών, σχετικά έθιμα, κρασί-σταφίδα-λαογραφία του κρασιού). Καπνοκαλλιέργεια. Βαμβάκοκαλλιέργεια. Δενδροκομία. Κηπουρική. Λινοκαλλιέργεια.	Διάλεξη, συζήτηση. Προβολή slides, φωτογραφιών, video. Επίσκεψη στο τοπικό Λαογραφικό Μουσείο για περισσότερες πληροφορίες ή πρόσκληση ειδικού για διάλεξη και συζήτηση. Παράθεση δειγμάτων λαϊκής δημιουργίας (ζωγραφίες, παραμύθια, τραγούδια, κ.ά.), που αφορούν δραστηριότητες του λαού μας σχετικές με το αντικείμενο. Επισκέψεις σε παραδοσιακό ελαιотριβείο, πατητήρι. Προβολή video, φωτογραφιών και slides με παραδοσιακά προϊόντα λαϊκής βιοτεχνίας. Επίσκεψη στο τοπικό Μουσείο και συζήτηση με τον/την υπεύθυνο για τα εκθέματα τα σχετικά με το αντικείμενο.	Γραπτές εξετάσεις διαφόρων τύπων. Συλλογή λογοτεχνικών έργων που σχετίζονται με το αντικείμενο. Υποβολή ομαδικών εργασιών για τα αποτελέσματα των επισκέψεων και παρατηρήσεις των μαθητών. Συλλογή τοπικών εθίμων που σχετίζονται με το θέμα.	40+5Ε

Κεφάλαιο 8: Ποιμενική ζωή

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να παραθέτει τα βασικά στοιχεία της ποιμενικής ζωής.	Γενικά. Τσελιγκάτα.	Επίσκεψη σε παραδοσιακή βιοτεχνία	Συλλογή πληροφοριών για	20+3Ε

Να εξηγηθεί τι είναι τα τελεγκάτα. Να αναφέρει το ρουχισμό και την ενδυμασία της ποιμενικής οικογένειας. Να αναφέρει τα ήθη και έθιμα της ποιμενικής ζωής.	Ποιμενικοί οικισμοί. Τυροκομία. Σκεύη τυροκομίας. Προϊόντα. Εχθροί κοπαδιού. Ενδυμασία. Ποιμενικά ήθη και έθιμα. Ποιμενικοί άγιοι και λατρεία.	παρασκευής τυροκομικών προϊόντων.	τα παραδοσιακά ελληνικά τυριά.
--	---	-----------------------------------	--------------------------------

### Κεφάλαιο 9: Αλιεία-σπογγαλιεία-ναυτική ζωή

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ</b>	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ</b>	<b>ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
Να απαριθμεί τα σημαντικότερα σύνεργα αλιείας και κυριότερους τρόπους ψαρέματος. Να αναφέρει ποια είναι η κοινωνική υπόσταση του ψαρά.	Αλιεία. Σπογγαλιεία. Ναυτική ζωή.	Διάλεξη, συζήτηση. Προβολή διαφανειών, επίδειξη φωτογραφιών με σχετικά θέματα.	Συλλογή πληροφοριών για το ρόλο της θάλασσας στη ζωή των Ελλήνων.	10+2Ε

### Κεφάλαιο 10: Κυνήγι- Μελισσοκομία

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ</b>	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ</b>	<b>ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</b>	<b>ΩΡΕΣ</b>
Να αναφέρει τους παράγοντες από τους οποίους εξαρτάται η επιλογή τρόπων και μέσων κυνηγιού. Να αναφέρει τα προϊόντα της μελισσοκομίας και τη χρήση τους.	Κυνήγι. Μελισσοκομία.	Διάλεξη, συζήτηση Προβολή διαφανειών, επίδειξη φωτογραφιών με σχετικά θέματα.	Συνέντευξη από κυνηγούς για τους λόγους που ασχολούνται με το κυνήγι.  Συλλογή πληροφοριών για την εκτροφή μελισσών και τα στάδια παραγωγής μελιού.	10+2Ε

Κεφάλαιο 11: Χειροτεχνία (λαϊκές τέχνες)

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναφέρει κλάδους της ελληνικής λαϊκής τέχνης. Να δίνει τον ορισμό του λαϊκού καλλιτέχνη. Να ορίζει τα κύρια γνωρίσματα της ελληνικής λαϊκής ζωγραφικής. Να αναφέρει τις κατηγορίες της λαϊκής γλυπτικής και ξυλογλυπτικής. Να αναφέρει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των λαϊκών τεχνών που αναγράφονται στο σχολικό βιβλίο.	Γενικά. Ζωγραφική. Λιθογλυπτική. Ξυλογλυπτική. Κεντητική-πλεκτική. Υφαντική. Βαφική. Κεραμική-Αγγειοπλαστική. Μεταλλοτεχνία. Αργυρορυσσοεική τέχνη. Καλαθοπλεκτική. Κηροποιία. Σαγματοποιία. Βυρσοδεψία.	Επίσκεψη σε παραδοσιακή βιοτεχνία παρασκευής κεραμικών, επεξεργασίας δέρματος ή κατασκευής χρυσών και ασπμένιων κοσμημάτων. Συνέντευξη από το προσωπικό. Συλλογή αντικειμένων λαϊκής τέχνης.	Συλλογή πληροφοριών για τις λαϊκές τέχνες που καλλιεργήθηκαν στην περιοχή διαμονής των μαθητών.	40+5Ε

Κεφάλαιο 12: Λαϊκή Κοσμοθεωρία

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να διακρίνει τις διαφορές μεταξύ πλάνης-πρόληνης και δεισιδαιμονίας. Να παραθέτει βασικές απόψεις της λαϊκής κοσμοθεωρίας. Να αναφέρει μερικές λαϊκές αντιλήψεις για τα φυσικά φαινόμενα, τα άστρα, τις ημέρες και τους αριθμούς.	Προλήψεις και δεισιδαιμονίες. Λαϊκή κοσμολογία. Ήλιος, σελήνη, άστρα. Καιροί. Λαϊκή αστρολογία. Ημέρες και αριθμοί.	Συγκέντρωση στοιχείων σχετικά με τον τρόπο πρόγνωσης του καιρού.	Καταγραφή προλήψεων από άτομα του περιβάλλοντος κάθε μαθητή.	30+3Ε



## Κεφάλαιο 13: Λαϊκή Ιατρική

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΕΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναφέρει τα χαρακτηριστικά των πρακτικών γιατρών και την προσφορά τους στον αγροτικό πληθυσμό.	Γενικά Πρακτικοί γιατροί.	Συγκέντρωση στοιχείων σχετικά με τη λαϊκή θεραπευτική.	Καταγραφή στοιχείων της λαϊκής θεραπευτικής από άτομα του περιβάλλοντος κάθε μαθητή.	1Θ+3Ε

## Κεφάλαιο 14: Λαϊκή πίστη και λατρεία

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΕΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναφέρει στοιχεία της λαϊκής πίστης και λατρείας. Να αναφέρει έθιμα που σχετίζονται με τις σημαντικότερες γιορτές στη χώρα μας.	Η ψυχή. Λαϊκή πίστη και λατρεία. Γιορτές και πανηγύρια. Δρώμενα. Ο κύκλος του χρόνου.	Καταγραφή τοπικών εθίμων που συνήθίζονται κατά τη διάρκεια εορτών ή πανηγυριών.	Καταγραφή τοπικών εθίμων από άτομα του περιβάλλοντος κάθε μαθητή.	5Θ+5Ε

## Κεφάλαιο 15: Λαϊκή Φιλολογία

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΕΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να διακρίνει κατηγορίες της λαϊκής φιλολογίας. Να αναφέρει τα βασικά χαρακτηριστικά του δημοτικού τραγουδιού. Να αναφέρει τις κατηγορίες των μύθων και παραμυθιών. Να αναφέρει τις διαφορές μεταξύ παραμυθιών και παραδόσεων.	Δημοτικά τραγούδια. Πεζός λόγος. (Παραμύθια, Παραδόσεις, Παροιμίες, Αινίγματα, Καθαρογλωσσήματα κ.λπ.).	Διάλεξη, συζήτηση Ανάγνωση κειμένων, τραγουδιών, παραδόσεων, παραμυθιών, παροιμιών κ.λπ. Χρήση μαγνητοφώνου.	Γραπτές εργασίες Συλλογή δημοτικών τραγουδιών, παραμυθιών κ.ά. τοπικού χαρακτήρα που αναφέρονται στα θέματα.	4Θ+5Ε

Κεφάλαιο 16: Ο κύκλος της ζωής

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΟΧΟΙ	ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΩΡΕΣ
Να αναφέρει εθμικές πράξεις που συνδέονται με τον θεσμό της οικογένειας. Να αναφέρει εθμικές πράξεις που συνδέονται με το γάμο και το θάνατο.	<b>Γενικά</b> (Τεκνοποίηση, Γάμος, θάνατος).	Διάλεξη, σύζησηση. Προβολή διαφανειών, επίδειξη φωτογραφιών, Παραδείγματα αλληλοβοήθειας μεταξύ των μελών μιας κοινότητας, όπως καταγράφονται στην Ιστορία. Χρήση μαγνητοφώνου, ώστε να ακουστούν παραδοσιακά τραγούδια σχετικά με το αντικείμενο.	Γραπτές εργασίες διαφόρων τύπων (συμπλήρωση κενών, ανάπτυξη θεμάτων, αντιστοίχιση, σωστό-λάθος). Καταγραφή τοπικών ηθών και εθίμων που αναφέρονται στα θέματα.	4Θ+5Ε

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 10 Ιουνίου 2008  
Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ  
ΕΥΡΥΠΙΔΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΙΔΗΣ



## ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

### ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

#### ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ Φ.Ε.Κ.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ - Βασ. Όλγας 227	23104 23956	ΛΑΡΙΣΑ - Διοικητήριο	2410 597449
ΠΕΙΡΑΙΑΣ - Ευριπίδου 63	210 4135228	ΚΕΡΚΥΡΑ - Σαμαρά 13	26610 89122
ΠΑΤΡΑ - Κορίνθου 327	2610 638109	ΗΡΑΚΛΕΙΟ - Πεδιάδος 2	2810 300781
ΙΩΑΝΝΙΝΑ - Διοικητήριο	26510 87215	ΜΥΤΙΛΗΝΗ - Πλ. Κωνσταντινουπόλεως 1	22510 46654
ΚΟΜΟΤΗΝΗ - Δημοκρατίας 1	25310 22858		

#### ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ ΦΥΛΛΩΝ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΟΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

##### Σε έντυπη μορφή

- Για τα Φ.Ε.Κ. από 1 μέχρι 16 σελίδες σε 1 €, προσαυξανόμενη κατά 0,20 € για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο ή μέρος αυτού.
- Για τα φωτοαντίγραφα Φ.Ε.Κ. σε 0,15 € ανά σελίδα.

##### Σε μορφή DVD/CD

Τεύχος	Ετήσια έκδοση	Τριμηνιαία έκδοση	Μηνιαία έκδοση	Τεύχος	Ετήσια έκδοση	Τριμηνιαία έκδοση	Μηνιαία έκδοση
Α'	150 €	40 €	15 €	Α.Α.Π.	110 €	30 €	-
Β'	300 €	80 €	30 €	Ε.Β.Ι.	100 €	-	-
Γ'	50 €	-	-	Α.Ε.Δ.	5 €	-	-
Υ.Ο.Δ.Δ.	50 €	-	-	Δ.Δ.Σ.	200 €	-	20 €
Δ'	110 €	30 €	-	Α.Ε. - Ε.Π.Ε. και Γ.Ε.ΜΗ.	-	-	100 €

- Η τιμή πώλησης μεμονωμένων Φ.Ε.Κ. σε μορφή cd-rom από εκείνα που διατίθενται σε ψηφιακή μορφή και μέχρι 100 σελίδες, σε 5 € προσαυξανόμενη κατά 1 € ανά 50 σελίδες.
- Η τιμή πώλησης σε μορφή cd-rom/dvd, δημοσιευμάτων μιας εταιρείας στο τεύχος Α.Ε.-Ε.Π.Ε. και Γ.Ε.ΜΗ. σε 5 € ανά έτος.

**ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΟΛΗ Φ.Ε.Κ.:** Τηλεφωνικά: 210 4071010 - fax: 210 4071010 - internet: <http://www.et.gr>

#### ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ Φ.Ε.Κ.

Τεύχος	Έντυπη μορφή	Ψηφιακή Μορφή	Τεύχος	Έντυπη μορφή	Ψηφιακή Μορφή
Α'	225 €	190 €	Α.Ε.Δ.	10 €	Δωρεάν
Β'	320 €	225 €	Α.Ε. - Ε.Π.Ε. και Γ.Ε.ΜΗ.	2.250 €	645 €
Γ'	65 €	Δωρεάν	Δ.Δ.Σ.	225 €	95 €
Υ.Ο.Δ.Δ.	65 €	Δωρεάν	Α.Σ.Ε.Π.	70€	Δωρεάν
Δ'	160 €	80 €	Ο.Π.Κ.	-	Δωρεάν
Α.Α.Π.	160 €	80 €	Α' + Β' + Δ' + Α.Α.Π.	-	450 €
Ε.Β.Ι.	65 €	33 €			

- Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. (έντυπη μορφή) θα αποστέλλεται σε συνδρομητές ταχυδρομικά, με την επιβάρυνση των 70 €, ποσό το οποίο αφορά τα ταχυδρομικά έξοδα.
- Για την παροχή πρόσβασης μέσω διαδικτύου σε Φ.Ε.Κ. προηγούμενων ετών και συγκεκριμένα στα τεύχη: α) Α, Β, Δ, Α.Α.Π., Ε.Β.Ι. και Δ.Δ.Σ., η τιμή προσαυξάνεται, πέραν του ποσού της ετήσιας συνδρομής του 2007, κατά 40 € ανά έτος και ανά τεύχος και β) για το τεύχος Α.Ε.-Ε.Π.Ε. & Γ.Ε.ΜΗ., κατά 60 € ανά έτος παλαιότητας.

\* Η καταβολή γίνεται σε όλες τις Δημόσιες Οικονομικές Υπηρεσίες (Δ.Ο.Υ.). Το πρωτότυπο διπλότυπο (έγγραφο αριθμ. πρωτ. 9067/28.2.2005 2η Υπηρεσία Επιτρόπου Ελεγκτικού Συνεδρίου) με φροντίδα των ενδιαφερομένων, πρέπει να αποστέλλεται ή να κατατίθεται στο Εθνικό Τυπογραφείο (Καποδιστρίου 34, Τ.Κ. 104 32 Αθήνα).

\* Σημειώνεται ότι φωτοαντίγραφα διπλοτύπων, ταχυδρομικές Επιταγές για την εξόφληση της συνδρομής, δεν γίνονται δεκτά και θα επιστρέφονται.

\* Οι οργανισμοί τοπικής αυτοδιοίκησης, τα νομικά πρόσωπα δημοσίου δικαίου, τα μέλη της Ένωσης Ιδιοκτητών Ημερησίου Αθηνών και Επαρχίας, οι τηλεοπτικοί και ραδιοφωνικοί σταθμοί, η Ε.Σ.Η.Ε.Α., τα τριτοβάθμια συνδικαλιστικά Όργανα και οι τριτοβάθμιες επαγγελματικές ενώσεις δικαιούνται έκπτωσης πενήντα τοις εκατό (50%) επί της ετήσιας συνδρομής (τρέχον έτος + παλαιότητα).

\* Το ποσό υπέρ Τ.Α.Π.Ε.Τ. [5% επί του ποσού συνδρομής (τρέχον έτος + παλαιότητα)], καταβάλλεται ολόκληρο (Κ.Α.Ε. 3512) και υπολογίζεται πριν την έκπτωση.

\* Στην Ταχυδρομική συνδρομή του τεύχους Α.Σ.Ε.Π. δεν γίνεται έκπτωση.

Πληροφορίες για δημοσιεύματα που καταχωρούνται στα Φ.Ε.Κ. στο τηλ.: 210 5279000.

Φωτοαντίγραφα παλαιών Φ.Ε.Κ.: Μάρνη 8 τηλ.: 210 8220885, 210 8222924, 210 5279050.

Οι πολίτες έχουν τη δυνατότητα ελεύθερης ανάγνωσης των δημοσιευμάτων που καταχωρούνται σε όλα τα τεύχη της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως πλην εκείνων που καταχωρούνται στο τεύχος Α.Ε.-Ε.Π.Ε. και Γ.Ε.ΜΗ., από την ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου ([www.et.gr](http://www.et.gr)).

Οι υπηρεσίες εξυπηρέτησης πολιτών λειτουργούν καθημερινά από 08:00 μέχρι 13:00



\* 0 2 0 1 2 5 1 0 1 0 7 0 8 0 0 7 6 \*

**ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ**

ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 34 \* ΑΘΗΝΑ 104 32 \* ΤΗΛ. 210 52 79 000 \* FAX 210 52 21 004  
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: <http://www.et.gr> - e-mail: [webmaster.et@et.gr](mailto:webmaster.et@et.gr)