

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης,
Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Ειδικότητα: Τεχνικός αρτοποιίας-
ζαχαροπλαστικής

Κωδικός: 26-00-02-1

ΣΑΕΚ

Ημερομηνία Έκδοσης
Σεπτέμβριος 2024



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



**Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης
στην Ειδικότητα:
«Τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής»**

Συγγραφική ομάδα

Γερεντές Νικόλαος

Παλησίδης Γεώργιος

Πατεστής Ιωάννης

**Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης
του οδηγού κατάρτισης**

Προφύρη Ιωάννα σε συνεργασία με τον
Φασνάκη Κωνσταντίνο

Το περιεχόμενο του Οδηγού Κατάρτισης της ειδικότητας διαμορφώθηκε από τη συγγραφική ομάδα με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα που επεξεργάστηκε το ΚΑΝΕΠ-ΓΣΕΕ στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)» [κωδικός ΟΠΣ (ΜΙΣ) 5069281] του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020», που υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων και ειδικότερα από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρος της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ, καθώς και από τον ΕΟΠΠΕΠ και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ). Ο παρών Οδηγός αναπτύχθηκε με την ευθύνη του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, τα επιστημονικά στελέχη του οποίου Δέσποινα Μπεκρή και Κωνσταντίνος Φασνάκης παρακολούθησαν και υποστήριξαν τον συντονισμό του έργου σε όλες του τις φάσεις.

Περιεχόμενα

| | |
|--|----|
| 1. Πρόλογος | 6 |
| 2. Εισαγωγή | 7 |
| Μέρος Α΄ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ | 10 |
| 1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού | 11 |
| 1.1 Τίτλος ειδικότητας | 11 |
| 1.2 Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας) | 11 |
| 2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας | 11 |
| 2.1 Ορισμός ειδικότητας | 11 |
| 2.2 Αρμοδιότητες/Καθήκοντα | 11 |
| 2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα | 13 |
| 3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης | 14 |
| 3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής | 14 |
| 3.2 Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης | 14 |
| 4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά | 14 |
| 5. Κατατάξεις τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα | 14 |
| 5.1 Κατάταξη στην ειδικότητα αποφοίτων άλλων ειδικοτήτων της ίδιας ομάδας προσανατολισμού | 14 |
| 5.2 Κατάταξη αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης στην ειδικότητα | 15 |
| 6. Πιστοποίηση αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων ΙΕΚ | 15 |
| 7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων | 16 |
| 8. Πιστωτικές μονάδες | 17 |
| 9. Επαγγελματικά δικαιώματα | 18 |
| 10. Σχετική νομοθεσία | 18 |
| 11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης | 19 |
| Μέρος Β΄ – ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ | 20 |
| 1. Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας | 21 |
| 2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης | 21 |
| Μέρος Γ΄ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ | 24 |
| Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ | 25 |
| 1. Ωρολόγιο πρόγραμμα | 25 |

| | |
|--|----|
| 2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης | 26 |
| 2.1 ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ | 26 |
| 2.1.Α ΓΑΛΛΙΚΑ I | 26 |
| 2.1.Β ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ I | 27 |
| 2.1.Γ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (CATERING) I | 28 |
| 2.1.Δ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ | 29 |
| 2.1.Ε ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ | 30 |
| 2.1.ΣΤ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ) | 31 |
| 2.2. ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ | 32 |
| 2.2.Α ΓΑΛΛΙΚΑ II | 32 |
| 2.2.Β ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ II | 34 |
| 2.2.Γ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (CATERING) II | 35 |
| 2.2.Δ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ | 36 |
| 2.2.Ε FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT I (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ) | 37 |
| 2.2.ΣΤ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ) | 38 |
| 2.3. ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ | 39 |
| 2.3.Α ΑΓΓΛΙΚΑ I | 39 |
| 2.3.Β ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ III | 40 |
| 2.3.Γ FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT II (ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ) | 41 |
| 2.3.Δ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ I | 42 |
| 2.3.Ε ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ | 43 |
| 2.3.ΣΤ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ) | 44 |
| 2.4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄ | 45 |
| 2.4.Α ΑΓΓΛΙΚΑ II | 45 |
| 2.4.Β ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ IV | 46 |
| 2.4.Γ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ II | 47 |
| 2.4.Δ ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ | 48 |
| 2.4.Ε ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ) | 49 |
| Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ | 51 |
| 1. Αναγκαίος και επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας | 51 |
| 2. Διδακτική μεθοδολογία | 53 |
| 3. Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης | 54 |
| 3.1 Βασικοί κανόνες υγείας και ασφαλείας | 55 |

| | |
|---|----|
| 3.2 Μέσα ατομικής προστασίας | 55 |
| Μέρος Δ' – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ | 56 |
| 1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης | 57 |
| 2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/η | 59 |
| 2.1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης | 59 |
| 2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου/ης | 59 |
| 2.3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης | 61 |
| 3. Οδηγίες για τους εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης | 61 |
| 4. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας της πρακτικής άσκησης | 63 |
| 5. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης | 63 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α': Προφίλ εκπαιδευτών/τριών | 66 |
| ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ | 76 |
| Α. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα | 76 |
| Β. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη μεθοδολογία ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης | 79 |
| Γ. Σχετική εθνική νομοθεσία | 80 |

1. Πρόλογος

Ο Οδηγός Κατάρτισης της ειδικότητας «Τεχνικός αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής» αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)¹» [κωδικός ΟΠΣ (MIS) 5069281] του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020», που υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων και ειδικότερα από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρος της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ, καθώς και από τον ΕΟΠΠΕΠ και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ).

Το έργο αυτό αποτέλεσε μια ολοκληρωμένη παρέμβαση για τη βελτίωση και ενίσχυση του θεσμού της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης σε μια περίοδο κατά την οποία, περισσότερο από ποτέ, το αίτημα της διασύνδεσής του με την αγορά εργασίας είναι επιτακτικό και επίκαιρο. Ιδιαίτερα, μετά τη μακρά περίοδο οικονομικής κρίσης και ύφεσης την οποία αντιμετώπισε η ελληνική κοινωνία αλλά και τις συνέπειες από την πανδημική κρίση Covid-19, οι αναδυόμενες προκλήσεις καθιστούν αναγκαία στοχευμένα μέτρα εκσυγχρονισμού του. Το συγκεκριμένο έργο αποτέλεσε συστηματική προσπάθεια αντιμετώπισης χρόνιων αδυναμιών του πεδίου, αναβάθμισης του επιπέδου των παρεχόμενων γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων, καθώς και βελτίωσης των μαθησιακών αποτελεσμάτων που απορρέουν από την επαγγελματική κατάρτιση σε συγκεκριμένες ειδικότητες.

Καθώς εμπερικλείει μια καινοτομική δέσμη αλληλοσυμπληρούμενων δράσεων, μεθόδων και πρακτικών, επιδίωξε να συμβάλει με πολλαπλασιαστικό τρόπο στην ενίσχυση της ποιότητας και της αποτελεσματικότητας του πεδίου της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης. Ειδικότερα, στο πλαίσιο του έργου:

- Διεξήχθη ποιοτική έρευνα με στόχο τη διερεύνηση των χαρακτηριστικών και της δυναμικής που διέπει το πεδίο της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης στη χώρα μας και στον ευρωπαϊκό χώρο, με στόχο τη διαμόρφωση σχετικών προτάσεων πολιτικής,
- Αναπτύχθηκαν:
 - Επικαιροποιημένοι «Οδηγοί Κατάρτισης» για 130 ειδικότητες αρχικής κατάρτισης.
 - Αντίστοιχα «Εκπαιδευτικά Εγχειρίδια», για την υποστήριξη της κατάρτισης/εκπαίδευσης των σπουδαστών.
 - Συναφείς «Τράπεζες Θεμάτων» για κάθε ειδικότητα.
- Το σύνολο των παραπάνω στηρίχθηκε σε ένα ενιαίο μεθοδολογικό πλαίσιο, μέσω του οποίου επιδιώχθηκε η σύνδεση της κοινωνικής εμπειρίας της

¹ Όπου αναφέρεται ο όρος «Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης» ή το αρκτικόλεξο «ΙΕΚ», νοούνται οι Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης ή το αρκτικόλεξο «Σ.Α.Ε.Κ», αντίστοιχα, παρ. 2 άρθρο 3 του ν. 5082/2024(Α'9)

εργασίας, της εκπαίδευσης και της πιστοποίησής της, λαμβάνοντας υπόψη του το ισχύον θεσμικό πλαίσιο, καθώς και τις ιδιαιτερότητες του πεδίου της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης,

- Τέλος, με γνώμονα την ενίσχυση της θετικής επενέργειας του έργου σε θεσμικό επίπεδο, αναπτύχθηκε μια μεθοδολογία ευέλικτης τακτικής περιοδικής επανεξέτασης και επικαιροποίησης των περιεχομένων των Οδηγών Κατάρτισης, των Εγχειριδίων και των Τραπεζών Θεμάτων, έτσι ώστε αυτά να βρίσκονται –κατά το δυνατόν– σε αντιστοιχία με τα νέα τεχνολογικά, οργανωσιακά, εργασιακά, περιβαλλοντικά, κοινωνικά και οικονομικά δεδομένα και τις ανάγκες της αγοράς εργασίας και των εκπαιδευομένων.

2. Εισαγωγή

Στόχος του παρόντος εγχειριδίου είναι η περιγραφή των εκπαιδευτικών και λοιπών προδιαγραφών υλοποίησης ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης στην ειδικότητα «Τεχνικός αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής» και η ενημέρωση του συνόλου των συντελεστών του, λαμβάνοντας υπόψη τα περιεχόμενα των καθηκόντων και τις ιδιαιτερότητές της, καθώς και τους ισχύοντες θεσμικούς περιορισμούς στο πεδίο.

Απευθύνεται κυρίως στα στελέχη σχεδιασμού, στους/στις εκπαιδευτές/τριες των προγραμμάτων, καθώς και στους σχετικούς φορείς υλοποίησής τους -στα Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης. Επιπλέον, αποτελεί ένα χρήσιμο εγχειρίδιο για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες αλλά και για το σύνολο των υπόλοιπων δυνάμει συντελεστών ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης, ιδιαίτερα για όσους/ες συμμετέχουν στην υλοποίηση της πρακτικής άσκησης/μαθητείας.

Ο Οδηγός αυτός αποτελεί μια συστηματική βάση η οποία περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την κατανόηση του ίδιου του πεδίου της συγκεκριμένης ειδικότητας αλλά και των απαραίτητων προϋποθέσεων για τον σχεδιασμό, την υλοποίηση και την αξιολόγηση ενός οποιουδήποτε προγράμματος που στοχεύει στην ποιοτική και αποτελεσματική κατάρτιση μιας ομάδας εκπαιδευομένων.

Στην κατεύθυνση αυτή, για το κάθε πρόγραμμα αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης το οποίο δύναται να υλοποιηθεί, είναι απαραίτητο να ληφθούν συστηματικά υπόψη τα εκπαιδευτικά περιεχόμενα αλλά και οι μεθοδολογικές προδιαγραφές που περιλαμβάνονται.

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

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

Περιλαμβάνει την περιγραφή της ειδικότητας, των βασικών εργασιακών καθηκόντων της, των προοπτικών απασχόλησης σε αυτήν, τη σχετική νομοθεσία και τα αναγνωρισμένα επαγγελματικά της δικαιώματα, τις ισχύουσες αντιστοιχίσεις της,

τις προϋποθέσεις εγγραφής και τη διάρκεια κατάρτισης των υλοποιούμενων προγραμμάτων, τις κατατάξεις εγγραφής άλλων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα, καθώς και την κατάταξη του προγράμματος στο Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων, συνοδευόμενα από την παράθεση προτεινόμενων πηγών πληροφόρησης για την ειδικότητα.

- *Το Μέρος Β΄ επικεντρώνεται στον καθορισμό των ευρύτερων αλλά και των επιμέρους Ενοτήτων προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος κατάρτισης.*

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

- *Το Μέρος Γ΄ εστιάζεται στο περιεχόμενο και στη διάρθρωση του προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης, καθώς και στις εκπαιδευτικές προδιαγραφές της υλοποίησής του.*

Περιλαμβάνει το ωρολόγιο πρόγραμμα, καθώς και την περίληψη, τους εκπαιδευτικούς στόχους και τις ώρες διδασκαλίας ανά εβδομάδα της κάθε μαθησιακής ενότητας. Επιπλέον, αναφέρεται σε μια σειρά άλλων προδιαγραφών, όπως στον αναγκαίο εξοπλισμό, στους απαραίτητους κανόνες υγείας και ασφάλειας, στην προτεινόμενη διδακτική μεθοδολογία.

- *Το Μέρος Δ΄ εστιάζεται στην περιγραφή του περιεχομένου, των χαρακτηριστικών και των προδιαγραφών υλοποίησης της πρακτικής άσκησης.*

Περιλαμβάνεται η περιγραφή του θεσμού της πρακτικής άσκησης και παρέχονται χρήσιμες οδηγίες για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες, τους εργοδότες και τους/τις εκπαιδευτές/τριες στον χώρο εργασίας. Στα περιεχόμενα συγκαταλέγονται, επίσης, οι ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης.

Τέλος, στο παράρτημα του Οδηγού Κατάρτισης περιλαμβάνεται το προσήκον, ανά μαθησιακή ενότητα, προφίλ εκπαιδευτών.

Οι Οδηγοί Κατάρτισης ολοκληρώθηκαν σε συνεργασία με τη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης και ιδιαίτερα με τους κ.κ. Όλγα Καφετζοπούλου, Δημήτρη Σουλιώτη και Αθανάσιο Τσαγκατάκη. Στηρίχθηκαν σε ένα σύνολο πηγών και κειμένων αναφοράς, συμπεριλαμβανομένων των προηγούμενων Οδηγών Κατάρτισης (σπουδών) των ειδικοτήτων, καθώς και σε μια ειδικά προσαρμοσμένη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης. Για τη σύνταξή τους συνεργάστηκαν οι κ.κ. Ρένα Βαρβιτσιώτη, Χρήστος Γούλας, Ελένη Θεοδωρή, Ιάκωβος Καρατράσογλου, Κωνσταντίνος Μαρκίδης, Δέσποινα Μπαμπανέλου και Παναγιώτης Νάτσης.

Μέρος Α΄ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού

1.1 Τίτλος ειδικότητας

«Τεχνικός αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής²»

1.2 Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)

Η ειδικότητα ανήκει στην Ομάδα Προσανατολισμού: «Επαγγελματών τουριστικών επιχειρήσεων και επιχειρήσεων φιλοξενίας».

2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

2.1 Ορισμός ειδικότητας

Ο/Η «Τεχνικός αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής» είναι υπεύθυνος/η για την προετοιμασία, το μαγείρεμα και την παρουσίαση των επιδορπίων, των γλυκών και των ειδών αρτοποιίας³. Είναι εργαζόμενοι του τομέα της γαστρονομίας που μπορούν να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν προϊόντα ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας, συνήθως σε επαγγελματικό περιβάλλον.

Ο/Η «Τεχνικός αρτοποιίας– ζαχαροπλαστικής» είναι ο/η επαγγελματίας, ο/η οποίος/α γνωρίζοντας την αρτοποιητική και ζαχαροπλαστική τέχνη, στοιχεία μαγειρικής καθώς και στοιχεία τροφογνωσίας και υγιεινής, εργάζεται στο εργαστήριο της επισιτιστικής μονάδας ή αυτοτελή μονάδα αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστείο, επιμελείται και οργανώνει τη λειτουργία του αρτοποιείου - ζαχαροπλαστείου ή Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering), προετοιμάζει, παρασκευάζει και παραθέτει τα επιδόρπια και τα προϊόντα άρτου για μικρές και μεγάλες ομάδες ατόμων σύμφωνα με τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας της επισιτιστικής μονάδας και τα προβλεπόμενα επίπεδα υγιεινής.

Ο/Η «Τεχνικός αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής» πρέπει να έχει υψηλό βαθμό εξειδίκευσης, προκειμένου να προσφέρει υπηρεσίες που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του κοινού σε αρτοσκευάσματα, γλυκά και αλμυρές μπουκιές, τα οποία οφείλουν να ανταποκρίνονται στους κανόνες υγιεινής και της διατροφής⁴.

2.2 Αρμοδιότητες/Καθήκοντα

Ο/Η «Τεχνικός αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής» ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τις παρακάτω αρμοδιότητες/καθήκοντα:

- Συμπληρώνει τη λίστα παραγγελίας πρώτων υλών βάσει των προβλέψεων και παραγγελιών των πελατών,

² ΦΕΚ 2661/Β'/30-5-2022

³ Πηγή: ESCO <https://ec.europa.eu/esco>

⁴ Πηγή: Πιστοποιημένο επαγγελματικό περίγραμμα «Αρτοποιός – Αρχιτεχνίτης» - ΕΚΕΠΙΣ https://www.eopppep.gr/images/EP/EP_4.pdf

- Ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών για να διασφαλιστεί ότι πληρούνται τα πρότυπα της επιχείρησης ως προς τα χαρακτηριστικά τους,
- Επεξεργάζεται τις βασικές πρώτες ύλες και τα απαραίτητα συστατικά για την προετοιμασία προϊόντων (αλεύρι, βούτυρα, ζάχαρη, ζύμη, νερό, αυγά, κτλ.),
- Ζυμώνει ψωμί, κέικ, μπισκότα, αρτοσκευασμάτα, πίτες και άλλα προϊόντα με βάση το αλεύρι,
- Παρασκευάζει χειροποίητα ζαχαρώδη, σοκολατάκια, καραμέλες και άλλα προϊόντα ζάχαρης,
- Αναμειγνύει τις πρώτες ύλες σε μολ μολ μηχανών για την προετοιμασία τους ή το μαγείρεμά τους,
- Πλάθει ζύμες σε σχήματα που ορίζει η συνταγή,
- Ψήνει τα αρτοσκευάσματα σε ανάλογους βαθμούς και μεθόδους ψησίματος,
- Μαγειρεύει τις προετοιμασίες των γλυκών και αλμυρών,
- Ετοιμάζει επικαλύψεις σε αρτοσκευάσματα και προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας,
- Παρακολουθεί τις θερμοκρασίες του φούρνου και της εμφάνισης του προϊόντος για τον προσδιορισμό των χρόνων ψησίματος,
- Συντονίζει τη διαμόρφωση, φόρτωση, ψήσιμο, εκφόρτωση, ξεφορμαρίσμα και ψύξη προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Ζυγίζει τα γλυκά και τα αρτοσκευάσματα που πρόκειται να πουληθούν,
- Διακοσμεί τα αρτοσκευάσματα με γαρνιτούρες με ανάλογο food styling,
- Εξελίσσει τα ήδη παραγόμενα προϊόντα,
- Αναπτύσσει νέα προϊόντα για την επιχείρηση,
- Διατηρεί τους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης σε τάξη τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής,
- Τακτοποιεί τις πρώτες ύλες στην αποθήκη ημέρας για την προετοιμασία της μονάδας παραγωγής,
- Ελέγχει την καθαριότητα του εξοπλισμού και της λειτουργίας των χώρων πριν από την έναρξη της παραγωγής για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τους κανονισμούς για την υγεία και την ασφάλεια στην εργασία,
- Οργανώνει τις ενέργειες παραγωγής για την ορθή διαχείριση των υλικών και των τεχνικών που θα ακολουθήσει,
- Ενημερώνει τους πωλητές για τα τεχνικά και γευστικά χαρακτηριστικά των προϊόντων προς πώληση,
- Προτείνει σε πελάτες τεχνικές και γεύσεις για τούρτες, ψωμιά και γλυκίσματα,
- Εκπαιδεύει τους νέους υπαλλήλους στο τμήμα ή την επιχείρηση,

- Τοποθετεί τα αρτοσκευάσματα ή γλυκίσματα στη συσκευασία πώλησης,
- Κοστολογεί τις συνταγές που προτείνουν ή τους προτείνει ο πελάτης.

2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Το επάγγελμα του/της «Τεχνικού αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής» έχει ευρεία ζήτηση στον κλάδο του επισιτισμού (εστιατόρια), των κοινωνικών εκδηλώσεων (catering όπως γάμους, επαγγελματικά γεύματα) και της φιλοξενίας (ξενοδοχεία, κρουαζιερόπλοια κ.ά.). Ο κλάδος του τουρισμού - επισιτισμού στην Ελλάδα θεωρείται από τους πλέον αναπτυσσόμενους και δυναμικούς κλάδους στην οικονομία. Οι αρτοποιοί - ζαχαροπλάστες εργάζονται είτε ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούνται σε άλλες επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας, του εμπορίου άρτου - ζαχαροπλαστικής ή του ξενοδοχειακού-τουριστικού τομέα, είτε ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία άρτου - ζαχαροπλαστικής, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες του λιανικού εμπορίου.

Ο/Η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας «Τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής» μπορεί να εργαστεί σε επισιτιστικές μονάδες διαφόρων τύπων και μορφών, όπως (ενδεικτικά):

- Ανεξάρτητες επιχειρήσεις αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, μικρές ή αλυσίδες:
 - Αρτοποιείο,
 - Ζαχαροπλαστείο.
- Τμήματα ή εστιατόρια αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής:
 - Ξενοδοχειακών επιχειρήσεων (ξενοδοχεία, βίλες),
 - Ανεξάρτητων επιχειρήσεων, όπως ταβέρνες,
 - Κατασκηνώσεις αναψυχής (camping, παιδικές κατασκηνώσεις),
 - Κρουαζιέρας (μεγάλα πλοία, κότερα),
 - Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering).
- Βιομηχανία τροφίμων:
 - Εργαστήρια ζύμης,
 - Εργαστήρια σιροπιαστών,
 - Εργαστήρια γλυκών αλειμμάτων (μαρμελάδα, πραλίνα).
- Τμήματα εστιατορίων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής φορέων:
 - Ιδρυμάτων, όπως Πανεπιστήμια,
 - Κοινοφελείς οργανισμούς, όπως νοσοκομεία, οίκους ευγηρίας, σχολεία, βρεφονηπιακούς σταθμούς, οικοτροφεία, συσσίτια δήμων-εκκλησιών-ΜΚΟ,
 - Ένοπλες δυνάμεις.

- Εστιατόρια αναμονής ή προετοιμασίας μεταφορικών μέσων:
 - Lounges αεροδρομίων, τρένων και πλοίων.

3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής

Προϋπόθεση εγγραφής των ενδιαφερομένων είναι να είναι κάτοχοι απολυτήριων τίτλων, εκπαιδευτικών μονάδων της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ως ακολούθως: Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, καθώς και οι ισότιμοι προς τους προαναφερόμενους τίτλους.

Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στα ΙΕΚ ρυθμίζονται στον εκάστοτε ισχύοντα «Κανονισμό Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)».

3.2 Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

Η επαγγελματική κατάρτιση στα ΙΕΚ ξεκινά κατά το χειμερινό ή το εαρινό εξάμηνο, διαρκεί κατ' ελάχιστον τέσσερα (4) εξάμηνα και δεν δύναται να υπερβαίνει τα πέντε (5) συνολικά εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης, συμπεριλαμβανομένης σε αυτά της περιόδου πρακτικής άσκησης.

Η συνολική διάρκεια της κατάρτισης που υλοποιείται στο ΙΕΚ είναι 1200 ώρες, ενώ της πρακτικής άσκησης είναι 960 ώρες.

4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά

Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ, μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους λαμβάνουν Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΒΕΚ) και μετά την επιτυχή συμμετοχή τους στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ, λαμβάνουν Δίπλωμα Ειδικότητας της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου πέντε (5). Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ, οι οποίοι πέτυχαν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ, λαμβάνουν μέχρι την έκδοση του διπλώματος Βεβαίωση Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

5. Κατατάξεις τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα

5.1 Κατάταξη στην ειδικότητα αποφοίτων άλλων ειδικοτήτων της ίδιας ομάδας προσανατολισμού

Η κατάταξη της συγκεκριμένης περίπτωσης πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α') και του άρθρου 8 της με Αριθμ.

Κ5/160259/15-12-2021 (ΦΕΚ 5837/Β΄) απόφασης του Γενικού Γραμματέα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας.

Ειδικότερα: α) Οι κάτοχοι ΒΕΚ των ΙΕΚ και του Μεταλυκειακού Έτους-Τάξη Μαθητείας δύνανται να κατατάσσονται σε συναφείς ειδικότητες των ΙΕΚ με απαλλαγή από τα μαθήματα τα οποία ήδη έχουν διδαχθεί ή κατατάσσονται σε εξάμηνο πέραν του Α΄ και σε συναφείς ειδικότητες ΙΕΚ σύμφωνα με τους Οδηγούς Κατάρτισης και ύστερα από έγκριση του Προϊσταμένου της Διεύθυνσης Εφαρμογής Επαγγελματικής Κατάρτισης της ΓΓΕΕΚΔΒΜ & Ν. Για τον λόγο αυτόν, υποβάλλουν σχετική αίτηση στο ΙΕΚ στο οποίο επιθυμούν να φοιτήσουν από την 1η έως την 15η Σεπτεμβρίου κάθε έτους, συνοδευόμενη από έγγραφο ταυτοποίησης και τη Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης που κατέχουν. β) Σε περίπτωση που ο υποψήφιος κατατάσσεται σε εξάμηνο που δεν λειτουργεί την τρέχουσα περίοδο κατάρτισης, διατηρεί το δικαίωμα εγγραφής στο εξάμηνο της ειδικότητας στην οποία κατατάχθηκε.

5.2 Κατάταξη αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης στην ειδικότητα

Η κατάταξη αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α΄).

Ειδικότερα: α) Η κατάρτιση των αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης (ΕΠΑΛ), καθώς και των κατόχων ισότιμων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης διαρκεί σε ΙΕΚ από δύο (2) μέχρι τρία (3) εξάμηνα, συμπεριλαμβανομένης σε αυτά περιόδου πρακτικής άσκησης ή μαθητείας, εφόσον πρόκειται για τίτλο σε ειδικότητα του επαγγελματικού τομέα από τον οποίο αποφοίτησαν από το ΕΠΑΛ ή ισότιμη δομή δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης. β) Με απόφαση του Γενικού Γραμματέα ΕΕΚΔΒΜ (σύμφωνα με την παρ. 18, άρθρο 34 του Ν. 4763/2020) καθορίζονται οι αντιστοιχίες ανά ειδικότητα για την εγγραφή σε ΙΕΚ από ΕΠΑΛ και κάθε άλλο ειδικότερο θέμα⁵.

6. Πιστοποίηση αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων ΙΕΚ

Η διαδικασία πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) της ειδικότητας «Τεχνικός αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής» διενεργείται από τον ΕΟΠΠΕΠ σύμφωνα με το Ν.4763/20 (254 Α΄). Το εξεταστικό σύστημα καθώς και η Τράπεζα Θεμάτων δύνανται να υιοθετούν τις αρχές του διεθνές προτύπου EN ISO/IEC 17024 ως προς την εγκυρότητα, την αξιοπιστία και την αντικειμενικότητα.

⁵ Η υπάρχουσα απόφαση για την κατάταξη των αποφοίτων δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης στα ΙΕΚ είναι η με Αριθμ. πρωτ.: Κ1/149167/23-09-2015 του Γενικού Γραμματέα Διά Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς, όπως αυτή συμπληρώθηκε με τις Κ1/47016/18-03-2016, Κ1/157361/26-09-2016 και Κ1/160215/ 26-9-2018, και όπως αυτή μπορεί να τροποποιηθεί σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α΄) και θα ισχύει.

7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Το «Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων» κατατάσσει τους τίτλους σπουδών που αποκτώνται στη χώρα σε οκτώ (8) επίπεδα. Το Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους αποφοίτους ΙΕΚ έπειτα από πιστοποίηση αντιστοιχεί στο πέμπτο (5ο) από τα οκτώ (8) επίπεδα.

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

Πίνακας 1. Τύποι προσόντων



Η δράση υλοποιείται με συγχρηματοδότηση της Ε.Ε. Πρόγραμμα ERASMUS+ (Δράσεις 2018-2020 του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. για το Εθνικό Σημείο Συντονισμού του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων, EOF-NCP).

<https://www.eoppep.gr/index.php/el/qualification-certificate/national-qualification-framework>.

8. Πιστωτικές μονάδες

Οι πιστωτικές μονάδες προσδιορίζονται με βάση το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ECVET) από τον φορέα που έχει το νόμιμο δικαίωμα σχεδιασμού και έγκρισης των προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης. Το ECVET είναι ένα από τα ευρωπαϊκά εργαλεία που αναπτύχθηκαν για την αναγνώριση, συγκέντρωση και μεταφορά

πιστωτικών μονάδων (credits) στον χώρο της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης. Με το σύστημα αυτό μπορούν να αξιολογηθούν και να πιστοποιηθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες (μαθησιακά αποτελέσματα) που απέκτησε ένα άτομο κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής του εκπαίδευσης και κατάρτισης, τόσο εντός των συνόρων της χώρας του όσο και σε άλλα κράτη-μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι πιστωτικές μονάδες για τις ειδικότητες των ΙΕΚ θα προσδιοριστούν από τους αρμόδιους φορείς όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

9. Επαγγελματικά δικαιώματα

Για την ειδικότητα «Τεχνικός αρτοποιός-ζαχαροπλαστικής» δεν έχει μέχρι σήμερα αναπτυχθεί θεσμικό πλαίσιο καθορισμού επαγγελματικών δικαιωμάτων. Για να εργαστεί ένας/μία απόφοιτος/η της συγκεκριμένης ειδικότητας είναι απαραίτητη η έκδοση ατομικού βιβλιαρίου υγείας προκειμένου να μπορέσει να εργαστεί σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος, σύμφωνα με την Υπουργική Απόφαση Αριθ. Υ1γ/Γ.Π/οικ 35797/2012 (Β'1199).

Η ειδικότητα «Τεχνικός αρτοποιός-ζαχαροπλαστικής» συνδέεται με την ειδικότητα «Αρτοποιός – αρτοτεχνίτης» για την οποία δεν απαιτείται/δεν προβλέπεται άδεια άσκησης επαγγέλματος των φυσικών προσώπων που επιθυμούν να το ασκήσουν.

Με βάση το ΦΕΚ 4763, Άρθρο 14, παράγραφο στ. Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης, επιπέδου 5, χορηγείται στους αποφοίτους Ι.Ε.Κ. μετά την επιτυχή ολοκλήρωση των εξετάσεων πιστοποίησης του ΕΟΠΠΕΠ. Συνεπώς για να ορίζεται ένας επαγγελματίας ως «Τεχνικός αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής» οφείλει να ολοκληρώσει τη διαδικασία με την πιστοποίησή του.

10. Σχετική νομοθεσία

Παρατίθεται παρακάτω το ισχύον θεσμικό πλαίσιο που αφορά τη λειτουργία των ΙΕΚ, καθώς και τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις που αφορούν την ειδικότητα:

- *Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΕΕΚΔΒΜ), όπως εκάστοτε ισχύει.*
- ΦΕΚ Β'4146/09-09-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3. *Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας.*
- ΦΕΚ Β'3938/26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.*
- ΦΕΚ Α'254/21-12-2020. Νόμος υπ' αριθμ. 4763/2020. *Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της*

Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.

Σε κάθε περίπτωση, ανατρέχετε στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού (<http://www.minedu.gov.gr>), καθώς και της Γενικής Γραμματείας Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης (<https://gsvetlly.minedu.gov.gr/>).

11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

- ΕΟΠΠΕΠ - Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού. <https://www.eoppep.gr>
- Υπουργείο Τουρισμού. <https://mintour.gov.gr/>
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων. <http://www.minagric.gr>
- Υπουργείο Ανάπτυξης: Γενική Γραμματεία Εμπορίου. <http://www.gge.gr>
- Ε.Φ.Ε.Τ. - Εθνικός Φορέας Ελέγχου Τροφίμων. <http://www.efet.gr>
- ΕΛΓΟ Δήμητρα <https://www.elgo.gr/>
- Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού (ΕΟΤ). <http://www.gnto.gr/>
- Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδος (Ξ.Ε.Ε.). <http://www.grhotels.gr/>
- Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ). <http://www.sete.gr/>
- Ινστιτούτο Τουριστικών Ερευνών και Προβλέψεων (ΙΤΕΠ). <http://www.itep.gr/gr/index.htm>
- Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών και Συναφών Επαγγελμάτων. <http://www.poeseg.gr>
- Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατών Επισιτισμού & Υπαλλήλων Τουριστικών Επαγγελμάτων. <http://www.poeeyte.gr>
- Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος. <https://oae.gr>
- Ομοσπονδία Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας. <https://www.oeze.gr/>
- Ένωση Βιομηχανιών - Βιοτεχνιών Ζαχαρωδών Ελλάδας «ΕΒΒΖΕ». <https://www.ebbze.gr/>
- Ινστιτούτο του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων. (ΙΝΣΕΤΕ). <https://insete.gr/>
- Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος. <https://hellaspastrychefclub.gr/>
- Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων ΓΣΕΒΕΕ. <https://imegsevee.gr/>

***Μέρος Β' – ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ
ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***

1. Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας είναι να προετοιμάσει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες για την επαγγελματική τους σταδιοδρομία στην ειδικότητα «Τεχνικός αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής». Επιδιώκεται, μέσω της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης αλλά και της πρακτικής άσκησης ή της μαθητείας, να αποκτήσουν τις αναγκαίες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την άσκηση της ειδικότητας «Τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής».

2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης

Οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες που θα αποκτήσουν οι εκπαιδευόμενοι/ες κατά τη διάρκεια της κατάρτισής τους οργανώνονται σε ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων που καλύπτουν το σύνολο του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας.

Πιο συγκεκριμένα, για την ειδικότητα «Τεχνικός αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής» διακρίνουμε τις παρακάτω ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων:

- (α) «Παραγωγή άρτου, αρτοπαρασκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων»
- (β) «Παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής»
- (γ) «Οργάνωση και διαχείριση του αρτοποιείου - ζαχαροπλαστείου»

Στον πίνακα που ακολουθεί παρουσιάζονται τα επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα ανά ενότητα, που προσδιορίζουν με σαφήνεια όσα οι εκπαιδευόμενοι/ες θα γνωρίζουν ή/και θα είναι ικανοί/ές να πράττουν, αφού ολοκληρώσουν το πρόγραμμα κατάρτισης της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Πίνακας 2. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

| ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ | |
|---|--|
| ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ | ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να: |
| A. «Παραγωγή προϊόντων άρτου, αρτοπαρασκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων» | <ul style="list-style-type: none">• Παρασκευάζουν το μείγμα ζύμης για προϊόντα άρτου, αρτοπαρασκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων,• Τηρούν τους κανόνες που αφορούν την αναλογία συστατικών και τις τεχνικές ανάμειξης,• Ελέγχουν τη συνεκτικότητα του μείγματος ζύμης,• Μορφοποιούν τη ζύμη μέσω κοπής – ζυγίσματος,• Σχηματοποιούν τη ζύμη ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα,• Παρασκευάζουν άρτο (ψωμί), αρτοπαρασκευάσματα |

| | |
|--|---|
| | <p>(ελιόψωμο) και αρτοσκευάσματα (κουλουράκια).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προσθέτουν υλικά στο τελικό προϊόν. • Διακοσμούν το τελικό προϊόν, • Μετατρέπουν, μέσω ψησίματος, το διαμορφωμένο υλικό σε προϊόν προς κατανάλωση, • Ελέγχουν τη διόγκωση του προϊόντος. |
| <p>Β. «Παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής»</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Δημιουργούν το μείγμα ζύμης για προϊόντα ζαχαροπλαστικής, • Τηρούν τους κανόνες που αφορούν την αναλογία συστατικών και τις τεχνικές ανάμειξης, • Ελέγχουν τη συνεκτικότητα του μείγματος ζύμης, • Μορφοποιούν τη ζύμη μέσω κοπής – ζυγίσματος, • Δημιουργούν φύλλα, από τη ζύμη, μέσω εργαλείων για τη δημιουργία διαφόρων τύπων φύλλου και σφολιάτας, • Παρασκευάζουν τα υλικά και τα μείγματα που θα χρησιμοποιηθούν στα είδη ζαχαροπλαστικής, • Σχηματοποιούν κατάλληλα τα είδη ζαχαροπλαστικής, • Αναλαμβάνουν το γέμισμα (κρέμες, σαντιγί) ειδών ζαχαροπλαστικής, • Διακοσμούν τα είδη ζαχαροπλαστικής, • Μετατρέπουν, μέσω θερμικής επεξεργασίας, το υλικό σε προϊόν έτοιμο προς κατανάλωση, • Ελέγχουν τη διόγκωση και την αφυδάτωση του προϊόντος. |
| <p>Γ. «Οργάνωση και διαχείριση του αρτοποιείου - ζαχαροπλαστικού»</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Κοστολογούν τα προϊόντα που παρασκευάζουν, • Επιλέγουν τρόπους παρουσίασης και προώθησης των προϊόντων που παρασκευάζουν, • Ορίζουν τις προδιαγραφές αποθήκευσης και διαχείρισης των υλικών, • Συλλέγουν προσφορές για προμήθεια υλικών, • Παραλαμβάνουν κατόπιν ελέγχου τα υλικά που θα χρησιμοποιήσουν, • Παρακολουθούν τα αποθέματα της αποθήκης, • Οργανώνουν την παραγωγική διαδικασία, • Εφαρμόζουν κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Ελέγχουν τον εξοπλισμό και τα εργαλεία,• Φροντίζουν για την καθαριότητα και τακτοποίηση του εξοπλισμού. |
|--|--|

***Μέρος Γ' – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ &
ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ***

Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

1. Ωρολόγιο πρόγραμμα

Παρατίθεται το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «Τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής», με παρουσίαση των εβδομαδιαίων ωρών θεωρίας (Θ) και εργαστηρίων (Ε), καθώς και του συνόλου (Σ) αυτών ανά μάθημα και ανά εξάμηνο:

Πίνακας 3. Ωρολόγιο πρόγραμμα

| ΕΞΑΜΗΝΟ | | Α | | | Β | | | Γ | | | Δ | | |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A/A | ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ | Θ | Ε | Σ | Θ | Ε | Σ | Θ | Ε | Σ | Θ | Ε | Σ |
| 1 | Γαλλικά I | 2 | | 2 | | | | | | | | | |
| 2 | Ζαχαροπλαστική τέχνη I | 3 | 4 | 7 | | | | | | | | | |
| 3 | Στοιχεία μαγειρικής (catering) I | 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | |
| 4 | Υγιεινή και ασφάλεια | 2 | | 2 | | | | | | | | | |
| 5 | Τροφογνωσία | 2 | | 2 | | | | | | | | | |
| 6 | Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα | | 4 | 4 | | 4 | 4 | | 4 | 4 | | 6 | 6 |
| 7 | Γαλλικά II | | | | 2 | | 2 | | | | | | |
| 8 | Ζαχαροπλαστική τέχνη II | | | | 3 | 4 | 7 | | | | | | |
| 9 | Στοιχεία μαγειρικής (catering) II | | | | 1 | 2 | 3 | | | | | | |
| 10 | Βασικές αρχές διατροφής | | | | 2 | | 2 | | | | | | |
| 11 | Διαχείριση πρώτων υλών I (F&B management I) - Έλεγχος εμπορευμάτων | | | | 2 | | 2 | | | | | | |
| 12 | Αγγλικά I | | | | | | | 2 | | 2 | | | |
| 13 | Ζαχαροπλαστική τέχνη III | | | | | | | 1 | 4 | 5 | | | |
| 14 | Διαχείριση πρώτων υλών II (F&B management II) - Κοστολόγηση παρασκευασμάτων | | | | | | | 2 | | 2 | | | |
| 15 | Αρτοποιητική τέχνη I | | | | | | | 1 | 4 | 5 | | | |
| 16 | Οργάνωση και λειτουργία αρτοζαχαροπλαστείου | | | | | | | 2 | | 2 | | | |
| 17 | Αγγλικά II | | | | | | | | | | 2 | | 2 |
| 18 | Ζαχαροπλαστική τέχνη IV | | | | | | | | | | 1 | 4 | 5 |
| 19 | Αρτοποιητική τέχνη II | | | | | | | | | | 1 | 4 | 5 |
| 20 | Βιώσιμη ανάπτυξη στον τουρισμό | | | | | | | | | | 2 | | 2 |

| | | | | | | | | | | | | |
|---------------|----|----|----|----|----|----|---|----|----|---|----|----|
| ΣΥΝΟΛΟ | 10 | 10 | 20 | 10 | 10 | 20 | 8 | 12 | 20 | 6 | 14 | 20 |
|---------------|----|----|----|----|----|----|---|----|----|---|----|----|

2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης

2.1 ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

2.1.Α ΓΑΛΛΙΚΑ Ι

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Γαλλικά Ι» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές έννοιες της γαλλικής γλώσσας και τη σχετική ορολογία στους χώρους της επαγγελματικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Ειδικότερα, θα επεξηγήσουν τις διεθνείς συνταγές μέσα από τη γαλλική γλώσσα, η οποία είναι απαραίτητη για την κατανόηση των βασικών συνταγών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Συγκεκριμένα θα έρθουν σε επαφή με διεθνείς τεχνικές δημιουργίας ζυμών και παρασκευής προϊόντων ζαχαροπλαστικής όπως: crème patisserie, crème flan, crème brûlée, Crème caramel, cake marbré, pain d'épices, baba au rhum, madeleines, tarte aux rommes, mousse au chocolat. Επίσης, θα παρουσιαστούν τεχνικές αποτύπωσης μιας συνταγής στην αγγλική γλώσσα χρησιμοποιώντας τη σχετική ορολογία. Τέλος, θα γίνει μια προσέγγιση παράθεσης τεχνικών παρουσίασης μιας συνταγής στη γαλλική γλώσσα χρησιμοποιώντας τη σχετική ορολογία και εξασκώντας παράλληλα την προφορά.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Αναφέρουν τα βασικά υλικά της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στη γαλλική γλώσσα,
- Αριθμούν στα γαλλικά τις ποσότητες των υλικών μιας συνταγής,
- Ονοματίζουν τα σκεύη και τις εγκαταστάσεις ενός επαγγελματικού χώρου,
- Αντιλαμβάνονται την ορολογία ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας,
- Προσδιορίζουν την ιεραρχία στη γαλλική γλώσσα στον επαγγελματικό χώρο της αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής,
- Αναλύουν τις διάφορες τεχνικές αρτοζαχαροπλαστικής και προετοιμασίας των συνταγών,
- Χρησιμοποιούν τα διάφορα ρήματα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας, αλλά και τους γραμματικούς κανόνες,
- Περιγράφουν βήμα-βήμα την προετοιμασία μιας συνταγής στη γαλλική γλώσσα,

- Παρουσιάζουν τον εαυτό τους κατά τη διάρκεια μιας συνέντευξης στον εργασιακό χώρο,
- Αναπτύσσουν διαλόγους με συναδέλφους ή προμηθευτές σχετικά με τις πρώτες ύλες σαν διαδικασία παραγγελίας.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.1.B ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ I

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Ζαχαροπλαστική τέχνη I» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές έννοιες και λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης και τους κανόνες που τη διέπουν, αλλά και να διευκολύνει τους εκπαιδευόμενους να γνωρίσουν τον επαγγελματικό χώρο και τον εξειδικευμένο εξοπλισμό που θα χρησιμοποιούν κατά την άσκηση του επαγγέλματος. Στην ενότητα αυτή θα παρουσιαστεί η σύνθεση προσωπικού του ζαχαροπλαστέιου - αρτοποιείου, η χρήση επαγγελματικής στολής κατά την άσκηση της εργασίας και θα αναλυθεί πώς εξελίχθηκε η τέχνη μέσα στην πορεία του χρόνου. Θα εξεταστεί, τόσο σε θεωρητικό, όσο και σε πρακτικό επίπεδο, το πλαίσιο λειτουργίας ενός επαγγελματικού ζαχαροπλαστέιου και η διεθνής ορολογία-ονοματολογία που χρησιμοποιείται. Οι εκπαιδευόμενοι/ες θα έρθουν σε επαφή με τις βασικές γνώσεις και τεχνικές ζαχαροπλαστικής αλλά και με τον βασικό επαγγελματικό εξοπλισμό. Τέλος, θα γίνει αναφορά σε όλες τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με ζητήματα κανόνων υγιεινής χώρου, τα ζητήματα τεχνικών εγκαταστάσεων και προδιαγραφών ενός επαγγελματικού ζαχαροπλαστέιου, καθώς και ο χειρισμός και η ασφάλεια χρήσης των σκευών και των συσκευών.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Εφαρμόζουν την ασφάλεια και υγιεινή στους χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων προς κατανάλωση,
- Προετοιμάζουν κατάλληλα το εργαστήριο για την παραγωγική-εκπαιδευτική διαδικασία (mise en place),
- Αναφέρουν τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου, χρησιμοποιώντας τη διεθνή ορολογία της ζαχαροπλαστικής,
- Διαχειρίζονται ορθά τις πρώτες ύλες με βάση την κυκλική οικονομία, τη μείωση της σπατάλης, την εποχικότητα και το κοστολόγιο,

- Περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού του ζαχαροπλαστείου και τους χώρους ευθύνης τους,
- Χρησιμοποιούν τα απαραίτητα συστατικά και εξοπλισμό σύμφωνα με τα επαγγελματικά πρότυπα,
- Ακολουθούν διαδικασίες που εξασφαλίζουν την ασφάλεια του/της εκπαιδευόμενου/ης στους εργαστηριακούς χώρους,
- Παρασκευάζουν ποικιλία προϊόντων κλασικής και παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής,
- Εφαρμόζουν την απαιτούμενη θερμική επεξεργασία στην εκτέλεση αντιπροσωπευτικών συνταγών ζαχαροπλαστικής,
- Δημιουργούν παραδοσιακά γλυκά ακολουθώντας τις τοπικές συνταγές και συνήθειες.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (3), Εργαστήριο (4), Σύνολο (7).

2.1.Γ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (CATERING) I

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Στοιχεία μαγειρικής (catering) I» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές αρχές και λειτουργίες της μαγειρικής τέχνης και τους κανόνες που τη διέπουν. Στην ενότητα αυτή θα αναλυθούν οι βασικές μαγειρικές έννοιες, ο ορισμός του επαγγέλματος, η σύνθεση του προσωπικού κουζίνας, η αναγκαιότητα ύπαρξης επαγγελματικού ενδύματος, οι βάσεις της κουζίνας, καθώς και η ιστορία και εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης. Οι εκπαιδευόμενοι/ες θα έρθουν σε επαφή με το πλαίσιο λειτουργίας της επαγγελματικής κουζίνας, τις βασικές μαγειρικές τεχνικές και την εφαρμογή αυτών στην παραγωγική διαδικασία. Μέσα από την εργαστηριακή εκπαίδευση θα προσεγγιστεί η αντιστοίχιση των βασικών εργαλείων μιας επαγγελματικής κουζίνας σε σχέση με τη χρησιμότητά τους. Επιπλέον, θα τους δοθεί η δυνατότητα να εκπαιδευτούν στους χώρους του εργαστηρίου. Τέλος, κατά την παρασκευή αντιπροσωπευτικών συνταγών θα γίνει παράλληλη παρουσίαση, βασικών κοπών λαχανικών, βασικών πρώτων υλών μαγειρικής, τρόπων επεξεργασίας τους, καθώς και συντήρησής τους.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού κουζίνας,
- Αναφέρουν τους βασικούς γαστρονομικούς όρους,

- Αναλύουν τους χώρους ευθύνης μιας επαγγελματικής κουζίνας,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές τεχνικές χειρισμού τροφίμων,
- Διαμορφώνουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων στον χώρο παραγωγής,
- Διακρίνουν τα εργαλεία και τις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου καθώς και τη χρήση και συντήρησή τους,
- Χειρίζονται τον βασικό εξοπλισμό και τις βασικές συσκευές επαγγελματικής κουζίνας,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές ορολογίες κοπών λαχανικών,
- Αναγνωρίζουν τα είδη «δεσίματος» σαλτσών και σουπών,
- Χρησιμοποιούν τους διαφορετικούς τύπους ρυζιών, αυγών, ζυμαρικών, μέσω των διαφορετικών μεθόδων ψησίματος,
- Προετοιμάζουν τα όσπρια και τα δημητριακά, μέσα από ενδεικτικές παρασκευές, αναδεικνύοντας την ελληνική αλλά και τη διεθνή κουζίνα,
- Δημιουργούν, μέσω ενδεικτικών παρασκευών, γεμίσεις για ζύμες,
- Παρουσιάζουν ένα ενδεικτικό buffet με βασικά εδέσματα catering όπως καναπεδάκια.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.1.Δ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Υγιεινή και ασφάλεια» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις έννοιες της υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που σχετίζονται με τις επισιτιστικές επιχειρήσεις. Ειδικότερα θα μελετηθούν οι κίνδυνοι των τροφίμων μέσα από παραδείγματα και ορθές πρακτικές. Συγκεκριμένα θα αναλυθούν, οι φυσικοί, οι βιολογικοί και οι χημικοί κίνδυνοι στους χώρους εστίασης. Ειδικότερα, προσεγγίζονται οι αρχές της Υγιεινής Τροφίμων μέσα σε εφαρμοσμένες πρακτικές στους επαγγελματικούς χώρους της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Επιπλέον, θα παρουσιαστούν τα έντυπα ελέγχου των υγειονομικών χώρων, όπως είναι το έντυπο θερμοκρασιών, το έντυπο καθαριότητας, το έντυπο παραλαβής, το έντυπο παραγωγής αρτοσκευασμάτων με τις θερμοκρασίες και τις ώρες παραγωγής, καθώς και θα συμπληρωθούν έντυπα βάσει μιας εικονικής επιχείρησης διαχείρισης τροφίμων. Τέλος, θα γίνει προσπάθεια να επεξηγηθεί η γενική διαχείριση των τροφίμων μέσα από τους κανόνες των οδηγιών του ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων), καθώς και άλλων φορέων ελέγχου.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Αναγνωρίζουν τον ρόλο των φορέων για την υγιεινή και ασφάλεια στα τρόφιμα,
- Ορίζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στα τρόφιμα,
- Αναφέρουν τους κινδύνους τροφίμων και τις ασθένειες που προκαλούνται από τα τρόφιμα (φυσικοί, χημικοί και βιολογικοί κίνδυνοι, αλλεργιογόνα, τρόποι επιμόλυνσης των τροφίμων, βαθμοί επικινδυνότητας τροφίμων και τροφικές λοιμώξεις/τοξινώσεις),
- Διακρίνουν τις διαφορές μεταξύ ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων,
- Ορίζουν την υγιεινή του προσωπικού στον χώρο εργασίας (ατομική υγεία και υγιεινή, πιστοποιητικό Υγείας, επιμολύνσεις από το προσωπικό, πλύσιμο χεριών, ιδανικός ρουχισμός),
- Προβλέπουν τα προβλήματα που θα προκύψουν από τις διεργασίες επεξεργασίας τροφίμων,
- Προτείνουν τρόπους αντιμετώπισης εσφαλμένων συμπεριφορών του καταναλωτή κατά την επαγγελματική πρακτική χειρισμού και επεξεργασίας των τροφίμων,
- Καταγράφουν τα στοιχεία στα έντυπα του HACCP (Hazard analysis and critical control points) για την ασφάλεια και υγιεινή του χώρου αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.1.E ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Τροφογνωσία» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές έννοιες και ιδιότητες των κύριων κατηγοριών πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Ειδικότερα, θα παρουσιαστούν βασικά ζητήματα που αφορούν τη σύνθεση εδεσματολογίων, βάσει εμπορικότητας των προϊόντων και εποχικότητας των πρώτων υλών. Θα αναλυθούν οι διατροφικές ανάγκες στη σύγχρονη κοινωνία και οι διατροφικές τάσεις που ορίζει η διεθνής γαστρονομία. Ειδικότερα, θα γίνει αναφορά στις βασικές κατηγορίες τροφίμων και τα θρεπτικά συστατικά που τα απαρτίζουν. Επιπλέον, θα αποτυπωθούν τα κριτήρια επιλογής τροφίμων όπως είναι η εντοπιότητα των πρώτων υλών και προϊόντων,

αλλά και η εποχικότητά τους. Τέλος, μέσα από τεχνικές επιλογής και αξιολόγησης πρώτων υλών, θα παρατεθούν οι βασικότερες διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών βάσει γενικότερων παραγόντων, όπως η θρησκεία και η παράδοση.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Αναφέρουν την ιστορία της διατροφής και της γαστρονομίας ως πολιτισμικό στοιχείο της παράδοσης και της επιστήμης,
- Ορίζουν τις βασικές ομάδες τροφίμων και των βασικών συστατικών τους,
- Αναγνωρίζουν τους ενδογενείς και εξωγενείς παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή του ανθρώπου,
- Αναφέρονται στους διεθνείς οργανισμούς με ειδικά προγράμματα σίτισης (UN, FAO, ICAO, ILO, Unesco, WHO, TAB) και στη βιώσιμη διατροφή,
- Αποτυπώνουν διαδικασίες περιορισμού απόβλητων και αξιοποίησης βρώσιμης περίσσειας,
- Αναφέρουν την αξία της Μεσογειακής Διατροφής,
- Γνωρίζουν τα διάφορα σήματα πιστοποίησης τροφίμων,
- Αναφέρουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των πρώτων υλών,
- Προβάλλουν τα τοπικά και εδώδιμα προϊόντα καθώς και τα ευρωπαϊκά (ΠΓΕ, ΠΟΠ, ΕΠΙΠ, Προϊόν ορεινής παραγωγής, βιολογικά προϊόντα),
- Διαβάζουν ετικέτες τροφίμων με διατροφική δήλωση γλυκών ή αρτοσκευασμάτων στα νωπά προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.1.ΣΤ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Α' ΕΞΑΜΗΝΟ)

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στο επάγγελμα του αρτοζαχαροπλάστη. Ειδικότερα, θα ενισχυθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες, και οι ικανότητες των εκπαιδευομένων, αναδεικνύοντας την έννοια της διαθεματικότητας. Επίσης, θα παρουσιαστούν βασικά ζητήματα που αφορούν το επάγγελμα, κάνοντας σύνθεση

των γνώσεων όλων των μαθημάτων του τρέχοντος εξαμήνου. Συγκεκριμένα, θα πραγματοποιηθούν εκπαιδευτικές δραστηριότητες στο εργαστήριο του ΙΕΚ, σε επαγγελματικούς χώρους καθώς και σε φορείς που σχετίζονται με το επάγγελμα. Ειδικότερα, θα δομηθεί πρόγραμμα επισκέψεων και δραστηριοτήτων, όπου θα φέρει τους εκπαιδευόμενους σε επαφή με τους επαγγελματίες του χώρου. Οι επαγγελματικοί χώροι αυτοί θα είναι αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία, εστιατόρια, βιομηχανίες τροφίμων. Τέλος, θα συμμετάσχουν σε πρότυπους διαγωνισμούς, σε φεστιβάλ γεύσεων και προϊόντων, σε εκθέσεις τουρισμού και αρτοποιίας και κλαδικά συνέδρια ή ημερίδες.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Περιγράφουν τις βασικές αρμοδιότητες του προσωπικού αρτοποιίας,
- Ελέγχουν τους χώρους ευθύνης για κάθε θέση εργασίας,
- Αναγνωρίζουν βασικές πρώτες ύλες αρτοποιίας και τις ιδιότητες αυτών,
- Χρησιμοποιούν τις βασικές τεχνικές επεξεργασίας και αξιοποίησης των πρώτων υλών αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής,
- Σχεδιάζουν τη λειτουργία των εγκαταστάσεων βάση συγκεκριμένων κριτηρίων,
- Ελέγχουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και του χώρου παραγωγής,
- Χειρίζονται τα διάφορα εργαλεία και συσκευές με συγκεκριμένες μεθόδους και με ασφάλεια,
- Χρησιμοποιούν την ορολογία και τους όρους γαστρονομίας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα,
- Οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους,
- Ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών,
- Επιμελούνται την καλή λειτουργία των μηχανικών μέσων παραγωγής.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (0), Εργαστήριο (4), Σύνολο (4).

2.2. ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

2.2.A ΓΑΛΛΙΚΑ II

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Γαλλικά II» είναι να φέρει σε επαφή τους/τις εκπαιδευόμενους/ες με τις βασικές έννοιες της γαλλικής ορολογίας που σχετίζονται με τη μαγειρική τέχνη, την εστιατοριακή πρακτική και την εξειδικευμένη ζαχαροπλαστική, στους χώρους της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Ειδικότερα, θα επιχειρηθεί η απόδοση εξειδικευμένων τεχνικών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στη γαλλική ορολογία καθώς και η ορθή αποτύπωση μιας πρότυπης συνταγής ή ενός ολοκληρωμένου καταλόγου εστιατορίου. Συγκεκριμένα, θα επεξηγηθούν, οι διαδικασίες παρασκευής γαλλικών παραδοσιακών ζυμών, ενδεικτικά, baguette, croissant, batonnettes. Τέλος, θα προσεγγίσουν τη χρήση ενδεικτικών φράσεων και διαλόγων στη γαλλική γλώσσα, που σχετίζονται με την παρουσίαση των παρασκευασμάτων και των τεχνικών που έχουν ακολουθηθεί κατά την παρασκευή τους. Θα αναπτυχθούν βασικοί διάλογοι που σχετίζονται με τη λειτουργία των τμημάτων ευθύνης, με πελάτες και λοιπούς εργαζομένους.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Περιγράφουν αντιπροσωπευτικά προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής, με ορθή απόδοσή τους στη γαλλική ορολογία,
- Καταγράφουν παραδοσιακές, μοντέρνες και κλασικές συνταγές αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, με ορθή απόδοση τους στη γαλλική ορολογία,
- Παρουσιάζουν αντιπροσωπευτικές γαλλικές παρασκευές αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής, με ορθή απόδοσή τους στη γαλλική ορολογία,
- Αποτυπώνουν τη βασική γαλλική γαστρονομική ορολογία που παρουσιάζεται σε διάφορα videos στη Γαλλική γλώσσα και βιβλία επαγγελματιών του κλάδου,
- Περιγράφουν τη συνολική εικόνα μιας παρασκευής αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής,
- Αναπτύσσουν διαλόγους που σχετίζονται με την πώληση ενός παρασκευάσματος,
- Εκφράζουν τις επιθυμίες τους για την παραγγελία ενός γλυκού ή αρτοσκευάσματος,
- Ανταποκρίνονται σε βασικές συνομιλίες με τους πελάτες αναφορικά με τις παρασκευές τους.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.2.B ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ II

• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Ζαχαροπλαστική τέχνη II» είναι η συνέχεια, από τους/τις εκπαιδευόμενους/ες, της προσέγγισης των βασικών αρχών και λειτουργιών της ζαχαροπλαστικής τέχνης και των κανόνων που τη διέπουν. Ειδικότερα, θα αναλυθούν διεξοδικά θεματικές ενότητες πάνω σε βασικά ζητήματα λειτουργίας της ζαχαροπλαστικής τέχνης, ενώ θα παρουσιαστούν ειδικές τεχνικές σύνθεσης και παραγωγής ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων. Παράλληλα, στην ενότητα αυτή θα κατηγοριοποιηθούν, τόσο σε θεωρητικό, όσο και σε πρακτικό επίπεδο, οι τεχνικές επεξεργασίας ζαχαροπλαστικών υλικών που συνθέτουν εδέσματα ζαχαροπλαστικής. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα έρθουν σε επαφή με τον τρόπο διάκρισης των διαφόρων ιδιοτήτων των υλικών που θα χρησιμοποιήσουν στη συγκεκριμένη μαθησιακή ενότητα. Τέλος, θα εφαρμόσουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εκπαίδευσής τους σε κάθε βήμα παρασκευής.

• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Εφαρμόζουν την ασφάλεια και υγιεινή στους χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων προς κατανάλωση,
- Προετοιμάζουν κατάλληλα το εργαστήριο για την παραγωγική-εκπαιδευτική διαδικασία (mise en place) χρησιμοποιώντας τη στολή εργασίας τους,
- Διαχειρίζονται τα υλικά ζαχαροπλαστικής με κατάλληλο τρόπο γνωρίζοντας τις διατροφικές αξίες τους,
- Επιλέγουν, φρούτα, ξηρούς καρπούς και υλικά ζαχαροπλαστικής για τη δημιουργία γλυκών ανάλογα με την εποχή (Χριστούγεννα, Πάσχα, 25ή Μαρτίου κ.ά.),
- Χρησιμοποιούν σιμιγδάλια, διάφορους τύπους αλεύρων και διογκωτικά μέσα για την παρασκευή των βασικών ζυμών,
- Διακρίνουν τα είδη ζάχαρης, μελιού και γλυκαντικών ουσιών αναγνωρίζοντας τις χρήσεις και τις ιδιαιτερότητές τους,
- Διαχειρίζονται τα διαφορετικά είδη λιπαρών ουσιών (ζωικά λίπη, έλαια, φυτικά λιπαρά, μαργαρίνες) με κατάλληλο τρόπο,
- Χρησιμοποιούν γαλακτοκομικά προϊόντα αναγνωρίζοντας τις διαφορές τους (προέλευση, είδος, βαθμό παστερίωσης κ.λπ.),
- Κατηγοριοποιούν τις κρέμες ζαχαροπλαστικής (ανγκλέζ, πατισερί, караμελέ κ.λπ.),
- Δημιουργούν πιο σύνθετα τοπικά εδέσματα ζαχαροπλαστικής (σιροπιαστά διάφορα, τρίγωνα Θεσσαλονίκης κ.ά.),

- Εντοπίζουν λάθη σε τεχνικές και συνταγές μέσα από πρακτικές μελέτες περίπτωσης.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (3), Εργαστήριο (4), Σύνολο (7).

2.2.Γ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (CATERING) II

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Στοιχεία μαγειρικής (catering) II» είναι η συνέχεια, από τους/τις εκπαιδευόμενους/ες, της προσέγγισης των βασικών αρχών και λειτουργιών της μαγειρικής τέχνης και των κανόνων που τη διέπουν. Στην ενότητα αυτή αναλύονται γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε βασικά ζητήματα λειτουργίας της μαγειρικής τέχνης, σε επίπεδο τεχνικών, σύνθεσης και παραγωγής εδεσμάτων. Ειδικότερα, θα αναλυθούν διεξοδικά θεματικές ενότητες πάνω σε βασικά ζητήματα εφαρμογής της μαγειρικής τέχνης, ενώ θα παρουσιαστούν ειδικές τεχνικές σύνθεσης και παραγωγής αλμυρών εδεσμάτων. Επιπλέον, θα πραγματοποιηθεί παρουσίαση εδεσμάτων και πρακτική στο εργαστήριο που αφορά τη μαγειρική εδεσμάτων αυγών, ζυμαρικών, σαλατών. Παράλληλα, στην ενότητα αυτή θα κατηγοριοποιηθούν, τόσο σε θεωρητικό, όσο και σε πρακτικό επίπεδο, οι τεχνικές επεξεργασίας πρώτων υλών πριν αξιοποιηθούν μαγειρικά. Τέλος, θα εφαρμόσουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εκπαίδευσής τους σε κάθε βήμα παρασκευής.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Διαμορφώνουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και του χώρου παραγωγής,
- Οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, τα πόστα εργασίας, τα προϊόντα και τις πρώτες ύλες προς επεξεργασία,
- Διαχωρίζουν τα διάφορα υλικά στην κουζίνα,
- Διακρίνουν τις θρεπτικές και διατροφικές αξίες τους και τους καταλληλότερους τρόπους διαχείρισης, μέσα από θερμική ή μη επεξεργασία,
- Κατηγοριοποιούν τα διάφορα είδη γευμάτων και να τα οργανώνουν αντίστοιχα και ανάλογα με τη μορφή παράθεσης,
- Επεξεργάζονται μέσα από ενδεικτικές παρασκευές με αλλαντικά και τυριά,
- Μαγειρεύουν εδέσματα όπως αυγά, ζυμαρικά, σαλάτες,

- Επιλέγουν με σεβασμό στην εποχικότητα και σε συνδυασμό με την καταλληλότερη πρακτική εφαρμογή, υλικά και τεχνικές που επιτρέπουν τη δημιουργία παρασκευασμάτων, σύμφωνα με την κατηγορία εδέσματος και τους τρόπους σερβιρίσματος,
- Οργανώνουν τα μενού και τα πιάτα που τα αποτελούν, με σεβασμό στους κανόνες παράθεσης, τους γαστρονομικούς κανόνες και τους στόχους της βιωσιμότητας,
- Ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων, ανάλογα με το προς παραγωγή προσδοκώμενο αποτέλεσμα,
- Παρουσιάζουν ένα buffet με βασικά εδέσματα catering που βασίζονται στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική και σχετίζονται με εθνικές και διεθνές συνταγές.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

2.2.Δ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Βασικές αρχές διατροφής» είναι να φέρει σε επαφή τους/τις εκπαιδευόμενους/ες με τις βασικές έννοιες των αρχών διατροφής στην επαγγελματική αρτοζαχαροπλαστική βάσει των νέων τάσεων και αναγκών. Ειδικότερα, θα αναλυθεί η προέλευση, η εξέλιξη και η σημασία των κυριότερων διαιτών. Συγκεκριμένα θα περιγραφούν, ενδεικτικά, τα κριτήρια επιλογής των πρώτων υλών βάσει της σύστασής τους και της συσχέτισης της δομής τους με το επιδιωκόμενο τελικό αποτέλεσμα ενός εδέσματος. Συγκεκριμένα, θα παρουσιαστούν αντιπροσωπευτικά τρόφιμα μέσα από διατροφικές ανάγκες, ειδικών ομάδων καταναλωτών όπως παιδιά, έγκυες, υπερήλικες, διαβητικοί, υπέρτασικοί κ.ά. Τέλος, θα γίνει προσπάθεια να ερμηνευτεί η διατροφική ετικέτα και η συνταγή βάσει των θερμίδων και των θρεπτικών συστατικών της.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Ορίζουν τη διατροφή ως προς τις φάσεις της (πρόσληψη, πέψη, απορρόφηση),
- Εντοπίζουν τις διαιτητικές ανάγκες (ενεργειακές – δομικές – λειτουργικές),
- Αναγνωρίζουν τις διατροφικές συνήθειες των λαών βάσει θρησκευτικών πεποιθήσεων,

- Αναφέρουν τις θερμίδες και τα θρεπτικά συστατικά τροφίμων (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπη-έλαια, ανόργανα συστατικά – βιταμίνες),
- Ταυτοποιούν τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων ανά ομάδες τροφίμων,
- Αντιλαμβάνονται τη δομή της διατροφικής πυραμίδας και του διατροφικού πιάτου,
- Υπολογίζουν τη διατροφική αξία των συνταγών και των συνθέσεων γευμάτων,
- Επανασχεδιάζουν συνταγές και συνθέσεις εδεσμάτων με ορθότερες διατροφικές αξίες,
- Καθορίζουν τα διατροφικά στοιχεία που θα συμπεριλαμβάνονται στην διατροφική ενημέρωση του πελάτη μέσα από το μενού.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.2.E FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT I (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ)

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Food & Beverage management I (Έλεγχος εμπορευμάτων)» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές αρχές και λειτουργίες του τμήματος προμηθειών μιας επισιτιστικής επιχείρησης και τους κανόνες που το διέπουν. Ειδικότερα, θα αναλυθούν διεξοδικά βασικές έννοιες και λειτουργίες του τμήματος προμηθειών μιας επισιτιστικής επιχείρησης, καθώς και πρακτικές ορθής οργάνωσης και λειτουργίας αυτού. Παράλληλα, θα παρουσιαστούν αναλυτικά όλες οι επιμέρους λειτουργίες του τμήματος προμηθειών, όπως η λειτουργία των παραγγελιών, της αποθήκευσης και της διακίνησης. Επίσης, θα συμπληρώσουν έντυπα σχετικά με την απογραφή, τα αποθέματα και την εσωτερική διαχείριση προϊόντων. Τέλος, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα έρθουν σε επαφή με πρακτικά ζητήματα που σχετίζονται με τον έλεγχο εμπορευμάτων μιας επισιτιστικής επιχείρησης, τόσο από ποιοτική άποψη, όσο και από οικονομική.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Σχεδιάζουν τη λειτουργία του τμήματος προμηθειών, σε συνεργασία με τους υπόλοιπους τμηματάρχες της επισιτιστικής επιχείρησης,
- Ελέγχουν την επάρκεια των κατάλληλων πρώτων υλών σε συνεργασία με τον/την Υπεύθυνο/η Τροφοδοσίας και τον/την ιδιοκτήτη-τρια / διευθυντή-ντρια της επισιτιστικής μονάδας,
- Επιλέγουν την πιο συμφέρουσα μέθοδο προμηθειών,

- Παραγγέλλουν τις πρώτες ύλες στους προμηθευτές προγραμματίζοντας βάσει ενδεδειγμένων κριτηρίων (χρονικά, ποιοτικά κ.ά.),
- Διενεργούν φυσικές και λογιστικές απογραφές εμπορευμάτων σε συνεργασία με τον υπεύθυνο τροφοδοσίας,
- Αναγνωρίζουν εσωτερικά έγγραφα και τη χρησιμότητά τους σε σχέση με την ορθή οργάνωση των εσωτερικών διαδικασιών,
- Σχεδιάζουν τον διαχωρισμό υλικών και την ομαδοποίησή τους, σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες αποθήκευσης,
- Διαχειρίζονται τα αποθέματα, σε συνεργασία με τον υπεύθυνο τροφοδοσίας της επιχείρησης.

• **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.2.ΣΤ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Β' ΕΞΑΜΗΝΟ)

• **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στο επάγγελμα του αρτοζαχαροπλάστη. Ειδικότερα, θα ενισχυθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες, και οι ικανότητες των εκπαιδευομένων, αναδεικνύοντας την έννοια της διαθεματικότητας. Επίσης, θα παρουσιαστούν βασικά ζητήματα που αφορούν το επάγγελμα κάνοντας σύνθεση των γνώσεων όλων των μαθημάτων του τρέχοντος εξαμήνου, αλλά και του προηγούμενου εξαμήνου. Συγκεκριμένα, θα πραγματοποιηθούν εκπαιδευτικές δραστηριότητες στο εργαστήριο του ΙΕΚ, σε επαγγελματικούς χώρους καθώς και σε φορείς που σχετίζονται με το επάγγελμα. Ειδικότερα, θα δομηθεί πρόγραμμα επισκέψεων και δραστηριοτήτων, που θα φέρει τους εκπαιδευόμενους σε επαφή με τους επαγγελματίες του χώρου. Οι επαγγελματικοί αυτοί χώροι θα είναι αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία, εστιατόρια, βιομηχανίες τροφίμων. Τέλος, θα συμμετάσχουν σε πρότυπους διαγωνισμούς, σε φεστιβάλ γεύσεων και προϊόντων, σε εκθέσεις τουρισμού και αρτοζαχαροπλαστικής και κλαδικά συνέδρια ή ημερίδες.

• **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Αναγνωρίζουν τους όρους αρτοζαχαροπλαστικής και μαγειρικής τέχνης,
- Διαμορφώνουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, αλλά και του χώρου παραγωγής, σύμφωνα με καθορισμένα πρότυπα και προδιαγραφές,
- Χειρίζονται τα διάφορα επαγγελματικά εργαλεία και συσκευές με συγκεκριμένες μεθόδους και ασφάλεια,

- Χρησιμοποιούν την ορολογία και τους όρους γαστρονομίας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα,
- Οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, με υγιεινή και σεβασμό στους κανόνες ορθής πρακτικής,
- Ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων ανάλογα με το προς παραγωγή προσδοκώμενο αποτέλεσμα,
- Αναγνωρίζουν βασικές πρώτες ύλες μαγειρικής-αρτοποιίας και τις ιδιότητες αυτών,
- Αναγνωρίζουν βασικές τεχνικές μαγειρικής-αρτοποιίας και τη χρήση αυτών.

• **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (0), Εργαστήριο (4), Σύνολο (4).

2.3. ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄

2.3.A ΑΓΓΛΙΚΑ I

• **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Αγγλικά I» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές έννοιες της αγγλικής γλώσσας και της σχετικής ορολογίας που χρησιμοποιείται στους χώρους της επαγγελματικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Ειδικότερα, θα προσεγγιστούν συνταγές γραμμένες στην αγγλική γλώσσα, εφαρμόζοντας τη διεθνώς αποδεκτή ορολογία. Συγκεκριμένα, θα παρουσιαστούν διεθνείς τεχνικές δημιουργίας ζυμών και παρασκευής προϊόντων ζαχαροπλαστικής, στην αγγλική γλώσσα, δίνοντας έμφαση στην ορθή αποτύπωσή τους σε επίπεδο επαγγελματικής ορολογίας. Παράλληλα, θα παρουσιαστούν επιλεγμένες ελληνικές συνταγές των άρτων, των αρτοποιημάτων και γλυκών στην αγγλική γλώσσα. Επιπρόσθετα, θα εξασκηθεί η προφορική παρουσίαση των γλυκών προς τους πελάτες με σκοπό την περιγραφή τους, κάνοντας χρήση της ανάλογης ορολογίας. Τέλος, θα γίνει προετοιμασία, στην προφορά των εκπαιδευομένων, αναφορικά με τις βασικές λέξεις ορολογίας και επικοινωνίας στην αγγλική γαστριμαργική ορολογία.

• **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Αναφέρουν τα βασικά υλικά της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στην αγγλική γλώσσα,
- Αριθμούν τις ποσότητες των υλικών μιας συνταγής,
- Ονοματίζουν τα σκεύη και τις εγκαταστάσεις ενός επαγγελματικού χώρου,

- Αναγνωρίζουν την ορολογία ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας,
- Προσδιορίζουν την ιεραρχία στην αγγλική γλώσσα στον επαγγελματικό χώρο της ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας,
- Αναλύουν τις διάφορες τεχνικές αρτοζαχαροπλαστικής και προετοιμασίας των συνταγών,
- Χρησιμοποιούν το κατάλληλο λεξιλόγιο που σχετίζεται με την παρουσίαση ζαχαροπλαστικών παρασκευών στην αγγλική γλώσσα,
- Περιγράφουν την προετοιμασία μιας συνταγής στην αγγλική γλώσσα,
- Παρουσιάζουν τον εαυτό τους κατά τη διάρκεια μιας επαγγελματικής συνέντευξης στον εργασιακό χώρο,
- Αναπτύσσουν διαλόγους με συναδέλφους σχετικά με τις πρώτες ύλες αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.3.B ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ III

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Ζαχαροπλαστική τέχνη III» είναι η συνέχιση, από τους/τις εκπαιδευόμενους/ες, της εμβάθυνσης σε πιο εξειδικευμένες αρχές και λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης και τους κανόνες που τη διέπουν. Θα αναλυθούν διεξοδικά γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε πιο απαιτητικά ζητήματα λειτουργίας της τέχνης. Παράλληλα, θα παρουσιαστούν ακόμα πιο αναβαθμισμένες τεχνικές, σύνθεσης και παραγωγής ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων. Στη συγκεκριμένη ενότητα θα έρθουν σε επαφή, τόσο σε θεωρητικό, όσο και πρακτικό επίπεδο, με περισσότερες και πιο εξελιγμένες τεχνικές επεξεργασίας των ζαχαροπλαστικών υλικών. Όποιες γνώσεις έχουν αποκτηθεί μέχρι τώρα θα εφαρμοστούν και θα προχωρήσουν σε περισσότερο εξεζητημένες τεχνικές. Ταυτόχρονα θα ανατεθούν στους εκπαιδευόμενους/ες συγκεκριμένες επαγγελματικές εργασίες, στον χώρο του εργαστηρίου, ώστε να δημιουργηθούν συνθήκες επαγγελματικής προσομοίωσης. Με αυτόν τον τρόπο θα αναπτύξουν κι έναν βαθμό πρωτοβουλίας που είναι σημαντικός για την επαγγελματική τους ένταξη σε ένα ζαχαροπλαστείο.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Εφαρμόζουν την ασφάλεια και υγιεινή στους χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων προς κατανάλωση,
- Διαχειρίζονται τα υλικά ζαχαροπλαστικής με γνώμονα τις διατροφικές αξίες τους,

- Προετοιμάζουν κατάλληλα τους χώρους αποθήκευσης, συντήρησης, ψύξης και κατάψυξης των πρώτων υλών,
- Επιλέγουν τις σωστές τεχνικές θέρμανσης και αναθέρμανσης των ζαχαροπλαστικών προϊόντων που διαχειρίζονται,
- Δημιουργούν γλυκά με βάση το ελαιόλαδο,
- Παρασκευάζουν γλυκά χωρίς ζωϊκές πρώτες ύλες, χωρίς γλουτένη και χωρίς λακτόζη,
- Παράγουν μαρμελάδες, παστέλια και κομπόστες με εποχιακά φρούτα χρησιμοποιώντας κατάλληλες μεθόδους,
- Διαχειρίζονται ειδικά άλευρα για τις παρασκευές τους (αλεύρι χαρουπιού, ζέας, δίκοκκο, βρώμης, σίκαλης, σκληρό, ρεβιθιού, ρυζιού κ.ά.),
- Αξιοποιούν τα διαφορετικά είδη σοκολάτας,
- Προετοιμάζουν διάφορα είδη μαρέγκας και σάλτσες ζαχαροπλαστικής,
- Διαχειρίζονται φυσικές και χημικές αρωματικές ύλες (βανίλια, κανέλλα, γαρύφαλλο, ινδοκάρυδο, μαστίχα κ.ά.),
- Παρασκευάζουν διάφορα είδη τούρτας,
- Ακολουθούν τις οδηγίες μιας ζαχαροπλαστικής συνταγής.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (4), Σύνολο (5).

2.3.Γ FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT II (ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ)

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Food & Beverage management II (Κοστολόγηση παρασκευασμάτων) III» είναι η εισαγωγή από τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές αρχές και λειτουργίες του τμήματος κοστολόγησης μιας επισιτιστικής επιχείρησης. Συγκεκριμένα, θα αναλυθούν διεξοδικά βασικές έννοιες που θα επιτρέψουν στους καταρτιζόμενους να έρθουν σε επαφή με βασικά ζητήματα που αφορούν την κοστολόγηση παρασκευασμάτων ενός επαγγελματικού χώρου ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας. Επιπρόσθετα, θα παρουσιαστούν τα επιμέρους στοιχεία κόστους που αφορούν τη λειτουργία μιας επισιτιστικής επιχείρησης καθώς και οι παράγοντες επηρεασμού τους. Επίσης, θα αναλυθούν οι τεχνικές κοστολόγησης και η χρήση αυτών στην πραγματική λειτουργία των επισιτιστικών επιχειρήσεων. Τέλος, θα μελετηθεί η κοστολόγηση των παρασκευασμάτων και των λειτουργιών των επιχειρήσεων τις οποίες θα κληθούν να στελεχώσουν.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Συμπληρώνουν ένα έντυπο πρότυπης συνταγής,

- Διαλέγουν τα στοιχεία που θα βοηθήσουν στη σύνταξη της πρότυπης συνταγής (κόστος ανά μονάδα μέτρησης των πρώτων υλών),
- Πραγματοποιούν πρότυπες κοστολογήσεις για εδέσματα,
- Αναγνωρίζουν τις διακρίσεις του κόστους,
- Αναλύουν την απόδοση προϊόντων,
- Αναλύουν τα επιμέρους ήδη κόστη που απαρτίζουν το συνολικό κόστος των παρασκευασμάτων,
- Ταξινομούν τα διάφορα κόστη σε κόστη άμεσων υλικών, άμεσων εργατικών και λειτουργικών,
- Διενεργούν έρευνα αγοράς τιμών,
- Κοστολογούν τα εδέσματα,
- Τιμολογούν τα προτεινόμενα, προς πώληση, προϊόντα.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.3.Δ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Αρτοποιητική τέχνη Ι» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές έννοιες και λειτουργίες της αρτοποιίας καθώς και τους κανόνες που τη διέπουν. Οι εκπαιδευόμενοι/ες θα δουν από κοντά τον επαγγελματικό χώρο και τον εξειδικευμένο εξοπλισμό που θα χρησιμοποιούν κατά την εκτέλεση των επαγγελματικών καθηκόντων τους. Θα παρουσιαστεί η σύνθεση του προσωπικού του αρτοποιείου, η επαγγελματική στολή που χρησιμοποιείται και πώς εξελίχθηκε η τέχνη μέσα στην πορεία του χρόνου. Πιο συγκεκριμένα, θα παρουσιαστεί, τόσο σε θεωρητικό, όσο και σε πρακτικό επίπεδο, το πλαίσιο λειτουργίας ενός επαγγελματικού αρτοποιείου και η διεθνής ορολογία-ονοματολογία που χρησιμοποιείται. Οι εκπαιδευόμενοι/ες θα έρθουν σε επαφή με τις βασικές γνώσεις και τεχνικές αρτοποιίας αλλά και με τον βασικό επαγγελματικό εξοπλισμό. Τέλος, θα αναλυθούν όλες οι απαραίτητες γνώσεις, σχετικά με ζητήματα εφαρμογής κανόνων υγιεινής στους επαγγελματικούς χώρους, τα ζητήματα τεχνικών εγκαταστάσεων και προδιαγραφών ενός επαγγελματικού αρτοποιείου, καθώς και ο χειρισμός για την ασφαλή χρήση των σκευών και του εξοπλισμού γενικότερα.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Εφαρμόζουν την ασφάλεια και υγιεινή στους χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων προς κατανάλωση,
- Προετοιμάζουν κατάλληλα το εργαστήριο για την παραγωγική-εκπαιδευτική διαδικασία (mise en place) χρησιμοποιώντας τη στολή εργασίας τους,

- Κατονομάζουν τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου, χρησιμοποιώντας τη διεθνή ορολογία,
- Διαχειρίζονται τα υλικά αρτοποιίας με κατάλληλο τρόπο γνωρίζοντας τις διατροφικές αξίες τους,
- Περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού του αρτοποιείου (bakery) και τους χώρους ευθύνης τους,
- Χρησιμοποιούν διάφορους τύπους αλεύρων και διογκωτικά μέσα για την παρασκευή των βασικών ζυμών,
- Παρασκευάζουν ποικιλία αρτοποιημάτων σύμφωνα με τις πρότυπες διαδικασίες και τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του προϊόντος,
- Δημιουργούν παραδοσιακά ψωμιά σύμφωνα με τις τοπικές συνήθειες και τα έθιμα.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (1), Εργαστήριο (4), Σύνολο (5).

2.3.Ε ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Οργάνωση και λειτουργία αρτοζαχαροπλαστείου» είναι να έρθουν σε επαφή οι εκπαιδευόμενοι/ες με τον τρόπο δημιουργίας και λειτουργίας μίας σύγχρονης επιχείρησης τύπου αρτοποιείου, ζαχαροπλαστείου ή και τον συνδυασμό αυτών. Θα έρθουν σε επαφή με τις βασικές εργασίες διαχείρισης της επιχείρησης με τρόπο επαγγελματικό και αποτελεσματικό. Ταυτόχρονα, θα παρουσιαστούν οι βασικές έννοιες επιχειρηματικότητας και διαχείρισης μιας επιχείρησης εστίασης. Παράλληλα, θα αναλυθούν οι βασικές έννοιες στελέχωσης και διοίκησης του προσωπικού της, όπως και η προώθηση της επιχείρησης και των προϊόντων της στην αγορά. Για την επιτυχημένη λειτουργία ενός αρτοζαχαροπλαστείου στη σύγχρονη αγορά, θα μελετηθούν σε θεωρητικό επίπεδο οι διαδικασίες έναρξης της επιχείρησης, αρχές marketing, οι τρόποι χρηματοδότησης μιας επιχείρησης καθώς και η διευθέτηση των φορολογικών υποχρεώσεών της.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Αναγνωρίζουν τις μορφές επιχειρήσεων λειτουργίας του αρτοζαχαροπλαστείου,
- Επιλέγουν επιχειρηματικό χώρο και εξοπλισμό με γνώμονα την απόσβεση και την κερδοφορία,
- Περιγράφουν την έννοια της επιχειρηματικότητας και την ανάπτυξη της επιχειρηματικής ιδέας,
- Εντοπίζουν τις κατάλληλες πηγές χρηματοδότησης,
- Ερμηνεύουν τα επιμέρους τμήματα ενός επιχειρηματικού σχεδίου,

- Κατανοούν την έννοια του ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος στην αγορά,
- Διαχειρίζονται τα οικονομικά μιας επιχείρησης γνωρίζοντας βασικές χρηματοοικονομικές αρχές,
- Εντοπίζουν τις ευκαιρίες και απειλές της αγοράς λαμβάνοντας υπόψη τους παράγοντες που επηρεάζουν το marketing μιας επιχείρησης,
- Εφαρμόζουν κατάλληλες τεχνικές προσέλκυσης, εκπαίδευσης και παρακίνησης ανθρώπινου δυναμικού,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές αρχές της εργατικής νομοθεσίας,
- Διαμορφώνουν το μενού του καταστήματος με τρόπο ελκυστικό για τον πελάτη.

2.3.ΣΤ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ)

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στο επάγγελμα του αρτοζαχαροπλάστη. Ειδικότερα, θα ενισχυθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες, και οι ικανότητες των εκπαιδευομένων, αναδεικνύοντας την έννοια της διαθεματικότητας. Επίσης, θα παρουσιαστούν βασικά ζητήματα που αφορούν το επάγγελμα κάνοντας σύνθεση των γνώσεων όλων των μαθημάτων του τρέχοντος εξαμήνου, αλλά και των προηγούμενων εξαμήνων. Συγκεκριμένα, θα πραγματοποιηθούν εκπαιδευτικές δραστηριότητες στο εργαστήριο του ΙΕΚ, σε επαγγελματικούς χώρους καθώς και σε φορείς που σχετίζονται με το επάγγελμα. Ειδικότερα, θα δομηθεί πρόγραμμα επισκέψεων και δραστηριοτήτων, όπου θα φέρει τους εκπαιδευόμενους σε επαφή με τους επαγγελματίες του χώρου. Οι επαγγελματικοί χώροι αυτοί θα είναι αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία, εστιατόρια, βιομηχανίες τροφίμων. Τέλος, θα συμμετάσχουν σε πρότυπους διαγωνισμούς, σε φεστιβάλ γεύσεων και προϊόντων, σε εκθέσεις τουρισμού και αρτοζαχαροπλαστικής και κλαδικά συνέδρια ή ημερίδες.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Αναγνωρίζουν τους σύνθετους όρους αρτοζαχαροπλαστικής τέχνης,
- Σχεδιάζουν τη λειτουργία των εγκαταστάσεων βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων,
- Διαμορφώνουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και του χώρου παραγωγής,
- Χειρίζονται τα διάφορα εργαλεία και τις συσκευές με συγκεκριμένες μεθόδους και ασφάλεια,
- Χρησιμοποιούν την ορολογία και τους όρους γαστρονομίας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα,
- Οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, με υγιεινή και σεβασμό προς τους κανόνες ορθής πρακτικής,

- Ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων ανάλογα με το προς παραγωγή προσδοκώμενο αποτέλεσμα,
- Αναγνωρίζουν βασικές πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας και τις ιδιότητες αυτών,
- Αναγνωρίζουν βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας και τη χρήση αυτών.

• **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (0), Εργαστήριο (4), Σύνολο (4).

2.4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄

2.4.A ΑΓΓΛΙΚΑ II

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Αγγλικά II» είναι η εμβάθυνση των εκπαιδευομένων στις έννοιες της Αγγλικής ορολογίας μαγειρικής, εστιατοριακής και εξειδικευμένης ζαχαροπλαστικής, στους χώρους της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Ειδικότερα, θα προσεγγιστεί η απόδοση εξειδικευμένων τεχνικών της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στην αγγλική ορολογία και την ορθή αποτύπωσή τους στην καταγραφή μιας πρότυπης συνταγής ή ενός ολοκληρωμένου καταλόγου εστιατορίου. Επιπλέον, θα εστιάσουν στη χρήση ενδεικτικών φράσεων και διαλόγων στην αγγλική γλώσσα, που σχετίζονται με την παρουσίαση των παρασκευασμάτων και των τεχνικών που έχουν ακολουθηθεί κατά την παρασκευή τους. Τέλος, θα αποτυπωθούν πρακτικά βασικοί διάλογοι που σχετίζονται με την καθημερινή λειτουργία των τμημάτων ευθύνης τους και τη βασική επικοινωνία με πελάτες και λοιπούς εργαζομένους.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Κατονομάζουν τον επαγγελματικό εξοπλισμό ενός χώρου μαζικής εστίασης,
- Περιγράφουν τα ιδιαίτερα προϊόντα και πρώτες ύλες αρτοζαχαροπλαστικής,
- Διαβάζουν παραδοσιακές, μοντέρνες και κλασικές συνταγές αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής,
- Παρουσιάζουν διεθνείς παρασκευές αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής,
- Παρακολουθούν συνταγές από videos pastry & bakery chefs στην αγγλική γλώσσα,
- Συνοψίζουν μια συνταγή από την αγγλική γλώσσα στην ελληνική γλώσσα,
- Αναλύουν τις τεχνικές συνταγών στην αγγλική γλώσσα ως προς το food styling του τελικού εδέσματος,

- Περιγράφουν στην αγγλική γλώσσα ένα προϊόν αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Περιγράφουν τη συνολική εικόνα μιας παρασκευής αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής,
- Αναπτύσσουν διαλόγους που σχετίζονται με την προώθηση ενός παρασκευάσματος σε έναν πελάτη,
- Εκφράζουν τις επιθυμίες τους για την παραγγελία ενός γλυκού ή αρτοποιήσματος,
- Ανταποκρίνονται σε βασικές συνομιλίες με τους πελάτες για τις επιθυμίες, τις παραγγελίες και τα παράπονά τους.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.4.B ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ IV

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Ζαχαροπλαστική τέχνη IV» είναι να υιοθετήσουν πλέον οι εκπαιδευόμενοι/ες το σύνολο των αρχών και λειτουργιών της ζαχαροπλαστικής τέχνης και τους κανόνες που τη διέπουν. Οι εκπαιδευόμενοι/ες θα δουν από κοντά τον επαγγελματικό χώρο και τον εξειδικευμένο εξοπλισμό που θα χρησιμοποιούν κατά την εκτέλεση των επαγγελματικών καθηκόντων τους. Επιπλέον, θα αναλυθούν διεξοδικά οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι τεχνικές, σύνθεσης και παραγωγής ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων υψηλών προδιαγραφών για εστιατόρια και ξενοδοχεία. Πιο συγκεκριμένα, θα παρουσιαστούν, τόσο σε θεωρητικό, όσο και σε πρακτικό επίπεδο, οι μέθοδοι παρασκευής ειδών ζαχαροπλαστικής με πολύ ιδιαίτερες τεχνικές. Παράλληλα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα έρθουν σε επαφή με τις ιδιαίτερες διεθνείς πρώτες ύλες και θα τις επεξεργαστούν με τις οδηγίες των εκπαιδευτών. Τέλος, θα αναλυθούν οι τρόποι στολίσματος των πιάτων αλλά και των γλυκών haute patisserie τα οποία βασίζονται στις σύγχρονες τάσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- Εφαρμόζουν την ασφάλεια και υγιεινή στους χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων προς κατανάλωση,
- Οργανώνουν κατάλληλα τους χώρους αποθήκευσης, συντήρησης, ψύξης και κατάψυξης των πρώτων υλών,
- Διαχειρίζονται ακόμα περισσότερα και πιο ιδιαίτερα υλικά,
- Επιλέγουν τις σωστές τεχνικές διαχείρισης, θέρμανσης και αναθέρμανσης των ζαχαροπλαστικών προϊόντων που χρησιμοποιούν,
- Ακολουθούν συνταγές επεμβαίνοντας δημιουργικά σε αυτές,

- Δημιουργούν πολύπλοκες συνταγές με εξεζητημένες πρώτες ύλες,
- Συνθέσουν ζαχαροπλαστικό εδεσματολόγιο για ειδικές εκδηλώσεις,
- Δημιουργούν διακοσμητικά γλυκά,
- Παρασκευάζουν πιο εξειδικευμένα είδη τούρτας (παιδικές, γαμήλιες κ.λπ.),
- Προετοιμάζουν διάφορα είδη παγωτού, γρανίτας, σορμπέ και τούρτες παγωτό.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (1), Εργαστήριο (4), Σύνολο (5).

2.4.Γ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ II

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Αρτοποιητική τέχνη II» είναι να εμβαθύνουν οι εκπαιδευόμενοι/ες σε περισσότερο ανεπτυγμένες έννοιες και λειτουργίες της αρτοποιίας και των κανόνων που τις διέπουν. Ειδικότερα, θα αναλυθούν διεξοδικά οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες που απαιτούνται σε επίπεδο σύνθεσης και παραγωγής αρτοποιητικών εδεσμάτων. Παράλληλα, θα παρουσιαστεί εκτενώς ο τρόπος λειτουργίας ενός επαγγελματικού χώρου και του εξοπλισμού του. Στη συγκεκριμένη ενότητα θα αφομοιωθούν πλήρως οι αποκτηθείσες γνώσεις, καθώς οι εκπαιδευόμενοι/ες θα προχωρήσουν σε περισσότερο εξεζητημένες τεχνικές. Οι γνώσεις αυτές, συγκεκριμένα, θα αφορούν τεχνικές επεξεργασίας αρτοποιητικών υλικών, τεχνικές διακόσμησης και σύγχρονες τάσεις στην αρτοποιητική τέχνη. Ταυτόχρονα, θα αναλυθεί διεξοδικά ο τρόπος διακόσμησης εδεσμάτων αρτοποιίας με εξειδικευμένες τεχνικές. Τέλος, θα ανατεθούν στους εκπαιδευόμενους/ες συγκεκριμένες επαγγελματικές εργασίες, στο χώρο του εργαστηρίου, ώστε να δημιουργηθούν συνθήκες επαγγελματικής προσομοίωσης. Με αυτόν τον τρόπο θα αναπτύξουν κι έναν βαθμό πρωτοβουλίας που είναι σημαντικός για την επαγγελματική τους ένταξη σε ένα αρτοποιείο.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- Εφαρμόζουν την ασφάλεια και υγιεινή στους χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων,
- Οργανώνουν κατάλληλα τους χώρους αποθήκευσης, συντήρησης, ψύξης και κατάψυξης των πρώτων υλών,
- Διαχειρίζονται τα υλικά αρτοποιίας με κατάλληλο τρόπο γνωρίζοντας τις διατροφικές αξίες τους,
- Χρησιμοποιούν τα εργαλεία και τις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου με επαγγελματικό τρόπο,
- Επιλέγουν τις σωστές τεχνικές διαχείρισης, θέρμανσης και προϊόντων αρτοποιίας που χρησιμοποιούν,
- Δημιουργούν πιο εξεζητημένα είδη άρτου (bao bans κ.λπ.),

- Προετοιμάζουν αρτοποιασκευάσματα με βάση ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα (μουστοκούλουρα κ.λπ.),
- Επιλέγουν τα υλικά και τις τεχνικές για τη δημιουργία αρτοποιασκευασμάτων εποχικού τύπου, (Χριστούγεννα, Πάσχα, Καθαρά Δευτέρα, κ.ά.),
- Συνδυάζουν τεχνικές από την αρτοποιία και από τη ζαχαροπλαστική δημιουργώντας γλυκά εδέσματα όπως πανετόνε, τσουρέκι κ.ά.,
- Παρασκευάζουν αλμυρά και γλυκά αρτοποιασκευασμάτων όπως παξιμάδια,
- Δημιουργούν πιο εξειδικευμένους τύπους ζύμης, σφολιάτες και φύλλο χωριάτικης πίτας.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (1), Εργαστήριο (4), Σύνολο (5).

2.4.Δ ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Βιώσιμη ανάπτυξη στον τουρισμό» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές έννοιες της αειφορίας, της βιώσιμης ανάπτυξης, της κυκλικής οικονομίας και της οικολογίας. Ειδικότερα, θα μελετήσουν τις συνθήκες για μια μακροπρόθεσμη οικονομική ανάπτυξη με ταυτόχρονη εξασφάλιση της προστασίας του περιβάλλοντος. Συγκεκριμένα, θα μελετηθούν οι τρόποι και οι μέθοδοι με τους οποίους θα προστατεύσουμε τις πηγές μας και θα μειώσουμε το περιβαλλοντικό αποτύπωμα. Ενδεικτικά, θα παρουσιαστεί η ορθή επιλογή πρώτων υλών βάσει εποχικότητας, η ορθή χρήση της ενέργειας και η επιλογή μεθόδων εξοικονόμησης ενέργειας με έξυπνο σύστημα διαχείρισης θέρμανσης και μαγειρέματος. Τέλος, θα αναλυθεί ο τρόπος εφαρμογής της βιώσιμης ανάπτυξης στην επαγγελματική αρτοποιία, ζαχαροπλαστική και τη γαστρονομία έχοντας ως ορθές πρακτικές την κυκλική οικονομία, την εποχικότητα, τη μείωση του διοξειδίου του άνθρακα και της σπατάλη των τροφίμων και τον σεβασμό στον άνθρωπο και το νερό, ώστε να εξασφαλίζουν τις απαραίτητες ποσότητες για τις επόμενες γενεές.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/νές να:

- Εφαρμόσουν καλές πρακτικές της κυκλικής οικονομίας,
- Αποτυπώνουν τους ορισμούς των αξόνων βιώσιμης ανάπτυξης του ΟΗΕ (βιώσιμη ανάπτυξη, φυσικοί πόροι, βιωσιμότητα, κλιματική αλλαγή, βιοποικιλότητα, ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, πράσινη τεχνολογία, εταιρική κοινωνική ευθύνη),
- Περιγράφουν τους τρεις πυλώνες της βιώσιμης ανάπτυξης (κοινωνική, περιβαλλοντική, οικονομική),

- Παρουσιάζουν τις αρχές της διατροφικής και της γαστρονομικής βιωσιμότητας,
- Ανακαλύπτουν τα εστιατόρια και τις επιχειρήσεις εστίασης που βασίζονται στη βιώσιμη ανάπτυξη,
- Αναπτύσσουν μενού και ειδικές εκδηλώσεις με αποκλειστική χρήση τοπικών και εποχιακών προϊόντων,
- Εφαρμόζουν την οικολογική οικονομία ψηφιοποιώντας τα έγγραφά τους,
- Ελαχιστοποιούν την απόσταση των παραγόμενων προϊόντων για τη δημιουργία ειδικών μενού (εργασία με αναφορά σε παραγωγούς και στην απόσταση μεταξύ κουζίνας και σημείου παραγωγής),
- Μελετούν τους κοινωνικούς, αγροτικούς και τοπικούς συνεταιρισμούς,
- Ερευνούν τους οργανισμούς που αναδεικνύουν τη βιώσιμη ανάπτυξη.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα: Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

2.4.Ε ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ)

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στο επάγγελμα του αρτοζαχαροπλάστη. Ειδικότερα, θα ενισχυθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες, και οι ικανότητες των εκπαιδευομένων, αναδεικνύοντας την έννοια της διαθεματικότητας. Επίσης, θα παρουσιαστούν βασικά ζητήματα που αφορούν το επάγγελμα κάνοντας σύνθεση των γνώσεων όλων των μαθημάτων του τρέχοντος εξαμήνου αλλά και των προηγούμενων εξαμήνων. Η μαθησιακή αυτή ενότητα στοχεύει στην εισαγωγή των καταρτιζομένων στην αγορά εργασίας και στη δημιουργία ευνοϊκών συνθηκών ενσωμάτωσης σε αυτήν, λαμβάνοντας υπόψη τόσο τις αποκτηθείσες γνώσεις, δεξιότητες, όσο και τις ιδιαιτερότητες του κλάδου. Συγκεκριμένα, θα πραγματοποιηθούν εκπαιδευτικές δραστηριότητες στο εργαστήριο του ΙΕΚ, σε επαγγελματικούς χώρους καθώς και σε φορείς που σχετίζονται με το επάγγελμα. Ειδικότερα, θα δομηθεί πρόγραμμα επισκέψεων και δραστηριοτήτων, που θα φέρει τους εκπαιδευόμενους σε επαφή με τους επαγγελματίες του χώρου. Οι επαγγελματικοί χώροι αυτοί θα είναι αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία, εστιατόρια, βιομηχανίες τροφίμων. Τέλος, θα συμμετάσχουν σε πρότυπους διαγωνισμούς, σε φεστιβάλ γεύσεων και προϊόντων, σε εκθέσεις τουρισμού και αρτοζαχαροπλαστικής και κλαδικά συνέδρια ή ημερίδες.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί να:

- Αντιμετωπίζουν κρίσιμα σημεία τεχνικών και σύνθετων προβλημάτων,

- Εφαρμόζουν τις τεχνικές αναζήτησης εργασίας στον κλάδο,
- Σχεδιάζουν το βιογραφικό σημείωμά τους,
- Παράγουν πιο σύνθετες ζύμες για την παραγωγή άρτων που ακολουθούν τις σύγχρονες τάσεις, όπως ψωμί ζέα, ψωμί με ξηρούς καρπούς κτλ.,
- Δημιουργούν τις προετοιμασίες για την παραγωγή γλυκών και αλμυρών για ειδικές εκδηλώσεις όπως γάμους και επαγγελματικά γεύματα,
- Διαχειρίζονται τις οικονομικές διαδικασίες προ-πώλησης των παραγόμενων προϊόντων,
- Οργανώνουν την αποθήκη πρώτων υλών βάσει προβλέψεων,
- διαμορφώνουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και του χώρου παραγωγής,
- Χειρίζονται τα εξειδικευμένα εργαλεία και τις συσκευές με συγκεκριμένες μεθόδους όπως ronner, sous vide,
- Οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, με υγιεινή και σεβασμό προς τους κανόνες ορθής πρακτικής,
- Ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων ανάλογα με το προς παραγωγή προσδοκώμενο αποτέλεσμα.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**
Θεωρία (0), Εργαστήριο (6), Σύνολο (6).

Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

1. Αναγκαίος και επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

1.1 Θεωρητική κατάρτιση

Αναγκαίος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

Για τον αναγκαίο εξοπλισμό της συγκεκριμένης ειδικότητας θα πρέπει να υπάρχει:

- Πίνακας για μαρκαδόρο ή κιμωλία,
- Σπόγγος.

Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

Για τη βελτίωση του επιπέδου διδασκαλίας της συγκεκριμένης ειδικότητας θα ήταν επιθυμητό να υπάρχει:

- Βιντεοπροβολέας (VideoProjector) ή διαδραστικός πίνακας και οθόνη προβολής,
- Ηλεκτρονικός υπολογιστής,
- Συσκευή αναμετάδοσης Wi-Fi,
- Μικροφωνική και ηχητική εγκατάσταση,
- Camera Η/Υ,
- Ψηφιακή εκπαιδευτική πλατφόρμα υποστήριξης σύγχρονης και ασύγχρονης διδασκαλίας.

1.2 Εργαστήρια

Αναγκαίος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

Ο απαραίτητος εξοπλισμός των εργαστηρίων, προκειμένου να είναι απρόσκοπτη και αποτελεσματική η εκπαιδευτική διαδικασία, σε σχέση με τα εργαστηριακά μαθήματα που αφορούν το αντικείμενο σπουδών «Τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής» είναι:

- Ψυγεία: συντήρησης, κατάψυξη, ψυγείο αυγών (βάσει HACCP),
- Φούρνοι: αέρα, με αντιστάσεις, πίτσας (με πέτρα), στόφα (για φούσκωμα ζυμών),
- Ειδικές συσκευές: μίξερ επιτραπέζιο, μίξερ χειρός (τουλάχιστον δυο), ηλεκτρικές εστίες, κοπτικό, μαντολίνο,

- Πάγκοι inox: εργασίας, ερμάρια για αποθήκευση ξηρής αποθήκευσης, λάντζα σκευών με δύο γούρνες (ζεστό και κρύο νερό), λάντζα λαχανικών με δύο ρηχές γούρνες (κρύο νερό), λάντζα ποδοκίνητη (ζεστό και κρύο νερό), στήλη ταψιών τροχήλατη,
- Ειδικός εξοπλισμός: μπασίνες (26εκ, 30εκ, 40εκ), ζυγαριά ακριβείας (maximum 5 κιλών), δοσομετρητής (0,5lt και 1lt), μαχαίρια (chef, λαχανικών, πριονωτό, φιλεταρίσματος), κουτάλες inox ή/και τεφλόν (αράχνη, βαθιές ½ και 1 μερίδας, τρυπητή, ραγού, σπάτουλα, μαγειρέματος), τεφλόν κοπής 35εκ.-38εκ. (πράσινο, λευκό, κόκκινο, καφέ, μπλε), παλέτες (20εκ., 25εκ. και 30εκ.), γραδόμετρο, κατσαρόλες με καπάκι (20εκ., 30εκ. και 40εκ.), ταψιά για σιροπιαστά, ταψιά στρόγγυλα με ή χωρίς δαχτυλίδι για παντεσπάνι και πίτες, λαμαρίνες για ψωμιά και μπισκότα, χούφτες, χτένες, κόφτες, σινουά, σιτάκι, κόσκινο ξύλινο και μεταλλικό, ρεσό 1/1 μεταλλικό σουρωτήρι, φόρμες τάρτας, κέικ και muffins (μακρόστενη, στρόγγυλη, ατομικά) ρεσό inox και πλαστικά με καπάκι (1/1, 1/2 και 1/3), σύρματα χειρός (30εκ. και 40εκ.), σακούλες ζαχαροπλαστικής μιας χρήσης ή πολλαπλών, κορνέ διαφόρων σχημάτων, πλάστες (ξύλινοι, παραδοσιακοί, τεφλόν), μαρίζ (25εκ., 30εκ. και 40εκ.), σέσουλες μικρές, περιέκτες αποθήκευσης τροφίμων (1/4 Lt, ½ Lt και Lt), θερμόμετρο ψυγείου (υποχρέωση βάσει HACCP), θερμόμετρο ψησίματος, ξύστρες (μεταλλικές και πλαστικές), τρίφτες (σοκολάτας, τυριού, μπαχαρικών), πινέλα (τρίχας και σιλικόνης), αχνιέρες, γάντια φούρνου, κουτάλια, πιρούνια, πιάτα σεβριρίσματος μοντέρνα, φτυάρι για πίτσα (μεταλλική) και για ψωμιά (ξύλινο), δοχεία αποθήκευσης πρώτων υλών (σακιά) με καπάκι, τσιμπίδες κουκουνάρα (μεσαίο μέγεθος, διάφορα χρώματα), σπάτουλα τρίγωνη, γουδί, μπιμπερό (για λάδια), πατητήρι πουρέ.

Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

Για τη βελτίωση του επιπέδου διδασκαλίας, των εργαστηριακών μαθημάτων, της ειδικότητας «Τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής» θα ήταν επιθυμητό να υπάρχει:

- Βιντεοπροβολέας (VideoProjector) ή διαδραστικός πίνακας και οθόνη προβολής,
- Ηλεκτρονικός υπολογιστής,
- Συσκευή αναμετάδοσης Wi-Fi,
- Μικροφωνική και ηχητική εγκατάσταση,
- Camera H/Y,
- Ψηφιακή εκπαιδευτική πλατφόρμα υποστήριξης σύγχρονης και ασύγχρονης διδασκαλίας,
- Ειδικός εξοπλισμός (προαιρετικά): blast chiller, μηχανή παγωτού, αφυγραντήρα, διπλό μηχάνημα κρέπας (ηλεκτρικό ή αερίου), βραστήρες νερού, αποχυμωτή, στίφτη, βραστήρας ατμού, αερογράφος για χρωματισμό

τουρτών, καμινέτο καραμελοποίησης με υγραέριο, ηλεκτρικό καμινέτο (για crème brûlée),

- Μικροεξοπλισμός (αναλώσιμος):
 - Βάσεις γαρνιρίσματος περιστρεφόμενες,
 - Ηλεκτρονικό θερμόμετρο ψησίματος,
 - Λεκάνες ανοξείδωτες / αλουμινίου / πλαστικές / περιέκτες,
 - Μεζούρες πλαστικές και ανοξείδωτες,
 - Πιρούνια για βούτηγμα,
 - Ροδέλες ίσιες και σγουρές / μονές και πολλαπλές,
 - Σιλπάτ,
 - Σινιά για χωριάτικες πίτες,
 - Χαρτάκια περιτυλίγματος και σερβιρίσματος (κάψουλες),
 - Φόρμες για σοκολατάκια και κεράσματα,
 - Φόρμες για τούρτες παγωτού.

2. Διδακτική μεθοδολογία

Στο πλαίσιο των εκπαιδευτικών συναντήσεων, αξιοποιείται η συμμετοχική ή/και βιωματική διδασκαλία. Έχοντας ως σημείο εκκίνησης τις βασικές αρχές εκπαίδευσης ενηλίκων αλλά και τη σύνδεση της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας, η εκπαίδευση έχει ένα διπλό σημείο αναφοράς: την ενεργή ανταπόκριση στις μαθησιακές ανάγκες της συγκεκριμένης κάθε φορά ομάδας εκπαιδευομένων, με άξονα προσανατολισμού τις ανάγκες που προκύπτουν στο περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Ο/Η εκπαιδευτής/ρια οργανώνει και καθοδηγεί την εκπαιδευτική πράξη, επιλύει τυχόν ανακύπτοντα προβλήματα, υποστηρίζει, ανατροφοδοτεί και ενδυναμώνει τους/τις εκπαιδευομένους/ες. Διαμεσολαβεί, διευκολύνει και ενισχύει τη διαδικασία μάθησης, σε ομαδικό και σε ατομικό επίπεδο, συνδέοντας την κατάρτιση με τον κόσμο της εργασίας.

Η συμμετοχική και βιωματική εκπαίδευση διαμορφώνει ένα δημιουργικό περιβάλλον μάθησης και ενισχύει την αλληλεπίδραση εκπαιδευτή/τριας και εκπαιδευομένων. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν αντιληπτές αλλά και να αξιοποιηθούν στην εκπαιδευτική διαδικασία οι ανάγκες, οι ιδιαιτερότητες, οι δυνατότητες, οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι εμπειρίες της συγκεκριμένης ομάδας των καταρτιζομένων. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν πρακτικές και ρεαλιστικές συνδέσεις με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Ένα αλληλεπιδραστικό περιβάλλον μάθησης υποστηρίζουν η χρήση σύντομων εμπλουτισμένων εισηγήσεων και η συχνή εφαρμογή συμμετοχικών εκπαιδευτικών τεχνικών και μέσων. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι η ενίσχυση της συμμετοχής των καταρτιζομένων υποβοηθείται ενεργά με την αξιοποίηση απλών τεχνικών, όπως ο

καταιγισμός ιδεών, οι ερωτήσεις-απαντήσεις ή η συζήτηση, οι ατομικές ή/και ομαδικές ασκήσεις εφαρμογής ή επίλυσης προβλήματος, η προσομοίωση, η εργασία σε ομάδες, οι μελέτες περίπτωσης. Οι εκπαιδευτικές δραστηριότητες που αξιοποιούν τις παραπάνω ή ανάλογες εκπαιδευτικές τεχνικές αντλούν τα θέματά τους από τη θεματολογία της κάθε μαθησιακής ενότητας, καθώς και από τα σχετικά ζητήματα που συνδέονται με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας.

Η εκπαίδευση σε συγκεκριμένες –ατομικές ή/και ομαδικές– δραστηριότητες μέσα στην τάξη και στα εργαστήρια προετοιμάζει τα μέλη της ομάδας για τη συμμετοχή τους στην πρακτική άσκηση/μαθητεία. Η σταδιακή εξειδίκευση της γνώσης, η ανάπτυξη συγκεκριμένων δεξιοτήτων/ικανοτήτων, καθώς και η καλλιέργεια κατάλληλων στάσεων και συμπεριφορών σε ζητήματα που αφορούν την απασχόληση στην ειδικότητα προετοιμάζουν τη συγκεκριμένη κάθε φορά ομάδα εκπαιδευομένων για τα επόμενα βήματα. Το πρόγραμμα κατάρτισης συνδυάζει την απόκτηση θεωρητικών γνώσεων με την ανάπτυξη αναγκαίων πρακτικών δεξιοτήτων για την αποτελεσματική άσκηση του επαγγέλματος.

Σε ανάλογη κατεύθυνση, στο πλαίσιο της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας δίνεται και η δυνατότητα ανάπτυξης διαθεματικών προγραμμάτων/σχεδίων δραστηριοτήτων («project»), με σύγχρονη εφαρμογή διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και θεματικών. Οι συγκεκριμένες δραστηριότητες μπορούν να αναπτύσσονται σε μεγαλύτερη ή μικρότερη χρονική έκταση και να συμπεριλαμβάνουν, ενδεικτικά, επισκέψεις σε χώρους εργασίας και εγκαταστάσεις παραγωγής, συναντήσεις με έμπειρους επαγγελματίες της ειδικότητας ή ειδικούς του συγκεκριμένου παραγωγικού τομέα και κλάδου, υλοποίηση ομαδικών εργασιών με συνδυασμό διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και υπό την καθοδήγηση ομάδας εκπαιδευτών/τριών ή ακόμη και δημιουργία ομάδων εκπαιδευομένων με στόχο την αμοιβαία άσκηση, μελέτη και αλληλοδιδασκαλία. Οι παραπάνω δραστηριότητες μπορούν να αξιοποιηθούν και αυτόνομα -ανεξάρτητα δηλαδή από την υλοποίηση ενός συνολικότερου project.

3. Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης

Για την προστασία των καταρτιζομένων, τόσο στο πλαίσιο της αίθουσας διδασκαλίας και των εργαστηριακών χώρων στο ΙΕΚ όσο και στο πλαίσιο των επιχειρήσεων για την υλοποίηση της πρακτικής άσκηση/μαθητείας, τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις για τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην ειδικότητα και στο επάγγελμα αλλά και ευρύτερα όπως προβλέπονται ιδίως από:

- Τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ. Ν. 3850/2010), όπως ισχύει,
- Τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ'/3-02-89), όπως ισχύει,
- Τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ 1318 Β'/2015), όπως ισχύει,
- Το ΦΕΚ Β'3938/26-08-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484 με θέμα την *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής*

Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού, όπως ισχύει,

- Το ΦΕΚ Β'4146/09-09-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3, με θέμα το Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας, όπως ισχύει.

Παρακάτω παρατίθενται οι βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας, καθώς και ο σχετικός αναγκαίος εξοπλισμός για τις συνθήκες άσκησης της ειδικότητας:

3.1 Βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας

Οι βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας θα πρέπει να ακολουθούν τις σχετικές εθνικές και ευρωπαϊκές διατάξεις, με γνώμονα την προστασία της ανθρώπινης ζωής. Οι κανόνες αυτοί καθορίζουν το πλαίσιο μέσα στο οποίο χρησιμοποιούνται οι εξωτερικοί και εσωτερικοί χώροι των κτιρίων των εργασιακών χώρων και τους τρόπους με τους οποίους εκτελούνται οι διάφορες εργασίες. Στόχος είναι η πρόληψη των κινδύνων που υπάρχουν σε κάθε δραστηριότητα και κάθε χώρο και οι οποίοι ευθύνονται για την πρόκληση ατυχημάτων και ασθενειών⁶.

Στο πλαίσιο αυτό οφείλεται να λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα για την προστασία της υγείας και της ασφάλειας (αντιολισθητικά παπούτσια με ανάλογη προστασία δακτύλων, επαγγελματικά μαχαίρια), συμπεριλαμβανομένων των δραστηριοτήτων πρόληψης (επαγγελματικό ρουχισμό με μανίκια, πανιά κουζίνας, σεμινάριο ασφαλείας), ενημέρωσης και κατάρτισης, καθώς και της δημιουργίας της απαραίτητης οργάνωσης και της παροχής των αναγκαίων μέσων:

3.2 Μέσα ατομικής προστασίας

Τα μέσα (ή εξοπλισμός) ατομικής προστασίας είναι τα εξής:

- Πλήρης στολή μάγειρα (μπλούζα, παντελόνι, ποδιά),
- Ειδικά αντιολισθητικά και προστατευτικά υποδήματα,
- Σκούφος εργασίας,
- Ατομικά μαγειρικά εργαλεία,
- Ειδική ατομική θήκη φύλαξης ατομικών μαγειρικών εργαλείων,
- Ατομικό σετ μαχαιροπίρουνα για γευστική δοκιμή,
- Γάντια μιας χρήσης,
- Πυρίμαχα γάντια φούρνου,
- Πανιά κουζίνας – εργαστηρίου.

⁶ <https://ypergasias.gov.gr/ergasiakes-scheseis/yegeia-kai-asfaleia-stin-ergasia>

***Μέρος Δ' – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ***

1. Ο Θεσμός της πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση συνδέεται άρρηκτα με τη θεωρητική κατάρτιση, αφού κατά τη διάρκειά της οι πρακτικά ασκούμενοι/ες ανακαλούν τη θεωρητική και εργαστηριακή γνώση για να την εφαρμόσουν στην πράξη και να αντεπεξέλθουν στις εργασίες που τους ανατίθενται. Καλούνται να αναλάβουν συγκεκριμένα καθήκοντα και να δώσουν λύση σε πρακτικά προβλήματα που ανακύπτουν, υπό την εποπτεία των εκπαιδευτών/τριών. Έτσι, ο θεσμός της πρακτικής άσκησης στοχεύει στην ανάπτυξη επαγγελματικών ικανοτήτων/δεξιοτήτων σχετικών με την ειδικότητα, στην ενίσχυση της επαφής με τον εργασιακό χώρο και στην προετοιμασία των εκπαιδευομένων για την παραγωγική διαδικασία – μέσω της απόκτησης εμπειριών ιδιαίτερα χρήσιμων για τη μετέπειτα επαγγελματική τους πορεία.

Αναλυτικότερα, η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική για τους εκπαιδευομένους των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Άρθρο 27 του Ν. 4763/2020 για το Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης).

Στη συνέχεια αναφέρονται χρήσιμες πληροφορίες για τον θεσμό της πρακτικής άσκησης, όπως περιγράφονται στη σχετική νομοθεσία⁷ και που αφορούν τις βασικές προϋποθέσεις, τον τρόπο και τους όρους υλοποίησής της.

Διάρκεια πρακτικής άσκησης

Η συνολική διάρκεια της περιόδου πρακτικής άσκησης είναι εννιακόσιες εξήντα (960) ώρες. Οι ώρες πρακτικής ανά ημέρα καθορίζονται σε τέσσερις (4) έως οκτώ (8) ανάλογα με τη φύση και το αντικείμενο της ειδικότητας κατάρτισης του/της ασκούμενου/ης. Δεν επιτρέπεται η υπέρβαση του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης.

Η περίοδος της πρακτικής άσκησης της ειδικότητας «Τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής» μπορεί να είναι συνεχιζόμενη ή τμηματική, ύστερα από την επιτυχή ολοκλήρωση της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης του Β εξαμήνου και πρέπει να ολοκληρωθεί εντός είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από τη λήξη του τελευταίου εξαμήνου θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης.

Όροι υλοποίησης πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση δύναται να πραγματοποιείται σε θέσεις που προσφέρονται από φυσικά πρόσωπα, ΝΠΔΔ, ΝΠΙ., δημόσιες υπηρεσίες, ΟΤΑ α' και β' βαθμού και επιχειρήσεις. Εξαιρούνται οι φορείς:

- α) Προσωρινής απασχόλησης,
- β) Τα νυχτερινά κέντρα,

⁷ ΦΕΚ Β'3938/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

- γ) Παροχής καθαριότητας και φύλαξης,
- δ) Τα πρακτορεία τυχερών παιχνιδιών,
- ε) Κάθε επιχείρηση στην οποία δεν είναι εφικτός ο έλεγχος της εκπαίδευσης από τον αρμόδιο φορέα.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/η ΙΕΚ, προκειμένου να πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση, υπογράφει ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης με τον εργοδότη, η οποία υπογράφεται και από το ΙΕΚ φοίτησης. Η ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης δεν συνιστά σύμβαση εξαρτημένης εργασίας.

Βασικός συντελεστής για την επιτυχή υλοποίηση της πρακτικής άσκησης είναι και ο/η εκπαιδευτής/τρια της επιχείρησης ή υπηρεσίας, ο/η οποίος/α αναλαμβάνει την παρακολούθηση και υποστήριξη των ασκούμενων. Σε αυτήν την κατεύθυνση, ο/η εργοδότης/τρια ορίζει έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με τον/την πρακτικά ασκούμενο/η ως «Εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας», ο/η οποίος/α αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας και την παρακολούθηση της προόδου του/της πρακτικά ασκούμενου/ης.

Η παρακολούθηση της προόδου του/της πρακτικά ασκούμενου/ης γίνεται μέσω του βιβλίου πρακτικής άσκησης. Αναλυτικότερα, σε αυτό καταγράφει ο/η ίδιος/α πρακτικά ασκούμενος/η κατά εβδομάδα τις εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκε και περιγράφει συνοπτικά τα καθήκοντα που του/της ανατέθηκαν στον χώρο πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης. Κάθε εβδομαδιαία καταχώριση ελέγχεται και υπογράφεται από τον εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας.

2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/η

2.1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

Για την έναρξη της πρακτικής άσκησης στην ειδικότητα «Τεχνικός αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής», οι εκπαιδευόμενοι/ες πρέπει να έχουν συμπληρώσει το 2ο εξάμηνο φοίτησης στα ΙΕΚ. Στην περίπτωση αυτή, μπορούν πια να τοποθετηθούν σε θέση πρακτικής της ειδικότητάς τους.

2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου/ης

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος πρακτικής άσκησης είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους όπως ορίζονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία⁸. Στη συνέχεια παρατίθενται κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των πρακτικά ασκούμενων.

Δικαιώματα πρακτικά ασκούμενων

- Τμηματική ή συνεχόμενη υλοποίηση της πρακτικής άσκησης,
- Δυνατότητα αποζημίωσης η οποία ορίζεται στο 80% του νόμιμου, νομοθετημένου, κατώτατου ορίου του ημερομίσθιου του ανειδίκευτου εργάτη ή όπως αυτό διαμορφώνεται από το Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων ή αναλογικά εάν η ημερήσια διάρκεια της πρακτικής είναι μικρότερη των οκτώ (8) ωρών. Η αποζημίωση καταβάλλεται στον/στην πρακτικά ασκούμενο/η μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης. Σε περίπτωση μη δυνατότητας χρηματοδότησης της αποζημίωσης της πρακτικής άσκησης, δεν υφίσταται η υποχρέωση αποζημίωσής της, παρά μόνο η υποχρέωση του εργοδότη να αποδίδει τις προβλεπόμενες ασφαλιστικές εισφορές,
- Υπαγωγή στην ασφάλιση του e-ΕΦΚΑ (πρώην ΙΚΑ-ΕΤΑΜ) για τον κλάδο του ατυχήματος. Για την ασφάλισή του/της, καταβάλλονται οι προβλεπόμενες από την παρ. 1 του άρθρου 10 του Ν. 2217/1994 (Α' 83) ασφαλιστικές εισφορές, οι οποίες βαρύνουν το φυσικό ή νομικό πρόσωπο (εργοδότης) στο οποίο υλοποιείται η πρακτική άσκηση,
- Δικαίωμα αναφοράς στο ΙΕΚ της μη τήρησης των όρων πρακτικής άσκησης,

⁸ ΦΕΚ Β'3938/26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

- Δικαίωμα διακοπής πρακτικής άσκησης βάσει τεκμηρίωσης και σχετική δήλωση στο ΙΕΚ εποπτείας,
- Αλλαγή εργοδότη, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος,
- Οι πρακτικά ασκούμενοι/ες δεν απασχολούνται την Κυριακή και τις επίσημες αργίες.

Υποχρεώσεις πρακτικά ασκούμενων

- Τήρηση του ημερήσιου ωραρίου πρακτικής άσκησης, όπως ορίζεται στην ειδική σύμβαση,
- Τήρηση των όρων υγείας και ασφάλειας του εργοδότη,
- Σεβασμός της κινητής και ακίνητης περιουσίας του εργοδότη,
- Αρμονική συνεργασία με τα στελέχη του εργοδότη,
- Προσκόμιση –όπου απαιτείται– όλων των απαραίτητων ιατρικών βεβαιώσεων για την εξάσκηση του επαγγέλματος,
- Προσκόμιση στο ΙΕΚ των απαραίτητων δικαιολογητικών, πριν από την έναρξη και μετά τη λήξη της πρακτικής άσκησης αλλά και σε περίπτωση διακοπής της,
- Ενημέρωση σε περίπτωση απουσίας του/της ασκούμενου/ης της επιχείρησης και του ΙΕΚ εποπτείας,
- Τήρηση βιβλίου πρακτικής άσκησης, το οποίο διατίθεται από το ΙΕΚ και στο οποίο αναγράφονται από τους/τις ασκούμενους/ες κατά εβδομάδα οι εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκαν και περιγράφονται συνοπτικά τα καθήκοντα που τους ανατέθηκαν στον χώρο πραγματοποίησης πρακτικής άσκησης,
- Προσκόμιση στο τέλος κάθε μήνα στο ΙΕΚ φοίτησης ή εποπτείας της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης για έλεγχο,
- Υποβολή μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης στο ΙΕΚ φοίτησης συμπληρωμένο με τις εβδομαδιαίες εκθέσεις, τον χρόνο και το αντικείμενο απασχόλησης, τις ημέρες απουσίας, και την επίδοση του/της πρακτικά ασκούμενου/ης. Υποβολή του εντύπου λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) της πρακτικής άσκησης, συμπληρωμένο, υπογεγραμμένο και σφραγισμένο από τον εργοδότη-νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα απασχόλησης, στο οποίο βεβαιώνεται ότι ο/η εκπαιδευόμενος/η πραγματοποίησε την πρακτική άσκηση στην επιχείρηση/οργανισμό, καθώς και το χρονικό διάστημα αυτής,
- Άμεση ενημέρωση του ΙΕΚ φοίτησης από τον/την πρακτικά ασκούμενο/η σε περίπτωση διακοπής της πρακτικής άσκησης και προσκόμιση του βιβλίου πρακτικής και του εντύπου της λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) με τις ημέρες πρακτικής άσκησης που έχουν πραγματοποιηθεί. Για να συνεχίσει ο/η εκπαιδευόμενος/η την πρακτική άσκηση για το υπόλοιπο του

προβλεπόμενου διαστήματος στον ίδιο ή σε άλλον φορέα απασχόλησης (εργοδότη), θα πρέπει να ακολουθηθεί εκ νέου η διαδικασία έναρξης πρακτικής. Αν η διακοπή της πρακτικής άσκησης γίνει από τον εργοδότη, τότε οφείλει ο τελευταίος να ενημερώσει άμεσα το ΙΕΚ φοίτησης του πρακτικά ασκούμενου/ης.

2.3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης

Κάθε πρακτικά ασκούμενος/η πραγματοποιεί την πρακτική άσκηση σε τμήματα των φορέων απασχόλησης αντίστοιχα με την ειδικότητά του/της, με την εποπτεία υπεύθυνου του φορέα, ειδικότητας αντίστοιχης με το αντικείμενο κατάρτισής του/της.

Ειδικότερα, στην ειδικότητα «Τεχνικός αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής» οι εκπαιδευόμενοι/ες πραγματοποιούν πρακτική άσκηση σε **τομείς** που σχετίζονται με τον τομέα του τουρισμού **σε φορείς/επιχειρήσεις όπως** αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία, βίλες, εστιατόρια, επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering), yachts, ιδρύματα, κοινωφελείς οργανισμούς, επιχειρήσεις βιομηχανίας τροφίμων και σε **θέσεις εργασίας όπως** αρτοποιός, ζαχαροπλάστης, αρτοζαχαροπλάστης, βοηθός αρτοζαχαροπλάστη.

3. Οδηγίες για τους εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης

Οι εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις και να λαμβάνουν υπόψη τους κάποια δεδομένα με γνώμονα τη διασφάλιση της ποιότητας της πρακτικής άσκησης αλλά και τη διευκόλυνση του εκπαιδευτικού έργου. Ενδεικτικά αναφέρονται τα παρακάτω⁹:

- Παροχή άρτιων συνθηκών για την εκπαίδευση στον χώρο εργασίας, διάθεση κατάλληλων εγκαταστάσεων, μέσων και εξοπλισμού, ορισμός υπεύθυνου εκπαιδευτή για τους εκπαιδευόμενους,
- Τήρηση συνθηκών υγείας και ασφάλειας εργαζομένων και παροχή όλων των απαραίτητων ατομικών μέσων προστασίας κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης,
- Ενημέρωση των πρακτικά ασκούμενων για τις δραστηριότητες, τα αντικείμενα και τους τομείς της εργασίας και διευκόλυνση της ομαλής ένταξής τους στο εργασιακό περιβάλλον,
- Συμβολή στην απόκτηση προσωπικών δεξιοτήτων και στη διαμόρφωση εργασιακής κουλτούρας στους πρακτικά ασκούμενους,

⁹ Σχετικά με τις υποχρεώσεις των εργοδοτών κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης, βλ. ΦΕΚ Β' 3938/26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.*

- Τήρηση των όρων της σύμβασης πρακτικής άσκησης και στόχευση στα μαθησιακά αποτελέσματα της πρακτικής άσκησης όπως αυτά ορίζονται στον Οδηγό Κατάρτισης της ειδικότητας,
- Απαγόρευση υπέρβασης του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης,
- Απαγόρευση πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης νυχτερινές ώρες (22:00-06:00), την Κυριακή και στις επίσημες αργίες,
- Συμπλήρωση και καταχώριση του ειδικού εντύπου «Ε3.5 Αναγγελία Έναρξης/Μεταβολών Πρακτικής Άσκησης» σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του αρμόδιου Υπουργείου, την έναρξη της πρακτικής άσκησης και τη λήξη αυτής για κάθε πρακτικά ασκούμενο. Οι εργοδότες του Δημοσίου υποχρεούνται επιπλέον να καταχωρίζουν το απογραφικό δελτίο κάθε πρακτικά ασκούμενου/ης στο Μητρώο Μισθοδοτούμενων Ελληνικού Δημοσίου, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Τα ανωτέρω έγγραφα τηρούνται στο αρχείο εργοδότη, ώστε να είναι διαθέσιμα σε περίπτωση ελέγχου,
- Ο ανώτατος αριθμός πρακτικά ασκούμενων ανά εργοδότη εξαρτάται από τον αριθμό των εργαζομένων όπως αυτός παρουσιάζεται στην ετήσια κατάσταση προσωπικού προς την Επιθεώρηση Εργασίας. Ειδικότερα:
 - Οι ατομικές επιχειρήσεις, χωρίς κανέναν εργαζόμενο, μπορούν να δέχονται έναν (1) πρακτικά ασκούμενο,
 - Οι εργοδότες που απασχολούν 1-10 άτομα μπορούν να προσφέρουν θέσεις πρακτικής άσκησης που αντιστοιχούν στο 25% (1-2 άτομα) των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας. Ειδικότερα για εργοδότες που απασχολούν 1-5 άτομα, το αποτέλεσμα της ποσόστωσης στρογγυλοποιείται προς τα κάτω, ενώ για εργοδότες που απασχολούν από 6-10 άτομα τα αποτελέσματα της ποσόστωσης στρογγυλοποιούνται προς τα πάνω,
 - Οι εργοδότες που απασχολούν από 10 και πάνω εργαζομένους μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους που αντιστοιχούν στο 17% των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας, με ανώτατο όριο τα σαράντα (40) άτομα σε κάθε περίπτωση,
 - Οι εργοδότες που απασχολούν πάνω 250 εργαζομένους μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους που αντιστοιχούν στο 17% των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας ανά υποκατάστημα, με ανώτατο όριο τα σαράντα (40) άτομα σε κάθε περίπτωση, αν ο αριθμός που προκύπτει από την ποσόστωση είναι μεγαλύτερος. Τα νομικά πρόσωπα δημοσίου δικαίου, τα οποία δεν διαθέτουν υποκαταστήματα, μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους/ες που αντιστοιχούν στο 17% των υπαλλήλων τους.
- Σε περίπτωση που ο εργοδότης παρέχει παράλληλα θέσεις μαθητείας ή πρακτικής άσκησης άλλων εκπαιδευτικών βαθμίδων τα ανωτέρω ποσοστά λειτουργούν σωρευτικά.

4. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας της πρακτικής άσκησης

Ο/Η εργοδότης/τρια της επιχείρησης που προσφέρει θέση πρακτικής άσκησης ορίζει ένα έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με τον/την πρακτικά ασκούμενο/η ως «εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας», ο οποίος αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας, την παρακολούθηση της προόδου των εκπαιδευομένων και την ανατροφοδότηση των υπεύθυνων εκπαιδευτών στην εκπαιδευτική δομή.

Αναλυτικότερα, ο/η εκπαιδευτής/τρια είναι το συνδεδετικό πρόσωπο του εργοδότη της επιχείρησης με την εκπαιδευτική δομή (IEK) και, κατά συνέπεια, έχει συνεχή συνεργασία με αυτήν. Επιπλέον, ο ρόλος αφορά την παροχή συμβουλών, πληροφοριών ή καθοδήγησης, καθώς πρόκειται για ένα άτομο με χρήσιμη εμπειρία, δεξιότητες και εξειδίκευση, το οποίο υποστηρίζει την προσωπική και επαγγελματική ανάπτυξη των πρακτικά ασκούμενων.

5. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης

Κατά τη διάρκεια της *πρακτικής άσκησης* επιδιώκεται η αναβάθμιση των γνώσεων, των επαγγελματικών δεξιοτήτων και των ικανοτήτων των σπουδαστών/τριων ΙΕΚ, με αποτέλεσμα την ομαλή μετάβασή τους από την αίθουσα κατάρτισης στον χώρο εργασίας και μάλιστα κάτω από πραγματικές εργασιακές συνθήκες. Στο πλαίσιο αυτής της μετάβασης και της ομαλής ένταξης, οι πρακτικά ασκούμενοι/ες καλούνται να καλλιεργήσουν όχι μόνο επαγγελματικές δεξιότητες που αφορούν την ειδικότητα και που δεν εξαντλούνται στο πλαίσιο της αίθουσας κατάρτισης αλλά και οριζόντιες δεξιότητες που ενισχύουν την επαγγελματική τους συμπεριφορά και καλλιεργούν την περιβαλλοντική αλλά και επιχειρηματική κουλτούρα. Έτσι, η πρακτική άσκηση αποτελεί ένα προπαρασκευαστικό στάδιο κατά το οποίο αναβαθμίζονται οι γενικές και ειδικές γνώσεις, συντελούνται σημαντικές διεργασίες επαγγελματικού προσανατολισμού και διευκολύνεται η επαγγελματική ανάπτυξη του ατόμου.

Αναλυτικότερα, κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης δίνεται η δυνατότητα στον/στην πρακτικά ασκούμενο/η να ασκηθεί στις εργασίες που απορρέουν από τα επιμέρους μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης στην ειδικότητα. Η άσκηση μπορεί να επιτευχθεί μέσω της παρατήρησης της εργασίας, της συμμετοχής σε ομάδα εκτέλεσης της εργασίας, της καθοδηγούμενης εργασίας ή της δοκιμής/αυτόνομης εκτέλεσης της εργασίας από τον/την πρακτικά ασκούμενο/η.

Στον πίνακα που ακολουθεί αποτυπώνονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης για την ειδικότητα «Τεχνικός αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής» και οι αντίστοιχες ενδεικτικές εργασίες ανά ενότητα κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης. Επισημαίνεται ότι οι εν λόγω εργασίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν από τους/τις πρακτικά ασκούμενους/ες για τη συμπλήρωση του βιβλίου πρακτικής άσκησης.

Πίνακας 4. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

| ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ | ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ | ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ |
|--|--|--|
| <p>Α. «Παράγωγή προϊόντων άρτου, αρτοπαρασκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων»</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Παρασκευή μείγματος ζύμης για προϊόντα άρτου (ψωμί), αρτοπαρασκευασμάτων (ελιόψωμο) και αρτοσκευασμάτων (κουλουράκια), • Τήρηση κανόνων σχετικά με την αναλογία συστατικών και τις τεχνικές ανάμειξης των υλικών, • Έλεγχος της συνεκτικότητας του μείγματος της ζύμης, • Μορφοποίηση της ζύμης μέσω χρήσης εργαλείων κοπής – και μηχανές ζυγίσματος, • Σχηματοποίηση της ζύμης ανάλογα το τελικό αποτέλεσμα που επιθυμούν, • Παρασκευή άρτου, αρτοπαρασκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων , • Προσθήκη υλικών για τη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος, • Διακόσμηση του τελικού προϊόντος, • Μετατροπή, μέσω του ψησίματος, του διαμορφωμένου υλικού, σε προϊόν έτοιμο προς πώληση, • Έλεγχος ως προς τη σωστή διόγκωση του προϊόντος. | <ul style="list-style-type: none"> • Εξοπλισμός επαγγελματικού αρτοποιείου, • Πρώτες ύλες αρτοποιίας, • Επαγγελματικός ρουχισμός. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>B. «Παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής»</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Δημιουργία μείγματος ζύμης για προϊόντα ζαχαροπλαστικής, • Τήρηση κανόνων σχετικά με την αναλογία συστατικών και τις τεχνικές ανάμειξης των υλικών, • Έλεγχος της συνεκτικότητας του μείγματος της ζύμης, • Μορφοποίηση της ζύμης μέσω χρήσης εργαλείων κοπής – και μηχανές ζυγίσματος, • Δημιουργία φύλλων, από τη ζύμη, μέσω εργαλείων για τη δημιουργία διαφόρων τύπων φύλλου και σφολιάτας, • Παρασκευή υλικών και μειγμάτων που θα χρησιμοποιηθούν στα διάφορα είδη ζαχαροπλαστικής, • Σχηματοποίηση, με κατάλληλο τρόπο, των ειδών ζαχαροπλαστικής, • Γέμισμα των ειδών ζαχαροπλαστικής, • Διακόσμηση των ειδών ζαχαροπλαστικής, • Μετατροπή, μέσω του ψησίματος, του διαμορφωμένου υλικού σε προϊόν έτοιμο προς πώληση, • Έλεγχος ως προς τη σωστή διόγκωση και αφυδάτωση του τελικού προϊόντος. | <ul style="list-style-type: none"> • Εξοπλισμός επαγγελματικού ζαχαροπλαστείου, • Πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής, • Επαγγελματικός ρουχισμός. |
| <p>Γ. «Οργάνωση και διαχείριση του</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Κοστολόγηση των προϊόντων που θα παρασκευαστούν, | <ul style="list-style-type: none"> • Ταμειακή μηχανή και χρήση Η/Υ, • Ψυχόμενες, |

| | | |
|--|--|---|
| <p>αρτοποιείου - ζαχαροπλαστέιου»</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Παρουσίαση και προώθηση προϊόντων που παρασκευάζονται, • Ορισμός προδιαγραφών αποθήκευσης και διαχείρισης των υλικών, • Συλλογή προσφορών για την προμήθεια υλικών που θα χρησιμοποιηθούν, • Παραλαβή και έλεγχος των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν, • Παρακολούθηση των αποθεμάτων της αποθήκης, • Επιλογή και εκπαίδευση συνεργατών, • Οργάνωση της παραγωγικής διαδικασίας με τρόπο αποδοτικό, • Εφαρμογή κανόνων Υγιεινής και Ασφάλειας, • Έλεγχος και φροντίδα του εξοπλισμού και των εργαλείων που χρησιμοποιούνται. | <p>θερμαινόμενες βιτρίνες – θερμοθάλαμοι,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αποθηκευτικοί χώροι και ψυκτικοί θάλαμοι, • Γνώση HACCP. |
|--|--|---|

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄: Προφίλ εκπαιδευτών/τριών

| Μαθησιακή ενότητα | Ειδικότητα εκπαιδευτή/τριας |
|------------------------|---|
| Α΄ Εξάμηνο | |
| Γαλλικά Ι | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Γαλλικής Φιλολογίας, ελλείψει αυτού, Πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με επάρκεια διδασκαλίας στην αντίστοιχη γλώσσα</p> |
| Ζαχαροπλαστική τέχνη Ι | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και ΙΕΚ της Ομάδας</p> |

| | |
|----------------------------------|--|
| | <p>Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, ελλείπει αυτών, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας)</p> |
| Στοιχεία μαγειρικής (catering) I | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας), ελλείπει αυτών, Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής</p> |
| Υγιεινή και ασφάλεια | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Υγιεινολόγου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτού, Πτυχίο Διαιτολογίας-Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ ή/και Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ ή/και Πτυχίο Χημείας ΑΕΙ, ελλείπει αυτών, Πτυχίο Γεωπονίας με κατεύθυνση στα τρόφιμα ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτών, πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με αριθμό</p> |

| | |
|-----------------------------------|---|
| | μητρώου στο Μητρώο Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ |
| Τροφογνωσία | Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Διαιτολογίας - Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ ή/και Πτυχίο Χημείας ΑΕΙ ή/και Πτυχίο Γεωπονίας με κατεύθυνση στα τρόφιμα ΑΕΙ/ΤΕΙ |
| Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα | Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, ελλείψει αυτών, Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας) |
| Β' Εξάμηνο | |
| Γαλλικά II | Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Γαλλικής Φιλολογίας, ελλείψει αυτού, πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με επάρκεια διδασκαλίας στην αντίστοιχη γλώσσα |
| Ζαχαροπλαστική τέχνη II | Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και ΙΕΚ της Ομάδας |

| | |
|--|--|
| | <p>Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, ελλείψει αυτών, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας)</p> |
| <p>Στοιχεία μαγειρικής (catering) II</p> | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας), ελλείψει αυτών, Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής</p> |
| <p>Βασικές αρχές διατροφής</p> | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Διαιτολογίας - Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο Οικιακής Οικονομίας και Πτυχίο Οικονομίας και Βιώσιμης Ανάπτυξης, ελλείψει αυτών, Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ ή/και Πτυχίο Χημείας ΑΕΙ ή/και Πτυχίο Γεωπονίας με κατεύθυνση στα τρόφιμα</p> |

| | |
|--|---|
| | ΑΕΙ/ΤΕΙ |
| Διαχείριση πρώτων υλών Ι (F&B management I) - Έλεγχος εμπορευμάτων | Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτού, Πτυχίο Διοίκησης Επιχειρήσεων ή/και Πτυχίο Σπουδών Οικονομίας και Διοίκησης, ελλείπει αυτών, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών ή ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ξενοδοχειακή Τέχνη ή/και Τεχνικός Τουριστικών μονάδων και Επιχειρήσεων φιλοξενίας (Υπηρεσία υποδοχής – Υπηρεσία ορόφων – Εμπορευματογνωσία) |
| Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα | Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, ελλείπει αυτών, Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείπει αυτού, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας) |
| Γ' Εξάμηνο | |
| Αγγλικά Ι | Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Αγγλικής Φιλολογίας, ελλείπει |

| | |
|---|---|
| | αυτού, πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με επάρκεια διδασκαλίας στην αντίστοιχη γλώσσα |
| Ζαχαροπλαστική τέχνη ΙΙΙ | Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής ελλείψει αυτών, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας) |
| Διαχείριση πρώτων υλών ΙΙ (F&B management ΙΙ) - Κοστολόγηση παρασκευασμάτων | Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο Διοίκησης Επιχειρήσεων ή/και Πτυχίο Σπουδών Οικονομίας και Διοίκησης, ελλείψει αυτών, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ξενοδοχειακή Τέχνη ή/και Τεχνικός Τουριστικών μονάδων και Επιχειρήσεων φιλοξενίας (Υπηρεσία υποδοχής – Υπηρεσία ορόφων – Εμπορευματογνωσία) |
| Αρτοποιητική τέχνη Ι | Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - |

| | |
|--|--|
| | <p>Ζαχαροπλαστικής ή/και Αρτοποιός-Αρτοτεχνίτης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, ελλείψει αυτών, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας)</p> |
| <p>Οργάνωση και λειτουργία αρτοζαχαροπλαστείου</p> | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο Σπουδών Οικονομίας και Διοίκησης, ελλείψει αυτού, πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών ή ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ξενοδοχειακή Τέχνη ή/και Τεχνικός Τουριστικών μονάδων και Επιχειρήσεων φιλοξενίας (Υπηρεσία υποδοχής – Υπηρεσία ορόφων – Εμπορευματογνωσία)</p> |
| <p>Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα</p> | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, ελλείψει αυτών, Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών,</p> |

| | |
|-------------------------|--|
| | <p>Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας)</p> |
| Δ' Εξάμηνο | |
| Αγγλικά II | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Αγγλικής Φιλολογίας, ελλείψει αυτού, πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με επάρκεια διδασκαλίας στην αντίστοιχη γλώσσα</p> |
| Ζαχαροπλαστική τέχνη IV | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής ελλείψει αυτών, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας)</p> |
| Αρτοποιητική τέχνη II | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και Αρτοποιός-Αρτοτεχνίτης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων</p> |

| | |
|-----------------------------------|--|
| | <p>Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, ελλείψει αυτών, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας)</p> |
| Βιώσιμη ανάπτυξη στον τουρισμό | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο Περιβάλλοντος ΑΕΙ/ΤΕΙ ή/και Διαχείριση Αγροτικού Περιβάλλοντος και Φυσικών πόρων με κατεύθυνση ή μεταπτυχιακό τίτλο στον Τουρισμό ή τις Νέες Τεχνολογίες ή/και Πτυχίο Οικιακής Οικονομίας ή/και Πτυχίο Οικονομίας και Βιώσιμης Ανάπτυξης, ελλείψει αυτών, Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ ή/και Πτυχίο Χημείας ΑΕΙ ή/και Πτυχίο Γεωπονίας με κατεύθυνση στα τρόφιμα ΑΕΙ/ΤΕΙ με κατεύθυνση ή μεταπτυχιακό τίτλο στον Τουρισμό</p> |
| Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα | <p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ή/και Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, ελλείψει αυτών, Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων και κατά προτεραιότητα ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή/και ΙΕΚ</p> |

| | |
|--|--|
| | της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και κατά προτεραιότητα Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας) |
|--|--|

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

A. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα

- Blumenthal, H. (2006). *In Search of Perfection*. Bloomsbury Publishing.
- Bocuse, P. κ.ά. (2010). *The New Professional Chef*. 6^η έκδοση. Culinary Institute of America.
- Boué, V., & Delorme, H. (2010). *Εγκυκλοπαίδεια της Γαλλικής Γαστρονομίας*. Les Livres du Tourisme.
- Culinary Institute Of America (2021). *Η Βίβλος του Chef*. Μάλλιαρης.
- Ducasse, A. (2017). *Simple Nature*. Rizzoli. International Publishing
- ESCO (2020). *European Skills, Competences, Qualifications and Occupations*. Ανάκτηση 21 Απριλίου, 2022, από https://esco.ec.europa.eu/el/classification/occupation_main
- Evans, D. (2014). *Food Waste - Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*. Bloomsbury Publishing PLC.
- Greenspan, D. (2021). *Baking with Dorie. Sweet, salty & simple*. Harvest.
- Herme, P. (2011). *Macarons*. Noesis Agnes Vienot Eds.
- Kreutzberger, S., & Thurn, V. (2014). *Taste the Waste*. Κέδρος.
- Lobbert, R., Berges, U., Beck, J., & Hanrieder, D. (2017). *Χημεία τροφίμων και βασικές αρχές διατροφής για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες*. Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις (μετάφραση Ιών).
- Madame Ginger (2020). *Δε κούκμπουκ*. Μίνωας.
- McDowell, E.-J. (2022). *Savory Baking. Recipes for Breakfast, Dinner, and Everything in Between*. Harvest.
- Migoya, F. (2012). *The elements of dessert*. Wiley.
- Philippines Tourism Sector (2009). *Training Regulations – Bread and Pastry Production*. Technical Education and Skills Development Authority.
- Robuchon, J. (2010). *Grand Livre de cuisine*. Alain Ducasse Édition.
- Roux, M. (2002). *Sauces*. Quadrille Publishing.
- Sibel, R. (2010). *Βασική Μικροβιολογία και Υγιεινή για Επαγγελματίες των Τροφίμων*. (μετάφραση Μπόσκου Γ.). Εκδόσεις Παρισιάνου.

- Will, T. (2013). *Patisserie at home. French pastry*. Ryland Peters & Small.
- Αναστασιάδου-Λεβή, Β. (1997). *Τετράδιον Ζαχαροπλαστικής*. Ιδιωτική έκδοση.
- Ανδρικόπουλος, Ν. (2015). *Τροφογνωσία*. Κάλλιπος, Ανοικτές Ακαδημαϊκές Εκδόσεις.
<http://hdl.handle.net/11419/4696>
- Βεργάδος, Χ. (2017). *Σχολείο Ζαχαροπλαστικής*. Διόπτρα.
- Βουτσινά, Ε. (2002). *Γεύση ελληνική. Ψωμιά, κουλούρια, παξιμαδερά, πιτίτσες*. Καστανιώτης.
- ΓΓΔΒΜ (2017). *Οδηγός Σπουδών ειδικότητας «Τεχνικός αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής»*. Έκδοση Α.
- Γογόπουλος, Γ., Δούλης, Κ., Κόκκορης, Η., & Πορής, Β. (2016). *Για μάγειρες*. Les Livres du Tourisme.
- ΕΦΕΤ (2012). *Οδηγός υγιεινής Νο1 για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής*.
- ΕΦΕΤ (2016). *Οδηγός ορθής πρακτικής για επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής και συναφών επαγγελματιών*. Ανάκτηση 18 Απριλίου, 2022, από
https://www.efet.gr/files/F9955_odigos_OEZE_11_2016_final.pdf
- Ζαμπετάκης, Γ., Μαρκάκη, Π., & Προεστός, Χ. (2014). *Χημεία Τροφίμων*. Σταμούλη.
- Ινστιτούτο Prolepsis (2014). *Εθνικοί Διατροφικοί Οδηγοί*. <http://www.diatrofikoiodigoi.gr/>
- Καλόσακας, Ε., & Παναγούλης, Α. (2017). *Μαγειρεύουμε*. Les Livres du Tourisme.
- Καραγιάννης, Γ. (2016). *Ψωμί και ζύμες*. Ψύχαλος.
- Κεραμέας, Ζ. (1994). *Μαγειρική Τέχνη* (εγχειρίδιο). Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών,
- Κιλίπρης, Φ. (2009). *Αειφόρος Τουριστική Ανάπτυξη, Εμπειρικές Προσεγγίσεις*. Δίσιγμα.
- Κιοσέογλου, Β., & Μπλέκας, Γ. (2010). *Αρχές Τεχνολογίας Τροφίμων*. Γαργατάνης.
- Κονόμος, Γ., & Πατεστής, Ι. (2014). *Έλεγχος και Κοστολόγηση*. Les Livres du Tourisme.
- Κυρανάς, Ε. (2012). *Μονάδες Τροφοδοσίας (Catering), Οργανωτικές Δομές και Διαχείριση της Ποιότητας και της Ασφάλειας Των Τροφίμων*. Τζιόλας.
- Λαλούμης, Δ., & Στεφανακίδης, Κ. (2014). *Διοίκηση Εστιατόριων*. Ιδιωτική έκδοση.
- Μακρυνιώτης, Δ. (2021). *ΚΕΪΚ*. Ιδιωτική έκδοση.

- Μαμαλάκης, Η. (2009). *Στα μονοπάτια και στις κουζίνες του κόσμου*. Μοντέρνοι καιροί.
- Μάρας, Α. (2006). *Στοιχεία διαιτητικής και σύνθεση εδεσματολογίων στις επισιτιστικές μονάδες*. Interbooks.
- Μάρας, Α. (2019). *Food And Beverage Management - Διοίκηση Και Έλεγχος - Τιμολόγηση Στον Επισιτιστικό Τομέα Των Ξενοδοχείων*. Φαίδιμος.
- Ματάλα, Αν.-Λ. (2008). *Ανθρωπολογία της Διατροφής*. Παπασωτηρίου.
- Ματάλα, Αν.-Λ., & Grivetti, L. (2015). *Διατροφή και πολιτισμός* [Προπτυχιακό εγχειρίδιο]. Κάλλιπος, Ανοικτές Ακαδημαϊκές Εκδόσεις. <http://hdl.handle.net/11419/3801>
- Μαυρη-Βαβαγιάννη, Μ., Σιαφάκα, Α., Ζαμπετάκης, Γ., & Γαλανοπούλου, Ν. (2011). *Διατροφή Και Χημεία Τροφίμων*. Σταμούλη.
- Μπλούκας, Ι. (2004). *Επεξεργασία Και Συντήρηση Τροφίμων*. Σταμούλη.
- Μπόσκου, Γ., & Γιαζιτζή, Κ. (2022). *Διαχείριση Μονάδων Διατροφής*. Εκδόσεις Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα και Βοηθήματα - Αποθετήριο «Κάλλιπος», (υπό έκδοση).
- Ντουνέτας, Μ. (2015). *Made in Greece-Modern Greek Cuisine*. Τσιτσιλώνης.
- Παλησίδης, Γ., & Θεοδωρέλλης, Χ. (2010). *Επιστήμη και Τεχνολογία στη Μαζική Εστίαση*. Ιδιωτική έκδοση.
- Παλησίδης, Γ., & Μπόσκου, Γ. (2012). *Νέα διατροφικά πρότυπα*. Εκδόσεις Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων - Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας.
- Παλησίδης Γ., & Μπόσκου, Γ. (2014). *Νέα διατροφικά και γαστρονομικά πρότυπα*. Εκδόσεις Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων - Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας
- Παραδείση, Χ. (προσαρμογή συνταγών Τερζοπούλου, Α., Πιτσόλη, Κ.) (2015). *Μαγειρική και ζαχαροπλαστική*. Τερζόπουλος.
- Πατεστής, Ι. (2004). *Διοίκηση Προσωπικού Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων*. Les Livres du Tourisme.
- Πατεστής, Ι. (2009). *Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών*. Les Livres du Tourisme.
- Πρωτοπαπαδάκης, Ι. (2020). *Τουριστικό Μαρκετινγκ, Δ' έκδοση*. Εκδόσεις Σταμούλη.
- Σαράντος, Ν., & Χειλαδάκης, Στ. (2008). *Μαγειρική Τέχνη – Εκπαιδευτική Μαγειρική*. ΟΤΕΚ.

Σαλεσιώτης, Μ. (2000). *Σύνθεση εδεσματολογίου με στοιχεία διαιτητικής*. Interbooks.

Συλλογικό (2009). *Ιστορία της γεύσης*. Polaris.

Τρίγκας, Ε. (2021). *Οδικός χάρτης προσαρμογής επαγγέλματος*. ΙΜΕ ΓΣΒΕΕ.

Χριστοφίδης, Ζ. (2019). *Το ψωμί κόβεται με το χέρι*. Ιδιωτική έκδοση.

Β. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη μεθοδολογία ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. (2013). *Γλωσσάρι*. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <https://gsvetlly.minedu.gov.gr/>

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. Τμήμα Σπουδών Προγραμμάτων και Οργάνωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. (2020). *Οδηγοί Σπουδών ειδικοτήτων ΙΕΚ του Ν. 4186/2013*. Ανακτήθηκε, 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <https://gsvetlly.minedu.gov.gr/dimosia-institoyta-epaggelmatikis-katartisis-d-i-e-k/odigoi-katartisis-spoudon>

Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2017). *Διά Βίου Μάθηση, Επαγγελματική Κατάρτιση, Απασχόληση και Οικονομία: Νέα δεδομένα, προτεραιότητες και προκλήσεις*. Αθήνα: ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

Γούλας, Χ., Μαρκίδης, Κ., & Μπαμπανέλου, Δ. (2021). *Πρότυπο ανάπτυξης εκπαιδευτικών υλικών του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ*. Ανακτήθηκε, 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <https://protypoekpedeftikonylikon.gr>

Δημουλάς, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., & Σπηλιώτη, Χ. (2007). *Οδηγός ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων*. ΓΣΕΕ, ΣΕΒ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ.

Καραλής, Θ., Καρατράσογλου, Ι., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π., & Παπαευσταθίου, Κ. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Me8odologia_EP_Ebook.pdf

Λευθεριώτου, Π. (χ.χ.). *Η εκπαιδευτική διεργασία στην εκπαίδευση ενηλίκων*. Αθήνα: Υπουργείο Εθνικής Παιδείας & Θρησκευμάτων, Γενική Γραμματεία Εκπαίδευσης Ενηλίκων. Ανακτήθηκε 20 Φεβρουαρίου, 2020,

από http://www.nath.gr/Photos/%CE%95%CE%9A%CE%A0%CE%91%CE%99%CE%94%CE%95%CE%A5%CE%A3%CE%97_%CE%95%CE%9D%CE%97%CE%9B%CE%99%CE%9A%CE%A9%CE%9D.pdf

Cedefop (2014). *Επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση στη Ελλάδα: Συνοπτική περιγραφή*. Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Cedefop (2014). *Terminology of European Education and Training Policy: A Selection of 130 Key Terms*, 2nd edition. Publications Office of the European Union.

Korpon, V. A., Shmurygina, O. V., Shchipanova, D. E., Dremina, M. A., Papaloizou, L., Orphanidou, Y., & Morevs, P. (2018). Functional analysis and functional maps of qualifications in ECVET context. *The Education and Science Journal*, 20(6), 90-117. [doi: 10.17853/1994-5639-2018-6-90-117](https://doi.org/10.17853/1994-5639-2018-6-90-117)

Mansfield, B., & Schmidt, H. (2001). *Linking vocational education and training standards and employment requirements: An international manual*. European Training Foundation. Ανακτήθηκε 9 Ιουνίου, 2020, από https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B_NOTE6UAEET.pdf

Psfidou, I. (2009). What learning outcome based curricula imply for teachers and trainers, *7th International Conference on Comparative Education and Teacher Training*, June 29-July 3 2009, 183-188. Bureau for Educational Services.

Γ. Σχετική εθνική νομοθεσία

ΦΕΚ Β'4146/09-09-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3. *Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας*.

ΦΕΚ Β'3938/26-08-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού*.

ΦΕΚ Α'254/21-12-2020. Νόμος υπ' αριθμ. 4763/2020. *Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματών (ΕΕ L 173)*,

κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.

ΦΕΚ Β'3520/19-09-2019. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 40331/Δ1.13521/2019. *Επανακαθορισμός Όρων Ηλεκτρονικής Υποβολής Εντύπων Αρμοδιότητας Σώματος Επιθεώρησης Εργασίας (ΣΕΠΕ) και Οργανισμού Απασχολήσεως Εργατικού Δυναμικού (ΟΑΕΔ).*

ΦΕΚ Β'2440/18-07-2017. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/118932/2017. *Ρύθμιση Θεμάτων Επιδότησης και Ασφάλισης της Μαθητείας των Σπουδαστών των Δημόσιων και Ιδιωτικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ).*

ΦΕΚ Β'1245/11-04-2017. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/54877/2017. *Τροποποίηση του Κανονισμού Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΕΕΚΔΒΜ).*

ΦΕΚ Β'1807/02-07-2014. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 5954/2014. *Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που Υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΕΕΚΔΒΜ).*

ΦΕΚ Β'566/08-05-2006. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 110998/8-5-2006. *Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων.*

Μεθοδολογία ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης

Συντακτική ομάδα

Γούλας Χρήστος

Βαρβιτσιώτη Ρένα

Θεοδωρή Ελένη

Καρατράσογλου Μάκης

Μαρκίδης Κωνσταντίνος

Μπαμπανέλου Δέσποινα

Νάτσης Παναγιώτης

Επιμέλεια σύνταξης:

Μπαμπανέλου Δέσποινα

Το κείμενο συντάχθηκε στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020» και ειδικότερα της Πράξης με τίτλο «Διαμόρφωση οδηγών κατάρτισης και εκπαιδευτικών εγχειριδίων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)» – ΟΠΣ (ΜΙΣ) 5069281 που συγχρηματοδοτείται από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ)



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

