

**Τα θεματικά αντικείμενα των προγραμμάτων κατάρτισης που θα υλοποιηθούν, είναι τα ακόλουθα:**

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα		1. ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
Σύνολο Ωρών Προγράμματος		380
Σύνολο Ωρών Θεωρητικής Κατάρτισης		260
Σύνολο Ωρών Πρακτικής Άσκησης		120
Εκπαιδευτικές Ενότητες		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Εξυπηρέτηση πελατών</li> <li>2. Διαχείριση παραπόνων</li> <li>3. Επικοινωνία - Δημόσιες σχέσεις</li> <li>4. Βασική ξενόγλωσση ορολογία</li> <li>5. Οργάνωση γραφείου επιχείρησης</li> <li>6. Διοικητική υποστήριξη</li> <li>7. Διαχείριση εγγράφων και εμπορικής αλληλογραφίας</li> <li>8. Διαχείριση εξοπλισμού γραφείου</li> <li>9. Υγεία και ασφάλεια στην εργασία</li> <li>10. Βασικές αρχές εργατικού δικαίου</li> <li>11. Βασικές εφαρμογές Η/Υ</li> <li>12. Τεχνικές εξεύρεσης εργασίας</li> </ol>
Πρακτική άσκηση		Πρακτική άσκηση σε επιχειρήσεις

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα		2. ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ
Σύνολο Ωρών Προγράμματος		380
Σύνολο Ωρών Θεωρητικής Κατάρτισης		260
Σύνολο Ωρών Πρακτικής Άσκησης		120
Εκπαιδευτικές Ενότητες		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Βασικά στοιχεία Δικαίου (Μεταφορών, Αστικό, Εργατικό)</li> <li>2. Αρχές &amp; διαδικασίες αποθήκευσης</li> <li>3. Διοίκηση Ολικής Ποιότητας</li> <li>4. Βασικά στοιχεία λογιστικής και χρηματοοικονομικών</li> <li>5. Βασικά στοιχεία περιγραφικής στατιστικής</li> <li>6. Αρχές &amp; διαδικασίες διαχείρισης εμπορευμάτων</li> <li>7. Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας</li> <li>8. Κανόνες συντήρησης και προληπτικής ασφάλειας εξοπλισμού</li> <li>9. Υγεία και ασφάλεια στην εργασία</li> <li>10. Βασικές αρχές εργατικού δικαίου</li> <li>11. Βασικές εφαρμογές Η/Υ</li> <li>12. Τεχνικές εξεύρεσης εργασίας</li> </ol>
Πρακτική άσκηση		Πρακτική άσκηση σε επιχειρήσεις

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα		3. ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ (DPO)
Σύνολο Ωρών Προγράμματος		380
Σύνολο Ωρών Θεωρητικής Κατάρτισης		260
Σύνολο Ωρών Πρακτικής Άσκησης		120
Εκπαιδευτικές Ενότητες		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Γενικές διατάξεις, Ευρωπαϊκό και Εθνικό νομικό πλαίσιο</li> <li>2. Αρχές επεξεργασίας δεδομένων</li> <li>3. Δικαιώματα του υποκειμένου</li> <li>4. Υπεύθυνοι επεξεργασίας και Εκτελούντες την επεξεργασία</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Μεταφορά προσωπικών δεδομένων σε τρίτες χώρες/διεθνείς οργανισμούς</li> <li>6. Ανεξάρτητες αρχές επίβλεψης</li> <li>7. Συνεργασία και συνεκτικότητα</li> <li>8. Ειδικές περιπτώσεις επεξεργασίας</li> <li>9. Data Protection Officer</li> <li>10. Ηγεσία συμμόρφωση και πρότυπα</li> <li>11. Περιπτώσεις εφαρμογής</li> <li>12. Πρακτική εφαρμογή</li> <li>13. Προσφυγές ευθύνη και κυρώσεις</li> <li>14. Υγεία και ασφάλεια στην εργασία</li> <li>15. Βασικές αρχές εργατικού δικαίου</li> <li>16. Βασικές εφαρμογές Η/Υ</li> <li>17. Τεχνικές εξεύρεσης εργασίας</li> </ol>
Πρακτική άσκηση	Πρακτική άσκηση σε επιχειρήσεις

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα		4. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ
Σύνολο Ωρών Προγράμματος		380
Σύνολο Ωρών Θεωρητικής Κατάρτισης		260
Σύνολο Ωρών Πρακτικής Άσκησης		120
Εκπαιδευτικές Ενότητες	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Αρχές Πληροφορικής και Δικτύων</li> <li>2. Σχέδια – Προδιαγραφές – Συνδεσμολογία</li> <li>3. Τεχνολογία – Πρότυπα – Συνδεσμολογία</li> <li>4. Συναρμολόγηση/ Αποσυναρμολόγηση Η/Υ – Συνδεσμολογία</li> <li>5. Πνευματικά δικαιώματα-Άδειες χρήσης</li> <li>6. Προγραμματιστικά Περιβάλλοντα</li> <li>7. Υλοποίηση εφαρμογών σε προγραμματιστικά περιβάλλοντα</li> <li>8. Αλγοριθμική Γλώσσα</li> <li>9. Εγκατάσταση Εφαρμογών</li> <li>10. Προστασία δεδομένων</li> <li>11. Γλώσσες Προγραμματισμού Html, CSS, JavaScript, CMS, Digital Marketing</li> <li>12. Γενικές γνώσεις βάσεων δεδομένων</li> <li>13. Διαχείριση δεδομένων με SQL</li> <li>14. Θέματα ασφάλειας πληροφορικών συστημάτων</li> <li>15. Βασικά θέματα δικτύων</li> <li>16. Πολιτική ασφάλειας</li> <li>17. Ασφάλεια εφαρμογών, συστημάτων, δεδομένων</li> <li>18. Αυθεντικοποίηση και κρυπτογράφηση</li> <li>19. Προστασία δεδομένων</li> <li>20. Υγεία και ασφάλεια στην εργασία</li> <li>21. Βασικές αρχές εργατικού δικαίου</li> <li>22. Βασικές εφαρμογές Η/Υ</li> <li>23. Τεχνικές εξεύρεσης εργασίας</li> </ol>	
Πρακτική άσκηση	Πρακτική άσκηση σε επιχειρήσεις	

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα		5.Τεχνικός παραγωγής τροφίμων και ποτών
Σύνολο Ωρών Προγράμματος		380
Σύνολο Ωρών Θεωρητικής Κατάρτισης		260
Σύνολο Ωρών Πρακτικής Άσκησης		120
Εκπαιδευτικές Ενότητες		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Βασικές γνώσεις επιστήμης τροφίμων</li> <li>2. Βασικές γνώσεις παραμέτρων ασφάλειας τροφίμων και ποτών</li> <li>3. Μικροβιολογικοί, Χημικοί, Φυσικοί κίνδυνοι</li> <li>4. Αλλεργιογόνα συστατικά</li> <li>5. Βασικές αρχές για την ορθή παραλαβή και αποθήκευση τροφίμων και ποτών</li> <li>6. Βασικές αρχές πρακτικών και διοίκησης παραγωγής, συσκευασίας και επισήμανσης</li> <li>7. Βασικές αρχές μεθοδολογίας HACCP</li> <li>8. Παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου παραγωγής τροφίμων και ποτών</li> <li>9. Βασικές αρχές καθαρισμών, απολύμανσης, καταπολέμησης εντόμων-τρωκτικών</li> <li>10. Ορθές πρακτικές υγιεινής</li> <li>11. Υγεία και ασφάλεια στην εργασία</li> <li>12. Βασικές αρχές εργατικού δικαίου</li> <li>13. Βασικές εφαρμογές Η/Υ</li> <li>14. Τεχνικές εξεύρεσης εργασίας</li> </ol>
Πρακτική άσκηση		Πρακτική άσκηση σε επιχειρήσεις

Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα		6. Στέλεχος επισιτιστικού τομέα
Σύνολο Ωρών Προγράμματος		380
Σύνολο Ωρών Θεωρητικής Κατάρτισης		260
Σύνολο Ωρών Πρακτικής Άσκησης		120
Εκπαιδευτικές Ενότητες		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Η οργάνωση της μονάδας επισιτισμού</li> <li>2. Σχεδιασμός, παραγωγή και παρουσίαση των προϊόντων</li> <li>3. Διοίκηση ανθρωπίνων πόρων</li> <li>4. Λειτουργίες εξυπηρέτησης πελατών</li> <li>5. Βασικές αρχές μεθοδολογίας HACCP</li> <li>6. Οργάνωση και διαχείριση εκδηλώσεων επισιτισμού</li> <li>7. Υγεία και ασφάλεια στην εργασία</li> <li>8. Βασικές αρχές εργατικού δικαίου</li> <li>9. Βασικές εφαρμογές Η/Υ</li> <li>10. Τεχνικές εξεύρεσης εργασίας</li> </ol>
Πρακτική άσκηση		Πρακτική άσκηση σε επιχειρήσεις