



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! - Πρόγραμμα δεξιοτήτων βιωσιμότητας για διεθνείς επιχειρήσεις εστίασης και επιχειρηματίες μέσω ολοκληρωμένης κατάρτισης

Το έργο SSPICE IT! συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+.

Το περιεχόμενο της παρούσας δημοσίευσης αντικατοπτρίζει μόνο την άποψη της κοινοπραξίας SSPICE IT και η Επιτροπή δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχει.

Ενότητα 0

Εισαγωγή στην εκπαίδευση SSPICE IT!

Καλώς ήρθατε στο πρόγραμμα SSPICE IT! Αυτή η ενότητα χρησιμεύει ως εισαγωγή στο "Εγχειρίδιο του εκπαιδευτικού" της εκπαίδευσής μας, ένα τεχνικό εγχειρίδιο για τους εκπαιδευτικούς που συμπληρώνει το "Εγχειρίδιο του μαθητή", το οποίο, με τη σειρά του, παρουσιάζει το περιεχόμενο της εκπαίδευσης SSPICE IT!

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε μια επισκόπηση της γενικής δομής της κατάρτισης καθώς και της μορφής των τελικών εξετάσεων. Στα επόμενα κεφάλαια, θα βρείτε, ανά ενότητα, προτεινόμενες ασκήσεις αυτοπροσώπως (καθώς οι ασκήσεις στο Εγχειρίδιο του σπουδαστή έχουν σχεδιαστεί για να ολοκληρώνονται ανεξάρτητα από τον σπουδαστή) μαζί με διάφορες παιδαγωγικές προτάσεις.

Σας ευχόμαστε μια ευχάριστη εμπειρία ανάγνωσης (και διδασκαλίας)!

ΔΟΜΗ ΤΟΥ SSPICE IT! ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

1.1. Ένα πρόγραμμα κατάρτισης προσαρμόσιμο στις ανάγκες σας

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα **SSPICE IT!** έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιηθεί με δύο διαφορετικούς τρόπους, ανάλογα με τις εκπαιδευτικές σας ανάγκες. Η πρώτη προσέγγιση είναι η διδασκαλία του πλήρους εκπαιδευτικού προγράμματος, το οποίο χωρίζεται σε επτά ενότητες που καλύπτουν ολόκληρο το αντικείμενο και καταλήγουν σε μια τελική άσκηση για τους σπουδαστές. Η δεύτερη προσέγγιση σας επιτρέπει να επιλέξετε ένα συγκεκριμένο υποκεφάλαιο που επιθυμείτε να διδάξετε, με τη μορφή μεμονωμένων μαθημάτων διάρκειας 3 έως 5 ωρών.

Το πλήρες πρόγραμμα κατάρτισης αποτελείται από τα ακόλουθα στοιχεία:

- Το **"Εγχειρίδιο του φοιτητή"**, ένα εγχειρίδιο για τους φοιτητές που χωρίζεται σε επτά ενότητες. Είναι σχεδιασμένο για αυτόνομη χρήση από τους φοιτητές.
- Το **"Εγχειρίδιο του δασκάλου"**, ένα εγχειρίδιο για τους δασκάλους που προσφέρει προτάσεις για το πώς να προσαρμόσουν το περιεχόμενο του "Εγχειριδίου του μαθητή" για δια ζώσης μαθήματα.

- Η **εφαρμογή SSPICE IT!**, η οποία επιτρέπει στους μαθητές να αξιολογούν τις δεξιότητές τους με έναν ελκυστικό και διαδραστικό τρόπο.
- Η **Τελική Άσκηση**, η οποία παρέχει μια σειρά δραστηριοτήτων για την αξιολόγηση των δεξιοτήτων των σπουδαστών και χρησιμεύει ως οδηγός για το πρόγραμμα κατάρτισης.

Τα υποκεφάλαια (που αναφέρονται ως "**υποενότητες**") σε αυτή την εκπαίδευση) είναι μεμονωμένα μαθήματα που προέρχονται από το "**Εγχειρίδιο μαθητή**". Υπάρχουν συνολικά 24 υποενότητες. Αυτά τα έτοιμα προς χρήση μαθήματα, διάρκειας 3 έως 5 ωρών, έχουν σχεδιαστεί για εκπαιδευτικούς που επιθυμούν να διδάξουν μόνο συγκεκριμένο περιεχόμενο από την εκπαίδευση **SSPICE IT!** Δεδομένου ότι προέρχονται από το "**Εγχειρίδιο Μαθητή**", οι εκπαιδευτικοί μπορούν επίσης να βασιστούν στο "**Εγχειρίδιο Δασκάλου**" για να διευκολύνουν την εφαρμογή τους στην τάξη.

1.2. Οι επιμέρους τομείς αναφοράς

Θα διαπιστώσετε ότι αυτό το πρόγραμμα κατάρτισης χωρίζεται σε τρία κύρια μέρη: **βιωσιμότητα στον τομέα των τροφίμων, επιχειρηματικές δεξιότητες και ψηφιακές και κοινωνικές δεξιότητες**. Στο τέλος αυτής της κατάρτισης, ελπίζουμε ότι οι μαθητές σας θα νιώσουν καλύτερα εξοπλισμένοι για να υιοθετήσουν βιώσιμες πρακτικές στην καθημερινή τους εργασία και ότι κάποιοι από αυτούς θα εμπνευστούν για να ανοίξουν τη δική τους βιώσιμη επιχείρηση!

1.3. Τα διάφορα κεφάλαια

Σε αυτή την εκπαίδευση, τα διάφορα κεφάλαια αναφέρονται ως "ενότητες". Συνολικά, υπάρχουν επτά ενότητες σε αυτό το πρόγραμμα, οι οποίες κατανέμονται στους τρεις υποτομείς αναφοράς που αναφέρθηκαν παραπάνω. Ας δούμε γρήγορα τις διάφορες ενότητες:

- **Ενότητα 1:** *Σχέσεις μεταξύ τροφίμων, ανθρώπων και περιβάλλοντος*. Σε αυτή την ενότητα, οι μαθητές σας θα λάβουν μια εισαγωγή στα σημαντικότερα ζητήματα που σχετίζονται με την κλιματική αλλαγή και τον αντίκτυπό της στο σύστημα τροφίμων.
- **Ενότητα 2:** *Πώς να εφαρμόσει κανείς κυκλικές πρακτικές στην επιχείρησή του*. Σε αυτή την ενότητα, οι μαθητές σας θα μάθουν για την κυκλική οικονομία και τους διάφορους τρόπους εφαρμογής βιώσιμων πρακτικών στην καθημερινή τους εργασία.
- **Ενότητα 3:** *Πώς να δημιουργήσετε μια βιώσιμη αλυσίδα εφοδιασμού*. Αυτή η ενότητα επικεντρώνεται σε μια συγκεκριμένη πτυχή της κυκλικής οικονομίας, δηλαδή στις βιώσιμες αλυσίδες εφοδιασμού. Οι μαθητές σας θα μάθουν πώς να

επιλέγουν με σύνεση τους προμηθευτές τους για να επιλέγουν κοινωνικά δίκαια και φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα.

- **Ενότητα 4:** *Έρευνα για καινοτόμες και βιώσιμες πρακτικές: Ενίσχυση δεξιοτήτων και αποτελεσματικών προσεγγίσεων.* Οι βιώσιμες πρακτικές βρίσκονται συχνά στο προσκήνιο της τεχνολογίας και είναι σημαντικό να είστε σε θέση να διεξάγετε τις δικές σας έρευνες για να ανακαλύψετε τις καλύτερες βιώσιμες πρακτικές. Επιπλέον, η συνεργασία αποτελεί κρίσιμη πτυχή κάθε επιτυχημένης επιχείρησης. Ευτυχώς, αυτό ακριβώς θα διδάξει στους μαθητές σας αυτή η ενότητα!
- **Ενότητα 5:** *Αναστοχασμός σχετικά με τους βιώσιμους μακροπρόθεσμους κοινωνικούς, πολιτιστικούς και οικονομικούς στόχους και δράσεις τους και υιοθέτηση υπεύθυνης συμπεριφοράς για τη συμβολή στις προσπάθειες βιωσιμότητας.* Μέσω αυτού του κεφαλαίου, οι μαθητές σας θα μάθουν πώς να ορίζουν μια βιώσιμη ιδέα επιχειρηματικού μοντέλου που λαμβάνει υπόψη τις ανάγκες του πληθυσμού και είναι κατάλληλη για τις οικονομικές συνθήκες της αγοράς.
- **Ενότητα 6:** *Πώς να δημιουργήσετε ένα βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο.* Αφού μάθουν πώς να καθορίζουν την ιδέα του επιχειρηματικού τους μοντέλου, σε αυτό το κεφάλαιο, οι μαθητές σας θα μάθουν πώς να εφαρμόζουν βιώσιμες καλές πρακτικές στην επιχείρησή τους, καθώς και τεχνικές διαχείρισης προσαρμοσμένες στους ηθικούς τους στόχους.
- **Ενότητα 7:** *Οικονομική ανθεκτικότητα και προσαρμογή στον τομέα των τροφίμων.* Σε αυτό το τελευταίο κεφάλαιο, θα παρουσιάσουμε τις βασικές συνταγές για τη δημιουργία μιας ισχυρής και ανθεκτικής επιχείρησης, ικανής να προσαρμόζεται στις μεταβαλλόμενες οικονομικές συνθήκες.

1.4. Η τελική άσκηση και η τελική εργασία κάθε ενότητας

Για να προετοιμάσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τους μαθητές σας για τη βιώσιμη επιχειρηματικότητα, έχουμε σχεδιάσει έναν οδηγό για όλη την εκπαίδευση: **να μάθετε πώς να αναπτύσσετε το επιχειρηματικό μοντέλο μιας βιώσιμης και ηθικής εταιρείας στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης.** Αυτό θα είναι το αντικείμενο της προτεινόμενης τελικής άσκησης της κατάρτισης SSPICE IT!

Προκειμένου να προετοιμάσετε τους μαθητές σας για αυτή την τελική άσκηση, στο τέλος κάθε ενότητας του παρόντος εγχειριδίου θα βρείτε μια **"τελική εργασία", την οποία** θα πρέπει να ολοκληρώσουν οι μαθητές σας ατομικά ή σε ομάδες, διδάσκοντάς τους μια πτυχή της διοίκησης επιχειρήσεων (μελέτη του ανταγωνισμού, κατάρτιση προϋπολογισμού, φαντασία καινοτόμων προϊόντων ή υπηρεσιών, κ.λπ.). Συνιστάται έντονα να ζητήσετε από τους μαθητές σας να ολοκληρώσουν όσο το δυνατόν

περισσότερες τελικές εργασίες, καθώς αυτό θα διευκολύνει την προετοιμασία τους για τις τελικές εξετάσεις.

Οι τελικές εξετάσεις για την κατάρτιση SSPICE IT! θα απαιτήσουν **να προετοιμάσουν και να παρουσιάσουν, σε ομάδες, το επιχειρηματικό μοντέλο μιας φανταστικής βιώσιμης εταιρείας**. Αυτή η παρουσίαση, η οποία πρέπει να συνοδεύεται από μια υποστήριξη τύπου "Powerpoint", θα πρέπει να ακολουθεί ένα πρότυπο που θα τους δοθεί εκ των προτέρων. Πράγματι, για κάθε μία από τις διαφορετικές ενότητες αυτής της κατάρτισης, τους ζητάμε να δημιουργήσουν μία έως δύο "διαφάνειες" που θα παρουσιάζουν το φανταστικό επιχειρηματικό τους μοντέλο από μια συγκεκριμένη οπτική γωνία. Για παράδειγμα, για την Ενότητα 1 ("*Σχέσεις μεταξύ τροφίμων, ανθρώπων και περιβάλλοντος*"), οι δύο διαφάνειες που θα ζητηθούν είναι οι εξής: "*Δημιουργήστε έναν "βιώσιμο χάρτη" των βιώσιμων φορέων στην περιοχή σας*" και "*Πραγματοποιήστε μια ανάλυση SWOT της φανταστικής σας επιχείρησης*". Θα παρατηρήσετε ότι πρόκειται για την ίδια άσκηση με την τελική εργασία που προτείνεται στο τέλος της Ενότητας 1!

Θα βρείτε αυτές τις διαφορετικές διαφάνειες στο τέλος αυτού του κεφαλαίου.

1.5. Οι 24 υποενότητες

Μετά τη δοκιμή της πρώτης εκδοχής της κατάρτισης σε πέντε κέντρα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης για ένα ολόκληρο εξάμηνο, ένα από τα κύρια στοιχεία της ανατροφοδότησης από τους εκπαιδευτικούς επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης ήταν ότι η κατάρτιση θα ωφελούσε αν ήταν πιο σπονδυλωτή. Πράγματι, δεδομένου ότι τα προγράμματα διδασκαλίας σε ορισμένα κέντρα ΕΕΚ στερούνται ευελιξίας, γεγονός που καθιστά δύσκολη την εφαρμογή μεγάλων τμημάτων ενός νέου προγράμματος κατάρτισης στο υπάρχον πρόγραμμα σπουδών, πολλοί εκπαιδευτικοί ζήτησαν να δημιουργήσουμε μικρότερες ενότητες που θα ήταν ευκολότερο να ενσωματωθούν στα καθημερινά τους μαθήματα. Ακολουθώντας τη συμβουλή τους, χωρίσαμε την αρχική κατάρτιση σε 24 υποενότητες. Αυτές οι υποενότητες καλύπτουν το ίδιο περιεχόμενο με την κύρια κατάρτιση, αλλά μπορούν επίσης να λειτουργήσουν ως αυτόνομες ενότητες. Σε ορισμένες περιπτώσεις, συνδυάσαμε περιεχόμενο από διάφορες ενότητες για να δημιουργήσουμε πιο συνεκτικές διδακτικές ενότητες. Ο κατάλογος των διαφόρων υποενοτήτων μπορεί να βρεθεί παρακάτω:

- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 1:** *Ο άνθρωπος και το περιβάλλον*
- **ΥΠΟΜΕΝΟΤΗΤΑ 2:** *Η πολυπλοκότητα του συστήματος τροφίμων*
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 3:** *Δικαιώματα διατροφής*
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 4:** *Διερεύνηση των διασταυρώσεων των τροφίμων και του περιβάλλοντος*
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 5:** *Η βιώσιμη διατροφή*

- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 6:** Διαδικασίες μαγειρέματος λιγότερο ενεργοβόρες
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 7:** Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων και χρήση τεχνικού φύλλου συνταγών
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 8:** Μείωση της συσκευασίας
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 9:** Αξιολόγηση κύκλου ζωής
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 10:** Βιώσιμες τεχνολογίες στην κουζίνα
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 11:** Η επιλογή βιώσιμων συστημάτων παραγωγής
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 12:** Πώς να μετρήσετε τον αντίκτυπο των τροφίμων σας στο κλίμα
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 13:** Δημιουργία δικτύου με τοπικούς παραγωγούς
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 14:** Εισαγωγή στα βιώσιμα επιχειρηματικά μοντέλα
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 15:** Πώς να σχεδιάσετε ένα μακροπρόθεσμα βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 16:** Η νοοτροπία του επιχειρηματία βιώσιμων τροφίμων
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 17:** Έρευνα για καινοτόμες και βιώσιμες πρακτικές
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 18:** Συνεργασία στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 19:** Ιεράρχηση και οργάνωση
- **ΥΠΟΜΕΝΟΤΗΤΑ 20:** Χρήση ψηφιακών τεχνολογιών
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 21:** Βασικές αρχές οικονομικής ανθεκτικότητας
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 22:** Κίνδυνος και προσαρμογή
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 23:** Στρατηγικές για βιώσιμη ανθεκτικότητα
- **ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ 24:** Χρήση ενός οικονομικού φύλλου

Το περιεχόμενο αυτών των υποενοτήτων έχει ληφθεί από το Εγχειρίδιο Μαθητή. Κάθε υποενοότητα προέρχεται από μία ή περισσότερες κύριες ενότητες του παρόντος εγχειριδίου. Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να προσδιορίσετε σε ποιες ενότητες του Εγχειριδίου Μαθητή ή του Εγχειριδίου Δασκάλου να ανατρέξετε αν χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες.

Πίνακας υπομονάδων

ΑΡΙΘΜΟΣ ΥΠΟΜΟΝΑΔΑΣ	ΟΝΟΜΑ	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΜΑΘΗΤΗ ΚΑΙ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ
#1	Ο άνθρωπος και το περιβάλλον	Ενότητα 1

#2	Η πολυπλοκότητα του συστήματος τροφίμων	Ενότητα 1
#3	Δικαιώματα διατροφής	Ενότητα 1
#4	Διερεύνηση των διασταυρώσεων των τροφίμων και του περιβάλλοντος	Ενότητα 1
#5	Η βιώσιμη διατροφή	Ενότητα 1
#6	Λιγότερο ενεργοβόρες διαδικασίες μαγειρέματος	Ενότητα 2
#7	Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων και χρήση τεχνικού φύλλου συνταγών	Ενότητα 2
#8	Μείωση της συσκευασίας	Ενότητα 2
#9	Αξιολόγηση κύκλου ζωής	Ενότητα 2
#10	Βιώσιμες τεχνολογίες στην κουζίνα	Ενότητα 2
#11	Η επιλογή βιώσιμων συστημάτων παραγωγής	Ενότητα 3
#12	Πώς να μετρήσετε τον αντίκτυπο των τροφίμων σας στο κλίμα	Ενότητα 3
#13	Χτίζοντας ένα δίκτυο με τοπικούς παραγωγούς	Ενότητα 3
#14	Εισαγωγή στα βιώσιμα επιχειρηματικά μοντέλα	Ενότητες 5 & 6
#15	Πώς να σχεδιάσετε ένα μακροπρόθεσμο βιώσιμο επιχειρηματικό μοντέλο	Ενότητα 5
#16	Η νοοτροπία του επιχειρηματία βιώσιμων τροφίμων	Ενότητα 5
#17	Έρευνα για καινοτόμες και βιώσιμες πρακτικές	Ενότητα 4
#18	Συνεργασία στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης	Ενότητα 4
#19	Ιεράρχηση και οργάνωση	Ενότητες 4 & 6

#20	Χρήση ψηφιακών τεχνολογιών	Ενότητες 4 & 6
#21	Βασικά στοιχεία οικονομικής ανθεκτικότητας	Ενότητα 7
#22	Κίνδυνος και προσαρμογή	Ενότητα 7
#23	Στρατηγικές για βιώσιμη ανθεκτικότητα	Ενότητα 7
#24	Χρήση ενός Οικονομικού Φύλλου	Ενότητα 7

1.6. Η εφαρμογή

Για να προσθέσουμε λίγη ποικιλία, έχουμε επίσης ετοιμάσει μια σειρά από παιχνιδιάρικα σενάρια που θα επιτρέψουν στους μαθητές σας να δοκιμάσουν τις γνώσεις τους στο τέλος κάθε ενότητας και να αποκτήσουν Open badges που πιστοποιούν τις δεξιότητές τους. Μπαίνοντας στη θέση διαφόρων χαρακτήρων, θα πρέπει να απαντήσουν σε κουίζ και να λύσουν γρίφους για να προχωρήσουν στην περιπέτεια.

1.7. Ανακεφαλαίωση

Η εκπαίδευση SSPICE IT! αποτελείται από τρία μέρη:

- **Οι επτά ενότητες**, οι οποίες μπορούν να διδαχθούν είτε δια ζώσης είτε ασύγχρονα εξ αποστάσεως (οι φοιτητές μελετούν τις ενότητες ανεξάρτητα).
- **Οι τελικές εργασίες**, ασκήσεις στο τέλος της ενότητας, τις οποίες οι μαθητές πρέπει να ολοκληρώσουν στο τέλος κάθε ενότητας για να προετοιμαστούν για τις τελικές εξετάσεις. Μπορούν να ολοκληρώσουν αυτές τις ασκήσεις είτε εξ αποστάσεως και ανεξάρτητα (ανατρέξτε στις οδηγίες για τις τελικές εργασίες στο εγχειρίδιο για τους μαθητές) είτε αυτοπροσώπως, ενδεχομένως σε ομάδες (ανατρέξτε στις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο για τον καθηγητή).
- **Η εφαρμογή**, η οποία θα τους επιτρέψει να επικυρώσουν τις διάφορες γνώσεις και δεξιότητες που απέκτησαν στο τέλος κάθε ενότητας.

Τέλος, αφού ολοκληρώσουν και επικυρώσουν τις επτά ενότητες, οι φοιτητές θα πρέπει να ολοκληρώσουν:

- **Η τελική άσκηση της κατάρτισης SSPICE IT!**, μια ομαδική παρουσίαση του επιχειρηματικού μοντέλου μιας φανταστικής βιώσιμης εταιρείας.

Εάν χρειαστεί, όλες οι ενότητες, οι τελικές εργασίες και οι ασκήσεις της εφαρμογής μπορούν να εκπονηθούν αυτόνομα από τους μαθητές, με ελάχιστες παρεμβάσεις από τους καθηγητές. Μπορείτε επίσης να οργανώσετε αυτή την εκπαίδευση με μικτό τρόπο,

με ορισμένες ενότητες να διδάσκονται δια ζώσης και άλλες ασύγχρονα. Το μόνο μέρος της κατάρτισης που απαιτεί φυσική παρουσία είναι η τελική άσκηση.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ SSPICE IT! TRAINING

Κατά τη φάση σχεδιασμού της εκπαίδευσής μας, πραγματοποιήσαμε έρευνα για να προσδιορίσουμε ποιες δεξιότητες θα ήταν πιο σημαντικές για να διδαχθούν στο πλαίσιο της βιωσιμότητας στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης.

Πραγματοποιήσαμε έρευνα σε 76 ενδιαφερόμενους φορείς του κλάδου, κυρίως ιδιοκτήτες επιχειρήσεων (62 από τους 76), ενώ οι υπόλοιποι αποτελούνταν από καθηγητές και εκπαιδευτές που ειδικεύονται σε αυτόν τον τομέα. Τους ζητήσαμε να αξιολογήσουν τη σημασία διαφόρων δεξιοτήτων από τα ευρωπαϊκά πλαίσια αναφοράς (GreenComp για τις δεξιότητες βιωσιμότητας, DigComp για τις ψηφιακές δεξιότητες, EntreComp για τις επιχειρηματικές δεξιότητες). Αυτό μας επέτρεψε να αποκτήσουμε μια αρχική κατάταξη των διαφόρων δεξιοτήτων που εξετάστηκαν για την εκπαίδευσή μας.

Στη συνέχεια, σταθμίσαμε αυτή την κατάταξη με βάση τον βαθμό παρουσίας ή απουσίας αυτών των δεξιοτήτων στο πρόγραμμα σπουδών των κέντρων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης που συμμετέχουν στο έργο. Με άλλα λόγια, όσο πιο σημαντική θεωρούνταν μια δεξιότητα από τους επαγγελματίες του κλάδου και όσο λιγότερο διδάσκονταν ήδη από τα κέντρα ΕΕΚ, τόσο μεγαλύτερη σημασία της αποδώσαμε στο πλαίσιο της κατάρτισης SSPICE IT!

Παρακάτω, θα βρείτε έναν πίνακα που συνοψίζει τις δεξιότητες που επιλέχθηκαν για την εκπαίδευσή μας και τις ενότητες στις οποίες διδάσκονται.

Αν θέλετε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη μελέτη που πραγματοποιήσαμε, μπορείτε να τη συμβουλευτείτε δωρεάν και ηλεκτρονικά μέσω του ακόλουθου συνδέσμου: <https://>

Πίνακας δεξιοτήτων

ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΑΣ	ΟΝΟΜΑ	MODULES	ΥΠΟΜΟΡΦΕΣ
--------------------	-------	---------	-----------

#1	Αναγνωρίζουν τις κύριες σχέσεις και τα προβλήματα μεταξύ του ανθρώπου και του περιβάλλοντος	Ενότητα 1	Υποενότητες 1, 2 & 4
#2	Να κατανοήσουν τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο των τροφίμων	Ενότητα 1	Υποενότητες 1, 2 & 4
#3	Να κατανοήσουν τη συσχέτιση μεταξύ υγείας και βιώσιμης διατροφής	Ενότητα 1	Υποενότητες 2 & 3
#4	Υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών στην εργασία του	Ενότητες 2 & 5	Υποενότητες 6, 7, 8, 9, 10, 14 & 16
#5	Μάθετε ποια συστατικά έχουν τις μεγαλύτερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις	Ενότητα 3	Υποενότητες 5, 11 & 12
#6	Προσδιορισμός και εφαρμογή πρακτικών που συνάδουν με τη βιώσιμη διαχείριση των αποβλήτων	Ενότητες 2 & 5 & 6	Υποενότητες 7, 9 & 14
#7	Αναπτύξτε ένα μενού που επικεντρώνεται σε εποχιακά συστατικά, που παράγονται τοπικά, χρησιμοποιώντας μικρότερες ποσότητες ζωικών προϊόντων στα πιάτα και επεκτείνοντας τα πιάτα με βάση τα φυτά.	Ενότητες 2 & 6	Υποενότητες 12 & 14
#8	Επιλογή βιώσιμων συστημάτων παραγωγής για όλα τα τρόφιμα και τα αναλώσιμα	Ενότητες 3 & 6	Υποενότητες 11, 13 & 14
#9	Επικοινωνήστε τις βιώσιμες φιλοδοξίες	Ενότητα 6	Υπομονάδα 15
#10	Δημιουργήστε ένα δίκτυο με τοπικούς παραγωγούς	Ενότητα 3	Υποενότητα 13
#11	Εξερευνήστε και πειραματιστείτε με καινοτόμες προσεγγίσεις	Ενότητες 4 & 5	Υποενότητες 15, 17 & 20

#12	Οπτικοποιήστε μελλοντικά σενάρια για να καθοδηγήσετε την προσπάθεια και τη δράση	Ενότητες 5 & 7	Υποενότητες 15, 21, 22, 23 & 24
#13	Να προβληματιστούν σχετικά με το πόσο βιώσιμοι είναι οι μακροπρόθεσμοι κοινωνικοί, πολιτιστικοί και οικονομικοί στόχοι και δράσεις	Ενότητα 5	Υποενότητες 15 & 16
#14	Βρείτε και αξιολογήστε τις ατομικές και ομαδικές δυνάμεις και αδυναμίες	Ενότητα 5	Υπομονάδα 16
#15	Αποκτήστε την υποστήριξη που απαιτείται για την επίτευξη πολύτιμων αποτελεσμάτων	Ενότητα 4	Υποενότητες 17, 18, 19 & 20
#16	Ανάπτυξη διαφόρων ιδεών και ευκαιριών για τη δημιουργία αξίας	Ενότητα 5	Υποενότητες 14 & 15
#17	Καθορισμός προτεραιοτήτων και σχεδίων δράσης	Ενότητα 6	Υποενότητα 19
#18	Λήψη αποφάσεων σε αβέβαιες καταστάσεις	Ενότητες 6 & 7	Υποενότητες 21 & 23
#19	Χειρισμός ταχέως εξελισσόμενων καταστάσεων και συγκρούσεων	Ενότητες 6 & 7	Υποενότητες 22 & 23
#20	Βρείτε τις ανάγκες και τις προκλήσεις που πρέπει να αντιμετωπιστούν	Ενότητα 5	Υποενότητες 14 & 15
#21	Ενεργήστε υπεύθυνα	Ενότητα 5	Υποενότητες 14 & 16
#22	Συνεργαστείτε με άλλους για δράση	Ενότητα 6	Υποενότητα 18
#23	Μάθετε από την επιτυχία και την αποτυχία	Ενότητα 6	Υπομονάδα 16

ΠΡΟΤΥΠΟ ΤΗΣ ΤΕΛΙΚΗΣ ΆΣΚΗΣΗΣ

Ακολουθούν τα διάφορα μέρη της παρουσίασης που θα πρέπει να παρουσιάσουν οι μαθητές κατά τη διάρκεια της τελικής τους άσκησης. Σημειώστε ότι ακόμη και αν ο κατάλογος αυτός ακολουθεί τη σειρά των διαφόρων ενοτήτων της εκπαίδευσης, η τελική παρουσίαση του μαθητή μπορεί να παρουσιάσει αυτές τις διαφάνειες με διαφορετική σειρά για λόγους σαφήνειας.

ΜΟΝΑΔΑ 1

Θεματική ενότητα: Επιχειρηματικό περιβάλλον

Παρουσίαση διαφανειών 1

Δημιουργήστε έναν "βιώσιμο χάρτη" της περιοχής σας με:

- Τοπικές βιώσιμες επιχειρήσεις,
- Τοπικές ομάδες / μη κερδοσκοπικές οργανώσεις που δραστηριοποιούνται σε θέματα βιωσιμότητας,
- Τοπικοί δημόσιοι φορείς που σχετίζονται με τη βιωσιμότητα,
- Άλλες επιχειρήσεις (βιώσιμες ή μη) που σχετίζονται με τη δραστηριότητά σας (πιθανοί συνεργάτες ή ανταγωνιστές)

Παρουσίαση διαφανειών 2

Πραγματοποιήστε μια ανάλυση SWOT της επιχείρησής σας:

- Ποια είναι τα **δυνατά σημεία** της εταιρείας σας;
 - ο Π.χ. προϊόντα με μεγάλη ζήτηση, καινοτόμα προϊόντα ή υπηρεσίες, πρωτότυπες στρατηγικές μάρκετινγκ κ.λπ.
- Ποιες είναι οι **αδυναμίες** της εταιρείας σας;
 - ο Π.χ. αρχική επένδυση, χρόνος που απαιτείται για την επίτευξη οικονομικής βιωσιμότητας κ.λπ.
- Ποιες είναι οι **ευκαιρίες** για την εταιρεία σας;
 - ο Π.χ. μέγεθος και ανάπτυξη της αγοράς, νέες αναδυόμενες βιώσιμες τάσεις κ.λπ.

- Ποιες είναι οι **απειλές** για την εταιρεία σας;
 - Π.χ. μέγεθος και ανάπτυξη της αγοράς, γεωπολιτικά ζητήματα, ανταγωνιστές κ.λπ.

ΜΟΝΑΔΑ 2

Θεματική: Βασικές δραστηριότητες που σχετίζονται με τα τρόφιμα

Παρουσίαση διαφανειών 3

Σχεδιάστε μια βιώσιμη προσφορά τροφίμων που θα περιλαμβάνεται στην επιχείρησή σας, λαμβάνοντας υπόψη:

- Βιωσιμότητα,
- Πρακτικές μείωσης των αποβλήτων,
- Καινοτόμες τεχνολογίες και διαδικασίες μαγειρέματος,
- Φύλλα συνταγών τεχνικής (βλ. Ενότητα 2 για τη συγκεκριμένη πτυχή).

Μπόνους αν περιλαμβάνει βιώσιμα και υγιεινά συστατικά από τη μεσογειακή διατροφή, όπως :

- Δημητριακά,
- Λαχανικά,
- Ξηρά φρούτα,
- Ελαιόλαδο,
- Φυτικές πρωτεΐνες,
- κ.λπ.

Παρουσίαση διαφανειών 4

Εξηγήστε ποιοι είναι οι πόροι ανθρώπινου δυναμικού της φανταστικής επιχείρησής σας, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού σας και της κατανομής των καθηκόντων στην επιχείρησή σας.

ΜΟΝΑΔΑ 3

Θεματική: Πόροι/κανάλια

Παρουσίαση διαφανειών 5

Χαρτογραφήστε τους βιώσιμους προμηθευτές/παραγωγούς με τους οποίους θα συνεργαστείτε. Για κάθε προμηθευτή, αναφέρετε:

- τη γεωγραφική τους θέση,
- τα χαρακτηριστικά παραγωγής/μεταποίησης/μεταφοράς/καινοτομίας/επικοινωνίας τους
- τους λόγους για τους οποίους επιλέχθηκαν

ΜΟΝΑΔΑ 4

Θεματική: (πτυχές της βιωσιμότητας)

Παρουσίαση διαφανειών 6

Δείξτε μας με ποιον τρόπο η επιχείρησή σας είναι βιώσιμη! Εξηγήστε ποιες είναι οι κύριες δραστηριότητες της επιχείρησής σας (που σχετίζονται με τρόφιμα και μη) και πώς είναι βιώσιμες και καινοτόμες. Μπορείτε να αναφέρετε πράγματα όπως:

- Χρησιμοποιήστε προϊόντα με χαμηλό αντίκτυπο στα αποτυπώματα άνθρακα,
- Έξυπνες λύσεις συσκευασίας,
- Βιώσιμες πρακτικές,
- Εποχικά και τοπικά συστατικά,
- Πρωτοβουλίες για κοινοτικούς κήπους,
- Εκπαιδευτικά εργαστήρια,
- κ.λπ.

ΜΟΝΑΔΑ 5

Θεματική: Πελάτες

Παρουσίαση διαφανειών 7

Καθορίστε ποιο είναι το κοινό-στόχος σας και δημιουργήστε τα προφίλ των πελατών σας. Περιλάβετε τα ακόλουθα στοιχεία:

- Βασικά τμήματα πελατών που στοχεύει η επιχείρησή σας,
- Απεικονίσεις των προσωπικοτήτων πελατών, για παράδειγμα με τη μορφή φανταστικών στερεοτυπικών χαρακτήρων,
- Γραφήματα που αντιπροσωπεύουν τις προτιμήσεις των πελατών.

Παρουσίαση διαφανειών 8

Παρουσιάστε τις στρατηγικές πίστης και τη βιώσιμη εκστρατεία μάρκετινγκ:

- Ποιες είναι οι στρατηγικές σας για τη δημιουργία πιστότητας πελατών; Μπορείτε να προσθέσετε γραφικές απεικονίσεις των ιδεών του προγράμματος αφοσίωσης.
- Ποια είναι τα κύρια σημεία της εκστρατείας μάρκετινγκ σας; Μπορείτε να προσθέσετε παραδείγματα επιτυχημένων εκστρατειών μάρκετινγκ για να εμπνευστείτε.
- Πώς ενσωματώνετε τις πρακτικές βιωσιμότητας στις προσπάθειες προώθησής σας;

ΜΟΝΑΔΑ 6

Θεματική: Μακροπρόθεσμη προβολή

Παρουσίαση διαφανειών 9

Επισημάνετε τη διασύνδεση της μακροπρόθεσμης πρόβλεψης, των αναπτυξιακών ευκαιριών και του κοινωνικού αντίκτυπου στον βιώσιμο επιχειρηματικό σχεδιασμό σας, παρουσιάζοντας τα ακόλουθα στοιχεία:

- **Μακροπρόθεσμη ορατότητα**: Καθορίστε ποιες στρατηγικές θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για να διασφαλιστεί η μακροπρόθεσμη προβολή της βιώσιμης επιχείρησής σας,
- **Ευκαιρίες ανάπτυξης**: Διερεύνηση ευκαιριών ανάπτυξης στο πλαίσιο του επιχειρηματικού μοντέλου, λαμβάνοντας υπόψη τις τάσεις της αγοράς, την καινοτομία και την επεκτασιμότητα,
- **Κοινωνικός αντίκτυπος**: Επισημάνετε τον ρόλο της επιχείρησής σας στην επίτευξη θετικού κοινωνικού αντίκτυπου και τον τρόπο με τον οποίο μπορείτε να συμβάλλετε στη θετική συνεισφορά στην κοινωνία.

ΜΟΝΑΔΑ 7

Θεματική: Οικονομικά

Παρουσίαση διαφανειών 10

Παρουσιάστε μας ένα βασικό οικονομικό δελτίο για την επιχειρηματική σας ιδέα που θα περιέχει τα ακόλουθα στοιχεία:

- **Αρχικές επενδύσεις:** Περιλαμβάνονται οι δαπάνες που σχετίζονται με τον εξοπλισμό, την τεχνολογία, τα αποθέματα, τις άδειες χρήσης και κάθε άλλη αρχική δαπάνη.
- **Κόστος προσωπικού:** Εκτιμήστε το κόστος που συνδέεται με την πρόσληψη προσωπικού, συμπεριλαμβανομένων των μισθών, των παροχών και των εξόδων κατάρτισης. Κατά περίπτωση, λάβετε υπόψη τις θέσεις μερικής ή πλήρους απασχόλησης και τυχόν εποχιακές διακυμάνσεις.
- **Τιμές και τιμολόγηση:** Καθορίστε τις τιμές ή τη δομή τιμολόγησης για τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες σας.
- **Λειτουργικά έξοδα:** Προσδιορίστε και απαριθμήστε τα τρέχοντα λειτουργικά έξοδα της επιχείρησής σας. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει ενοίκιο, υπηρεσίες κοινής ωφέλειας, ασφάλιση, μάρκετινγκ και οποιαδήποτε άλλα τακτικά έξοδα. Δώστε εκτιμήσεις για κάθε κατηγορία εξόδων.
- **Έσοδα από πωλήσεις:** Προβλέψτε τα έσοδα από τις πωλήσεις σας με βάση τις προβλέψεις τιμολόγησης και πωλήσεων.
- **Κατάσταση κερδών και ζημιών:** Δημιουργήστε μια απλή κατάσταση κερδών και ζημιών που περιγράφει τα προβλεπόμενα έσοδα, κόστη και κέρδη σας για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα (π.χ. μηνιαίο ή ετήσιο).
- **Οικονομική βιωσιμότητα:** Αξιολογήστε την οικονομική βιωσιμότητα της επιχείρησής σας υπολογίζοντας βασικούς χρηματοοικονομικούς δείκτες, όπως το σημείο νεκρού σημείου και την απόδοση της επένδυσης (ROI).

ΠΕΡΙΣΣΪΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΟ SSPICE IT! PROJECT

Δημιουργήσαμε αυτό το εκπαιδευτικό πρόγραμμα με πολλή αγάπη και ελπίζουμε ότι θα βγείτε από αυτό με ένα κεφάλι γεμάτο νέες ιδέες για να συμβάλλετε στη δημιουργία ενός καλύτερου κόσμου.

Το SSPICE IT! είναι ένα έργο που σχεδιάστηκε και υλοποιήθηκε από επτά εταιρους σε έξι ευρωπαϊκές χώρες (Βέλγιο, Ελλάδα, Ιταλία, Πορτογαλία, Ρουμανία και Ισπανία). Η κοινοπραξία αυτή αντιπροσωπεύει τους κόσμους της επαγγελματικής εκπαίδευσης, της έρευνας και της επιχειρηματικότητας:



- **Akmi Anonimi Ekpaideftiki Etairia** (Ελλάδα): Η ΑΚΜΗ είναι ο μεγαλύτερος πάροχος ΕΕΚ στην Ελλάδα και ένας από τους επτά μεγαλύτερους στην Ευρώπη. Η ΑΚΜΙ International είναι το Διεθνές Τμήμα του Ομίλου Εταιρειών ΑΚΜΗ, έχοντας υλοποιήσει περισσότερα από 100 ευρωπαϊκά έργα και έχοντας δημιουργήσει ένα ευρύ δίκτυο με περισσότερους από 1000 συνεργαζόμενους οργανισμούς από την Ευρώπη και όχι μόνο.
- **Amar Terra Verde Lda (Πορτογαλία)**: για δράσεις που σχετίζονται με τη βιωσιμότητα των τροφίμων, όπως η διατήρηση ενός σημείου κομποστοποίησης και η συμμετοχή σε ετήσιο διαγωνισμό οικολογικού μενού.
- **Centro Intergrado Público de Formación Profesional Camino de Santiago** (Ισπανία): Ένα από τα κέντρα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης του έργου.

- **Città Metropolitana Di Roma Capitale** (Ιταλία): Ρώμη: Δημόσιο ίδρυμα της πόλης της Ρώμης. Είναι οι επικεφαλής του έργου και διαχειρίζονται τα κέντρα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης του Marino και του Castel Fusano.
- **Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας** (Ελλάδα): Το iED είναι ένας ελληνικός ερευνητικός οργανισμός αφιερωμένος στην προώθηση της καινοτομίας και της επιχειρηματικότητας.
- **Pour La Solidarité** (Βέλγιο): υποστηρίζοντας και εδραιώνοντας το ευρωπαϊκό κοινωνικό μοντέλο, μια λεπτή ισορροπία μεταξύ οικονομικής ανάπτυξης και κοινωνικής δικαιοσύνης.
- **Ποιότητα της εργασίας** (Ρουμανία): Work's Quality: Η Work's Quality είναι μια ρουμανική εταιρεία συμβούλων που παρέχει υπηρεσίες κατάρτισης και τεχνικής βοήθειας σε επιχειρήσεις σε διάφορους τομείς, συμπεριλαμβανομένων των τροφίμων και της εστίασης.

Για την επίτευξη αυτών των στόχων, το SSPICE IT! θα:

- Ανάπτυξη ενός προγράμματος κατάρτισης για την αειφορία με σκοπό την ανάπτυξη των πράσινων δεξιοτήτων των μελλοντικών επιχειρηματιών στον τομέα της εστίασης.
- Ανάπτυξη ενός εργαλείου βασισμένου σε παιχνίδι για την αξιολόγηση της απόκτησης αυτών των δεξιοτήτων.
- Δημιουργία μιας κοινότητας με τη συμμετοχή διαφορετικών ενδιαφερομένων στον τομέα των τροφίμων.

Αν θέλετε να λαμβάνετε τακτικά νέα σχετικά με το έργο μας, ακολουθήστε μας στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας:

- Facebook: <https://www.facebook.com/europrojectsspiceit/>
- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/europrojectsspiceit/>
- Δικτυακός τόπος: <https://europrojectsspiceit.eu/>

Μείνετε συντονισμένοι για τις επόμενες περιπέτειές μας και μην ξεχνάτε να το κρατάτε πικάντικο!