

Μ.Ι.Ε.Ε.Κ. – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

2017-2018

1. Δίκτυα Ηλεκτρονικών Υπολογιστών και Επικοινωνιών
2. Ηλεκτρομηχανολογικές - Ψυκτικές Εγκαταστάσεις στη Βιομηχανία
3. Βιολογικές Κηπευτικές Καλλιέργειες
4. Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική
5. Διαχείριση Αγορών και Προμηθειών – Ναυτιλιακά
6. Γαλακτοκομία – Τυροκομία
7. Τεχνολογία CNC – Ξυλουργική Βιομηχανία

1. Δίκτυα Ηλεκτρονικών Υπολογιστών και Επικοινωνιών

Το πρόγραμμα θα καταστήσει τον εκπαιδευόμενο ικανό να εκτελεί εργασίες που σχετίζονται με την υλοποίηση ενός δικτύου υπολογιστών, από τη σχεδίασή του μέχρι την παράδοση στον πελάτη και την υποστήριξη της λειτουργίας του, καθώς και εργασίες που σχετίζονται με τη διάγνωση, τον έλεγχο και την επιδιόρθωση βλαβών σε ηλεκτρονικές συσκευές, κυκλώματα και εξοπλισμό. Με το τέλος του προγράμματος ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να εγκαθιστά, συντηρεί και διαχειρίζεται δίκτυα υπολογιστών. Επίσης, θα έχει τη δυνατότητα να συντηρεί και να επισκευάζει διαφόρων τύπων ασύρματα δίκτυα LAN, συστήματα συναγερμού ασφαλείας, μεταφοράς οπτικών ινών και καλωδιακής και δορυφορικής τηλεόρασης, καθώς και εξοπλισμό δημόσιων, ιδιωτικών και εικονικών συστημάτων δικτύωσης.

Τα προσφερόμενα μαθήματα του προγράμματος είναι τα πιο κάτω:

ΤΕΤΡΑΜΗΝΟ	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Περίοδοι Θεωρητικού Μαθήματος	Περίοδοι Εργαστηριακού Μαθήματος
1	Αγγλικά I	3	0
1	Μαθηματικά	4	0
1	Δίκτυα Υπολογιστών I	2	3
1	Ηλεκτρονικά I	3	2
1	Ηλεκτρολογία	3	2
1	Εισαγωγή στους ΗΥ	1	2
2	Αγγλικά II	3	0
2	Επικοινωνίες I	2	2
2	Δίκτυα Υπολογιστών II	2	3
2	Αρχιτεκτονική Υπολογιστών	3	2
2	Ψηφιακά Ηλεκτρονικά	3	2
2	Εισαγωγή στον Προγραμματισμό	1	2
3	Λειτουργικά Συστήματα I	2	2
3	Επικοινωνίες II	3	2
3	Δίκτυα Υπολογιστών III	3	3
3	Διαχείριση Δικτύων	3	2
3	Ηλεκτρονικά II	3	2
4	Λειτουργικά Συστήματα II	2	3
4	Τηλεπικοινωνίες	3	3
4	Διαθεματική Εργασία και Πρακτική Άσκηση	0	6

4	Ασφάλεια Δικτύων	3	3
4	Νομοθεσία-Κανονισμοί-Δεοντολογία Επαγγέλματος	2	0

2. Ηλεκτρομηχανολογικές - Ψυκτικές Εγκαταστάσεις στη Βιομηχανία

Το πρόγραμμα θα καταστήσει τον εκπαιδευόμενο ικανό να εκτελεί εργασίες που σχετίζονται με την εγκατάσταση, συντήρηση και επισκευή επαγγελματικών ψυγείων, μικρών οικιακών κλιματιστικών μονάδων και μικρών κεντρικών κλιματιστικών μονάδων επαγγελματικών χώρων, την κατασκευή, συντήρηση και επισκευή εγκαταστάσεων αερισμού, την εγκατάσταση, συντήρηση και επισκευή εξοπλισμού ψύξης μεγάλων επαγγελματικών ψυγείων, καθώς και μεγάλων κεντρικών κλιματιστικών μονάδων σε μεγάλους χώρους. Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να επιτύχει τα πιο πάνω εφαρμόζοντας τους κανονισμούς ασφάλειας για την προστασία των εργαζομένων, του χώρου εργασίας και του περιβάλλοντος, ακολουθώντας τις τεχνικές οδηγίες του μελετητή και των κατασκευαστών υλικών και εξαρτημάτων και χρησιμοποιώντας με ορθολογικό τρόπο τα εργαλεία, τις συσκευές και τα όργανα ελέγχου.

Τα προσφερόμενα μαθήματα του προγράμματος είναι τα πιο κάτω:

Τετράμηνο	Μάθημα	Περίοδοι Θεωρητικού Μαθήματος	Περίοδοι Εργαστηριακού Μαθήματος
1	Μαθηματικά	4	0
1	Τεχνικό Σχέδιο (Μηχανολογικό - Ηλεκτρολογικό με Η/Υ)	1	7
1	Θερμοδυναμική και Ρευστομηχανική	3	2
1	Ηλεκτροτεχνία	3	2
1	Ασφάλεια και Υγιεινή Εργασίας	2	1
2	Τεχνολογία Ψύξης με Συμπύεση- Κύκλος Ψύξης, Συμπιεστές	3	4
2	Τεχνολογία Ψύξης με Αναρρόφηση- Ψυκτικός Κύκλος, Γεννήτριες, Μείγματα	2	2
2	Ηλεκτρικές Μηχανές	3	2
2	Ψυκτικά Ρευστά - Προστασία Περιβάλλοντος	3	1
2	Συγκολλήσεις- Οξυγονοκόλληση	1	4
3	Τεχνολογία Ψύξης με Συμπύεση- Συμπυκνωτές, Εξατμιστές	3	5
3	Τεχνολογία Ψύξης με Αναρρόφηση- Συμπυκνωτές, Εξατμιστές και άλλα Μέρη	2	2

3	Αρχές Αυτόματου Ελέγχου	2	3
3	Ηλεκτρονικοί Υπολογιστικές – Λογισμικά Γραφείου	0	4
3	Συγκολλήσεις - Ηλεκτροσυγκόλληση	1	3
4	Όργανα Μέτρησης, Αυτοματισμού και Ελέγχου Ψυκτικών Εγκαταστάσεων	3	3
4	Βιομηχανικές Ψυκτικές Εγκαταστάσεις	2	3
4	Σχεδιασμός, Ανάλυση και Κοστολόγηση Ψυκτικών Εγκαταστάσεων - Σχεδιομελέτη	2	4
4	Εισαγωγή στις Οικιακές και Βιομηχανικές Ηλεκτρικές Εγκαταστάσεις	3	3
4	Νομοθεσία και Δεοντολογία Επαγγέλματος	2	0

3. Βιολογικές Κηπευτικές Καλλιέργειες

Το πρόγραμμα θα καταστήσει τον εκπαιδευόμενο ικανό να εκτελεί εργασίες που σχετίζονται με την παραγωγή βιολογικών προϊόντων, σύμφωνα με τις αρχές των μεθόδων που εφαρμόζονται στη βιολογική γεωργία, χρησιμοποιώντας ένα φάσμα τεχνικών που βοηθούν στη διατήρηση των οικοσυστημάτων και μειώνουν τη ρύπανση. Με το τέλος του προγράμματος, ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:

- Ασχολείται με το συνολικό κύκλο φροντίδας βιολογικών κηπευτικών καλλιεργειών, την ανάπτυξη των φυτών, τη συγκομιδή, τη διαλογή, τη συσκευασία και την τήρηση των καλλιεργητικών αρχείων.
- Συμμετέχει στην κατασκευή και την εγκατάσταση του απαραίτητου για τις βιολογικές καλλιέργειες εξοπλισμού (θερμοκήπια) και να μεριμνά για τη συντήρησή του.
- Ενημερώνεται για την εμπορία των βιολογικών προϊόντων, τις εξελίξεις στο χώρο δραστηριότητάς του και να διαχειρίζεται μια μονάδα παραγωγής βιολογικών κηπευτικών προϊόντων.
- Εφαρμόζει καθαρές τεχνολογίες για νέες δυναμικές καλλιέργειες, καθώς και να καταστρώνει καλλιεργητικό σχέδιο για τη μετάβαση μίας συμβατικής καλλιέργειας σε βιολογική.

Τα προσφερόμενα μαθήματα του προγράμματος είναι τα πιο κάτω:

ΤΕΤΡΑΜΗΝΟ	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Περίοδοι Θεωρητικού Μαθήματος	Περίοδοι Εργαστηριακού Μαθήματος
1	Εισαγωγή στην Ανόργανη και Οργανική Χημεία	2	2
1	Εδαφολογία	2	1
1	Μορφολογία - Ανατομία Φυτών	2	1
1	Υπολογιστικές Εφαρμογές	2	2
1	Ασφάλεια και Υγιεινή Εργασίας	2	2
1	Εργαστηριακές Ασκήσεις Πεδίου I	1	3
2	Μετρήσεις Τεχνικών Μεγεθών	2	2
2	Γεωργική Χημεία	2	1
2	Φυσιολογία Φυτών - Βιοχημεία	2	1
2	Γεωργική Οικονομία - Οργάνωση Γεωργικών Επιχειρήσεων - Προώθηση Γεωργικών Προϊόντων	2	2
2	Αγρομετεωρολογία	2	2
2	Εργαστηριακές Ασκήσεις Πεδίου II	1	3
3	Γεωργική Μηχανολογία	2	2
3	Φυτοπαθολογία	2	1
3	Λιπασματολογία	2	2
3	Τεχνολογία Θερμοκηπίων	2	1
3	Αγγλική Ορολογία	2	2
3	Εργαστηριακές Ασκήσεις Πεδίου III	1	3
4	Εφαρμοσμένη Λαχανοκομία	2	1
4	Εντομολογία - Φυτοπροστατευτικά Προϊόντα και Μέθοδοι	2	2
4	Αρωματικά και Φαρμακευτικά Φυτά	2	2
4	Εφαρμοσμένη Βιολογική Καλλιέργεια Κηπευτικών Προϊόντων	2	1
4	Μέθοδοι Συντήρησης Βιολογικών Προϊόντων – Νομοθεσία και Δεοντολογία Βιολογικών Καλλιεργειών	2	2
4	Εργαστηριακές Ασκήσεις Πεδίου IV	1	3

4. Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική

Το πρόγραμμα θα καλύπτει την παρασκευή και το εμπόριο ειδών αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, από την επιλογή και παραγγελία των υλικών που απαιτούνται μέχρι την εκτέλεση παραγγελιών για λογαριασμό καταστημάτων ή επιχειρήσεων με είδη διατροφής και την τελική τοποθέτηση και παρουσίαση των προϊόντων στις βιτρίνες και τα ράφια πώλησης.

Θα καταστήσει τον εκπαιδευόμενο ικανό να προετοιμάζει, ψήνει, γαρνίρει και παρουσιάζει τα διάφορα είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας κάτω από συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας. Με το τέλος του προγράμματος, ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να αναγνωρίζει και να επιλέγει τα κατάλληλα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό, και να εφαρμόζει τις σωστές μεθόδους προετοιμασίας και παρουσίασης των παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Επίσης, θα είναι σε θέση να εξηγεί και να αξιολογεί το ρόλο και τη σημασία των κατάλληλων υλικών για την τελική παρουσίαση και προβολή των προϊόντων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Επιπρόσθετα, θα είναι σωστά ενημερωμένος για την ποιότητα και τη θρεπτική αξία των υλικών και προϊόντων, όπως επίσης και για τις διάφορες μορφές που διατίθενται και αξιοποιούνται στην επισιτιστική βιομηχανία, και θα μπορεί να κοστολογεί τα διάφορα προϊόντα και να αξιολογεί το ρόλο και τη συμβολή της κοστολόγησης στη διαδικασία της προετοιμασίας και διάθεσης των προϊόντων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.

Τα προσφερόμενα μαθήματα του προγράμματος είναι τα πιο κάτω:

Τετράμηνο	Μάθημα	Περίοδοι Θεωρητικού Μαθήματος	Περίοδοι Εργαστηριακού Μαθήματος
1	Υγιεινή και Ασφάλεια	2	0
1	Τεχνολογία Υλικών Ζαχαροπλαστείου/Αρτοποιείου	2	0
1	Διαχείριση Τροφίμων και Ποτών	3	0
1	Τεχνολογία Αρτοποιίας Ι	2	0
1	Εργαστήριο Αρτοποιίας Ι	0	17*
2	Βασικές Αρχές Κοστολόγησης	2	0
2	Διαδικασία Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών	2	0
2	Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων	3	0
2	Τεχνολογία Ζαχαροπλαστικής Ι	2	0
2	Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής Ι	0	17*
3	Επιχειρηματικότητα	2	0
3	Οργάνωση Διοίκηση Αρτοποιείου/Ζαχαροπλαστείου	2	0

3	Εισαγωγή στη Διαχείριση Συστημάτων Ποιότητας	3	0
3	Τεχνολογία Αρτοποιίας II	2	0
3	Εργαστήριο Αρτοποιίας II	0	17*
4	Διεύθυνση Ανθρώπινου Δυναμικού	2	2
4	Βασικές Αρχές Μαρκετινγ	2	2
4	Σχεδιασμός Υποδομών Αρτοποιείου/Ζαχαροπλαστείου	3	3
4	Τεχνολογία Ζαχαροπλαστικής II	2	2
4	Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής II	0	17*

*Το μάθημα προσφέρεται 9 εβδομάδες για 15 περιόδους/εβδομάδα (3 μέρες) και 6 εβδομάδες για 20 περιόδους/εβδομάδα (4 μέρες).

5. Διαχείριση Αγορών και Προμηθειών - Ναυτιλιακά

Το πρόγραμμα θα προσφέρει στον εκπαιδευόμενο σφαιρική και ολοκληρωμένη εκπαίδευση και κατάρτιση σχετικά με τη λειτουργία των Αγορών, έτσι ώστε να μπορεί να εργαστεί στο τμήμα αγορών σε εταιρείες που ασχολούνται με τη Ναυτιλία, ή γενικότερα με τις αγορές και προμήθειες προϊόντων και υλικών σε άλλους τομείς της οικονομίας. Ειδικότερα, θα μπορεί να ερευνά και να εντοπίζει προϊόντα και προμηθευτές και να θέτει τα κατάλληλα κριτήρια για την αξιολόγησή τους. Επίσης θα γνωρίζει την τεχνική των διαπραγματεύσεων, το θεσμικό πλαίσιο και το διεθνές δίκαιο, καθώς και τα διεθνή συστήματα πιστοποίησης που αφορούν το συγκεκριμένο τομέα.

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος, οι εκπαιδευόμενοι θα αποκτήσουν εξειδικευμένες γνώσεις στη χρήση ηλεκτρονικών υπολογιστών και λογισμικών και θα έχουν τη δυνατότητα να αναπτύξουν ικανότητες επικοινωνίας τόσο στην Ελληνική όσο και στην Αγγλική γλώσσα. Ειδικότερα για τη Ναυτιλία, το πρόγραμμα θα προσφέρει τις απαραίτητες γνώσεις για να μπορούν οι εκπαιδευόμενοι να αντιλαμβάνονται τις τεχνικές ιδιαιτερότητες του τομέα και τη φύση του παγκόσμιου δικτύου ναυτιλίας και των διεθνών εμπορικών συναλλαγών.

Τα προσφερόμενα μαθήματα του προγράμματος είναι τα πιο κάτω:

Τετράμηνο	Μάθημα	Περίοδοι Θεωρητικού Μαθήματος	Περίοδοι Εργαστηριακού Μαθήματος
1	Διαδικασία Αγορών	4	1
1	Βασικές Αρχές Διεύθυνσης Επιχειρήσεων	3	1
1	Αγγλικά για Επιχειρήσεις I	3	1
1	Βασικές Αρχές Λογιστικής	3	1
1	Εισαγωγή στα Ναυτιλιακά	4	1

2	Ναυτιλιακά Οικονομικά	4	1
2	Διεθνές Εμπόριο	3	1
2	Επιμελητεία I	3	1
2	Αγγλικά για Επιχειρήσεις II	3	1
2	Τεχνική Διαπραγματεύσεων	4	1
3	Ναυλώσεις και Ναυτασφαλίσεις	4	1
3	Τεχνολογία Πλοίων	3	1
3	Επιμελητεία II	3	1
3	Διαχείριση Λειτουργιών Εφοδιαστικής Αλυσίδας	4	1
3	Αγγλικά για Επιχειρήσεις III	3	1
4	Προηγμένες Υπολογιστικές Εφαρμογές	4	1
4	Διαχείριση Πλοίου	4	1
4	Διεθνή Συστήματα Πιστοποίησης και Αειφόρος Ανάπτυξη	3	1
4	Ναυτιλιακό Δίκαιο	3	1
4	Διαχείριση Φορτίων	3	1

6. Γαλακτοκομία – Τυροκομία

Ο κλάδος της Γαλακτοκομίας και Τυροκομίας εξελίσσεται ραγδαία τα τελευταία χρόνια και έχει επιτύχει σημαντικές βελτιώσεις τόσο στην ποιότητα των τυροκομικών προϊόντων, όσο και στην αύξηση της παραγωγικότητας. Έχουν δημιουργηθεί μικρές μονάδες παραγωγής/βιοτεχνίες με εξαιρετικά ποιοτικά αλλά και δημιουργικά προϊόντα τα οποία παράγονται με παραδοσιακές διαδικασίες και τρόπους παρασκευής. Στην Γαλακτοκομική και Τυροκομική βιομηχανία η αυτοματοποίηση της παραγωγής μέσα από τη αξιοποίηση των ηλεκτρονικά ελεγχόμενων μηχανημάτων, έχει δημιουργήσει μια νέα εικόνα για το σύγχρονο χώρο εργασίας.

Το πρόγραμμα εκπαίδευσης και κατάρτισης Γαλακτοκομία-Τυροκομία προετοιμάζει τους σπουδαστές για σταδιοδρομία στον τομέα της Γαλακτοκομικής και Τυροκομικής Βιομηχανίας ειδικότερα αλλά και άλλων βιοτεχνιών παραγωγής με εξειδίκευση στις παραγωγές διαφόρων ειδών τυριού. Το πρόγραμμα δίνει έμφαση σε ένα συνδυασμό θεωρίας και πράξης που απαιτείται για την επιτυχή απασχόληση τόσο στη Τυροκομική Βιομηχανία όσο και σε άλλες συναφείς βιομηχανίες.

Με την επιτυχή παρακολούθηση του Προγράμματος οι σπουδαστές θα είναι σε θέση να:

- Χρησιμοποιούν και εφαρμόζουν συστηματικά τα μέσα και μέτρα ατομικής προστασίας και υγιεινής που επιβάλλει η ισχύουσα νομοθεσία
- Κατανοεί και εξασφαλίζει την τήρηση των προδιαγραφών και των τεχνικών οδηγιών λειτουργίας και ασφάλειας των μηχανημάτων παρασκευής τυριών και παστερίωσης γάλατος

- Χειρίζονται και προγραμματίζουν μηχανήματα παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων σε σύγχρονα τμήματα παραγωγής στη βιομηχανία
- Επιλέγουν και συντηρούν τον απαραίτητο εξοπλισμό όπως συσκευές, όργανα, εργαλεία και υλικά για την μέγιστη απόδοση των μηχανημάτων παραγωγής τυροκομικών
- Προσαρμοσθούν και εξοικειωθούν άμεσα και να αποδώσουν σε πραγματικό εργασιακό περιβάλλον και να παράγουν με ευχέρεια τυροκομικά προϊόντα
- Εντοπίζουν προληπτικά κινδύνους που μπορεί να εμφανισθούν κατά την διαδικασία παραγωγής και να μεριμνούν για την αποφυγή αυτών των κινδύνων ή λαθών που μπορεί να γίνουν, διασφαλίζοντας την υψηλή ποιότητα της εργασίας τους και του τελικού αποτελέσματος χωρίς ζημιές
- Γνωρίζουν και εφαρμόζουν ορθή συμπεριφορά ως ευσυνείδητοι επαγγελματίες σε ένα καλά οργανωμένο και σύγχρονο περιβάλλον
- Προβαίνουν σε κοστολόγηση της παραγωγής τόσο σε ότι αφορά τα υλικά όσο και τα εργατικά
- Οργανώνουν και διαχειρίζονται προγράμματα παραγωγής ορίζοντας τα κατάλληλα χρονοδιαγράμματα

Τα προσφερόμενα μαθήματα του προγράμματος είναι τα πιο κάτω:

Τετράμηνο	Μάθημα	Περίοδοι Θεωρητικού Μαθήματος	Περίοδοι Εργαστηριακού Μαθήματος
1	Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων	4	0
1	Γαλακτοπαραγωγή	4	0
1	Χαρακτηριστικά και Ιδιότητες Γάλακτος	4	0
1	Ανάλυση Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων		6
2	Τεχνολογία Γάλακτος	4	0
2	Τεχνολογία Γαλακτοκομικών Προϊόντων	0	10
2	Παρασκευή Γαλακτοκομικών Προϊόντων	4	0
2	Μάρκετινγκ και Εμπορία Τροφίμων	4	0
3	Τυροκομία	4	0
3	Παρασκευή Τυριών	0	10
3	Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων	4	0
3	Σχεδιασμός και Πιστοποίηση Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων	2	2
3	Πρακτική Άσκηση		
4	Επιχειρηματικότητα για Αγρο-Βιοτεχνικά Προϊόντα	4	0

4	Εξοπλισμός Βιομηχανιών Επεξεργασίας Γάλακτος	4	0
4	Διπλωματική Εργασία	5	5

7. Τεχνολογία CNC – Ξυλουργική Βιομηχανία

Η κατασκευαστική τεχνολογία εξελίσσεται ραγδαία τα τελευταία χρόνια και έχει επιτύχει σημαντικές βελτιώσεις τόσο στην ποιότητα των κατασκευών, όσο και στην αύξηση της παραγωγικότητας. Η αυτοματοποίηση της παραγωγής μέσα από τη αξιοποίηση των ηλεκτρονικά ελεγχόμενων εργαλειομηχανών, έχει δημιουργήσει μια νέα εικόνα για το σύγχρονο χώρο εργασίας.

Το πρόγραμμα εκπαίδευσης και κατάρτισης Τεχνολογία CNC – Ξυλουργική Βιομηχανία προετοιμάζει τους σπουδαστές για σταδιοδρομία στον τομέα της Ξυλουργικής Βιομηχανίας ειδικότερα αλλά και άλλων βιομηχανιών παραγωγής με εξειδίκευση στις ηλεκτρονικά ελεγχόμενες εργαλειομηχανές CNC.

Το πρόγραμμα δίνει έμφαση σε ένα συνδυασμό θεωρίας και πράξης που απαιτείται για την επιτυχή απασχόληση τόσο στη Ξυλουργική Βιομηχανία όσο και σε άλλες συναφείς βιομηχανίες.

Με την επιτυχή παρακολούθηση του Προγράμματος οι σπουδαστές θα είναι σε θέση να:

- Χρησιμοποιούν και εφαρμόζουν συστηματικά τα μέσα και μέτρα ατομικής προστασίας και υγιεινής που επιβάλλει η ισχύουσα νομοθεσία
- Κατανοεί και εξασφαλίζει την τήρηση των προδιαγραφών και των τεχνικών οδηγιών λειτουργίας και ασφάλειας των εργαλειομηχανών CNC
- Χειρίζονται και Προγραμματίζουν εργαλειομηχανές CNC για κατεργασίες σε σύγχρονα τμήματα παραγωγής στη βιομηχανία, ιδιαίτερα στην Ξυλουργική Βιομηχανία
- Επιλέγουν και συντηρούν τον απαραίτητο εξοπλισμό όπως συσκευές, όργανα, εργαλεία και υλικά για την μέγιστη απόδοση των εργαλειομηχανών CNC
- Προσαρμοσθούν και εξοικειωθούν άμεσα και να αποδώσουν σε πραγματικό εργασιακό περιβάλλον και να χειρίζονται με ευχέρεια πραγματικές εργαλειομηχανές CNC
- Εντοπίζουν προληπτικά κινδύνους που μπορεί να εμφανισθούν κατά την κατεργασία CNC και να μεριμνούν για την αποφυγή αυτών των κινδύνων ή λαθών που μπορεί να γίνουν, διασφαλίζοντας την υψηλή ποιότητα της εργασίας τους και του τελικού αποτελέσματος χωρίς ζημιές
- Γνωρίζουν και εφαρμόζουν ορθή συμπεριφορά ως ευσυνείδητοι επαγγελματίες σε ένα καλά οργανωμένο και σύγχρονο περιβάλλον
- Προβαίνουν σε κοστολόγηση της παραγωγής τόσο σε ότι αφορά τα υλικά όσο και τα εργατικά
- Διαβάζουν και να κατανοούν αρχιτεκτονικό και κατασκευαστικό σχέδιο
- Επικοινωνούν σχεδιάζοντας με ελεύθερο χέρι και με όργανα σχεδίασης τις ιδέες σε σχέση με την εργασία τους

- Οργανώνουν και διαχειρίζονται έργα παραγωγής ορίζοντας τα κατάλληλα χρονοδιαγράμματα
- Σχεδιάζουν με ηλεκτρονικό υπολογιστή και αξιοποιούν προγράμματα CAD/CAM
- Χειρίζονται λογισμικά όπως Word-processing, Spread sheet, Power Point, Search engines και άλλα

Τα προσφερόμενα μαθήματα του προγράμματος είναι τα πιο κάτω:

Τετράμηνο	Μάθημα	Περίοδοι Θεωρητικού Μαθήματος	Περίοδοι Εργαστηριακού Μαθήματος
1	Μαθηματικά	3	0
1	Τεχνικό Σχέδιο	2	5
1	Σχεδιασμός με ΗΥ Ι	1	4
1	Υπολογιστικές Εφαρμογές	1	4
1	Ασφάλεια και Υγιεινή Εργασίας	2	0
1	Αγγλική Ορολογία	3	0
2	Ψηφιακά Ελεγχόμενες Μηχανές Παραγωγής Ι	3	0
2	Προγράμματα CAD/CAM	2	3
2	Τεχνολογία Υλικών και Κατεργασιών Ι	2	0
2	Κοστολόγηση Ι	2	3
2	Σχεδιασμός ΜΕ ΗΥ ΙΙ	3	2
2	Εισαγωγή στις Εργαλειομηχανές CNC	2	3
3	Εργαστήρια Εργαλειομηχανών CNC Ι	3	4
3	Τόρνος και Ρούτερ CNC Ι	2	3
3	Τεχνολογία Υλικών και Κατεργασιών ΙΙ	3	0
3	Κοστολόγηση ΙΙ	3	2
3	Ψηφιακά Ελεγχόμενες Μηχανές Παραγωγής ΙΙ	3	0
3	Τεχνολογία Κοπής Laser	2	0
4	Εργαστήρια Εργαλειομηχανών CNC ΙΙ	2	3
4	Τεχνολογία Παραγωγής Επίπλου	2	3
4	Μηχανές Επεξεργασίας Ξύλου	3	0
4	Ψηφιακά Ελεγχόμενες Μηχανές Παραγωγής ΙΙΙ	3	0