



Γενική Γραμματεία
Διά Βίου Μάθησης
& Νέας Γενιάς

Οδηγός
Σπουδών

Ειδικότητα :
Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής

Κωδικός: 26-00-02-1



Ι.Ε.Κ.

Ινστιτούτο
Επαγγελματικής
Κατάρτισης

Έκδοση: Α΄, Ιούλιος 2017

Περιεχόμενα

1. Γενικές Πληροφορίες.....	3
1.1. Ονομασία Ειδικότητας.....	3
1.2. Ομάδα Προσανατολισμού.....	3
1.3. Προϋποθέσεις εγγραφής.....	3
1.4. Διπλώματα – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά.....	3
1.5. Διάρκεια Σπουδών.....	3
1.6. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων.....	4
1.7. Πιστωτικές Μονάδες.....	4
1.8. Σχετική Νομοθεσία.....	4
2. Σύνομη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Προφίλ Επαγγέλματος).....	5
3. Αναλυτική Περιγραφή των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων (Απαραίτητες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για τη συγκεκριμένη ειδικότητα).....	6
3.1. Γενικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες.....	6
3.2. Επαγγελματικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες.....	7
4. Αντιστοιχίσεις Ειδικότητας.....	8
5. Κατατάξεις.....	8
6. Πρόγραμμα Κατάρτισης.....	9
6.1.Ωρολόγιο Πρόγραμμα.....	9
6.2. Αναλυτικό Πρόγραμμα.....	10
Μαθήματα.....	10
Α΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο.....	10
Β΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο.....	22
Γ΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο.....	30
Δ΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο.....	40
Πρακτική Άσκηση ή Μαθητεία.....	45
7. Μέθοδοι Διδασκαλίας, Μέσα Διδασκαλίας, Εξοπλισμός, Εκπαιδευτικό Υλικό.....	46
8. Προδιαγραφές Εργαστηρίων & Εργαστηριακός Εξοπλισμός.....	47
9. Οδηγίες για τις εξετάσεις Προόδου και Τελικές.....	48
10. Οδηγίες για τις Εξετάσεις Πιστοποίησης.....	48
11. Υγιεινή και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της Κατάρτισης.....	49
12. Προσόντα Εκπαιδευτών.....	50
13. Παραπομπές.....	52

1. Γενικές Πληροφορίες

Ο παρών Οδηγός Σπουδών αφορά στην ειδικότητα **«Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής»** της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που παρέχεται στα Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) του Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει, σε αποφοίτους δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και αποφοίτους Σ.Ε.Κ.

1.1. Ονομασία Ειδικότητας

«Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής»

1.2. Ομάδα Προσανατολισμού

Η ειδικότητα ανήκει στην Ομάδα Προσανατολισμού: **«Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων Και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας»**.

1.3. Προϋποθέσεις εγγραφής

Προϋπόθεση εγγραφής των ενδιαφερομένων στην ειδικότητα **«Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής»** είναι να είναι κάτοχοι απολυτηρίων τίτλων, δομών της μη υποχρεωτικής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ως ακολούθως : Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ), Επαγγελματική Σχολή (ΕΠΑΣ), Σχολή Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ). Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στα ΙΕΚ ρυθμίζονται στην Υ.Α. 5954 «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.)».

1.4. Διπλώματα – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά

Οι απόφοιτοι της ειδικότητας **«Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής»** μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους στο Ι.Ε.Κ. λαμβάνουν Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (Β.Ε.Κ.) και μετά την επιτυχή συμμετοχή τους στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. λαμβάνουν **Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5**. Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ οι οποίοι πέτυχαν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. μέχρι την έκδοση του διπλώματος λαμβάνουν Βεβαίωση Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

1.5. Διάρκεια Σπουδών

Η φοίτηση στα Ι.Ε.Κ. είναι πέντε (5) συνολικά εξαμήνων, επιμερισμένη σε τέσσερα (4) εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης συνολικής διάρκειας έως 1.200 διδακτικές ώρες ειδικότητας, σύμφωνα με τα εγκεκριμένα προγράμματα σπουδών και σε ένα εξάμηνο Πρακτικής Άσκησης ή Μαθητείας, συνολικής διάρκειας 960 ωρών.

1.6. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

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

Οι υπόλοιποι τίτλοι σπουδών που χορηγούν τα ελληνικά εκπαιδευτικά ιδρύματα κατατάσσονται στα εξής επίπεδα:

- Επίπεδο 1: Απολυτήριο Δημοτικού.
- Επίπεδο 2: Απολυτήριο Γυμνασίου.
- Επίπεδο 3: Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας που χορηγούν οι Σχολές Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ).
- Επίπεδο 4: Απολυτήριο Γενικού Λυκείου. Πτυχίο ΕΠΑΣ. Απολυτήριο Επαγγελματικού Λυκείου και Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας που χορηγείται στους αποφοίτους της Γ' τάξης των ΕΠΑΛ.
- Επίπεδο 5: Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους αποφοίτους της Τάξης Μαθητείας των ΕΠΑ.Λ. μετά από πιστοποίηση.
- Επίπεδο 6: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευση (Πανεπιστημίου και ΤΕΙ).
- Επίπεδο 7: Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης.
- Επίπεδο 8: Διδακτορικό Δίπλωμα.

1.7. Πιστωτικές Μονάδες

Θα συμπληρωθεί όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

1.8. Σχετική Νομοθεσία

1. Ν. 3879/2010 «Ανάπτυξη της Δια Βίου Μάθησης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 163 /21-09-2010), όπως εκάστοτε ισχύει.
2. Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει.
3. Υ.Α. 5954(Φ.Ε.Κ. Β'1807/2-7-2014) «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.)».

2. Σύντομη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Προφίλ Επαγγέλματος)

Επαγγελματικό περίγραμμα ειδικότητας

Ο κλάδος της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής είναι ένας από τους πλέον δυναμικούς πυλώνες της βιομηχανίας τροφίμων. Το ψωμί αποτελεί βασικό συνοδευτικό κάθε γεύματος, ενώ το επιδόρπιο έρχεται να ολοκληρώσει το καθημερινό μας μενού με γευστικό τρόπο. Ο θεμελιώδης ρόλος των αρτο-ζαχαροπλαστικών σκευασμάτων στις καθημερινές διατροφικές μας συνήθειες έχει επιβάλει την ανάγκη για εξειδικευμένους επαγγελματίες, αυξάνοντας σημαντικά τόσο τη ζήτηση, όσο και τις οικονομικές απολαβές του κλάδου.

Ο απόφοιτος των ΙΕΚ της ειδικότητας «**Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής**» με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχει αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή του, ασχολείται με την παρασκευή άρτου, αρτοσκευασμάτων, γλυκών και εδεσμάτων κάθε είδους και μορφής, οργανώνει την παραγωγή τους στις αναγκαίες ποσότητες, σύμφωνα με τους αγορανομικούς και υγειονομικούς κανόνες.

Εκτός της κλασικής αρτο-ζαχαροπλαστικής, που προσφέρει πληθώρα θέσεων εργασίας σε αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, εταιρείες catering κ.ά., ένας εξειδικευμένος Τεχνικός Αρτοποιός-Ζαχαροπλάστης έχει τη δυνατότητα να εργασθεί και στην τουριστική βιομηχανία, σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Τομείς απασχόλησης

Ο απόφοιτος των ΙΕΚ της ειδικότητας «**Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής**» με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχει αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή του, δύναται να εργάζεται σε Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Επιχειρήσεις, οποιασδήποτε μορφής και δομής, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα, σε θέσεις εργασίας σχετικές με το αντικείμενο σπουδών του.

Οι Αρτοποιοί-ζαχαροπλάστες εργάζονται ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούνται ως υπάλληλοι σε άλλες μικρές ή μεγάλες επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας ή του ξενοδοχειακού- τουριστικού τομέα, είτε ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία άρτου, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες ζαχαροπλαστικών του λιανικού εμπορίου. Όσον αφορά τις μικρές επιχειρήσεις είναι κυρίως οικογενειακού χαρακτήρα, χωρίς ωστόσο να υπάρχουν κάποιοι σημαντικοί περιορισμοί για την πρόσβαση στο επάγγελμα. Ο κλάδος της βιοτεχνικής αρτοποιίας –ζαχαροπλαστικής, προσφέρει απασχόληση σε ένα μεγάλο αριθμό εργαζόμενων καθώς και σε συγγενικά επαγγέλματα (όπως παραγωγούς και προμηθευτές πρώτων υλών, μηχανημάτων, αλευροβιομηχανίες κ.λ.π.) που προσδίδουν στην ελληνική οικονομία κατά το μερίδιο που της αναλογεί, μια ισχυρή δυναμική ανεξαρτησίας και αυτάρκειας.

Επαγγελματικά προσόντα

Τα επαγγελματικά προσόντα που αποκτά ο απόφοιτος της εν λόγω ειδικότητας σύμφωνα με το σχετικό περίγραμμα του ΕΟΠΠΕΠ στο οποίο αντιστοιχεί η ειδικότητα συνίστανται στα ακόλουθα:

1. Παρασκευή άρτου, αρτοπαρασκευμάτων, αρτοσκευμάτων

- Παρασκευή ζύμης
- Μορφοποίηση
- Έμφυση

2. Παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση το αλεύρι

- Παρασκευή ζύμης
- Μορφοποίηση - φυλλοποίηση
- Έμφυση

3. Παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση τη ζάχαρη, τη σοκολάτα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα κ.α.

- Δημιουργία μειγμάτων κάθε είδους με βάση τις παραπάνω πρώτες και βοηθητικές ύλες
- Φορμάρισμα τους σε διάφορα μεγέθη και σχήματα
- Διακόσμηση κάθε παρασκευάσματος

4. Οργάνωση και διαχείριση του αρτοποιείου – ζαχαροπλαστείου

- Οικονομική διαχείριση

- Οργάνωση της αποθήκης και διαχείριση των αποθεμάτων
- Διαχείριση κεφαλαίου (υλικού και άυλου)

Επαγγελματικά καθήκοντα

Τα καθήκοντα που θα κληθούν να αναλάβουν οι διπλωματούχοι της ειδικότητας είναι τα παρακάτω:

- Αρτοποιός - Ζαχαροπλάστης
- Επιχειρηματίας
- Στέλεχος υπάρχουσας βιοτεχνικής μονάδας
- Στέλεχος στη βιομηχανία τροφίμων
- Υπεύθυνος ομάδας παραγωγής
- Υπεύθυνος εργαστηρίου δοκιμών και παραγωγής δειγμάτων
- Στέλεχος αλυσίδας καταστημάτων
- Στέλεχος στη βιομηχανία παραγωγής πρώτων υλών
- Υπεύθυνος εργαστηρίου δοκιμών πρώτων υλών
- Υπεύθυνος προώθησης πρώτων και βοηθητικών υλών
- Στέλεχος αλυσίδων πολυκαταστημάτων
- Υπεύθυνος εργαστηρίου παραγωγής
- Υπεύθυνος προγραμματισμού παραγωγής
- Υπεύθυνος προμηθειών
- Επιλογή και πρακτικός ποιοτικός έλεγχος πρώτων και βοηθητικών υλών και προμήθειά τους.
- Παραγωγή και ποιοτικός έλεγχος των προϊόντων.
- Προβολή και διάθεση των προϊόντων.
- Επίσης τα στελέχη αυτά θα πρέπει να είναι σε θέση να προβαίνουν σε:
 - ο Βελτίωση των ήδη παραγομένων προϊόντων.
 - ο Σχεδιασμό και παραγωγή νέων προϊόντων.
 - ο Αξιολόγηση από οικονομικής πλευράς των προϊόντων, ανάλυση των στοιχείων του κόστους και προσδιορισμός της τιμής πώλησης.
 - ο Προγραμματισμό της παραγωγής και αξιοποίηση των οικονομιών κλίμακας.

3. Αναλυτική Περιγραφή των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων (Απαραίτητες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για τη συγκεκριμένη ειδικότητα)

3.1. Γενικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες

Οι γενικές γνώσεις συνίστανται στις ακόλουθες:

- Ελληνική Γλώσσα
- Βασικές αρχές Οικονομικών
- Βασικοί νόμοι Φυσικής - Χημείας
- Βασικές Αρχές διατροφής
- Γενικές γνώσεις αγγλικών ή γαλλικών
- Αρχές επιχειρηματικότητας

Δεξιότητες

- Τεχνική δεξιότητα: η δυνατότητα χειρισμού των τεχνικών μέσων που διαθέτει, στο μέγιστο των δυνατοτήτων τους

- Δεξιότητα συντήρησης εξοπλισμού: η ικανότητα αποτελεσματικής συντήρησης του τεχνικού εξοπλισμού προκειμένου να τον διατηρεί σε καλή κατάσταση
- Δεξιότητα ορολογίας: η δυνατότητα να αντιλαμβάνεται την ορολογία και να την ενσωματώνει στην παραγωγική διαδικασία με τον πλέον επωφελή τρόπο.
- Κοινωνική δεξιότητα: η δυνατότητα να εργάζεται σε διαφορετικά περιβάλλοντα, σεβόμενος τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους
- Οργανωτική δεξιότητα: η δυνατότητα να επιλέγει κάθε φορά την καλύτερη οργάνωση του χώρου, του υλικού και των συνεργατών του.
- Επιχειρηματική δεξιότητα: η δυνατότητα να οργανώνει τις βασικές πλευρές της επαγγελματικής του δραστηριότητας με τρόπο τέτοιο που να εξασφαλίζει την καλύτερη χρησιμοποίηση των διαθέσιμων πόρων και την καλύτερη ποιότητα του τελικού προϊόντος.
- Επίσης η δυνατότητα να προωθεί με τρόπο αποτελεσματικό την δουλειά του και να καρπώνεται το μέγιστο δυνατό όφελος.

Ικανότητες

- Αριθμητική ικανότητα: Η ικανότητα ανάπτυξης και χρησιμοποίησης μαθηματικών συλλογισμών για την επίλυση μίας σειράς προβλημάτων σε καθημερινές καταστάσεις. Στη μαθηματική ικανότητα περιλαμβάνεται και η ικανότητα και διάθεση χρήσης μαθηματικών τρόπων λογικής και χωρικής σκέψης.
- Χωρο-αντιληπτική ικανότητα: Η δυνατότητα να αντιλαμβάνεται το χώρο και τον χρόνο και να προσαρμόζει την εργασία του στις επικρατούσες συνθήκες.
- Δημιουργική ικανότητα: Η δυνατότητα δημιουργίας, προκειμένου να παρασκευάσει με αισθητικά άρτιο τρόπο τα παραγόμενα προϊόντα.
- Πρωτοβουλία και επιχειρηματικότητα: Η ικανότητα ενός ατόμου να μετατρέπει τις ιδέες του σε δράση. Περιλαμβάνει τη δημιουργικότητα, την καινοτομία και την ανάληψη ρίσκου, καθώς και την ικανότητα σχεδιασμού προκειμένου να επιτυγχάνονται συγκεκριμένοι στόχοι.

3.2. Επαγγελματικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες

Οι επαγγελματικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες συνίστανται στις ακόλουθες:

- Στοιχεία Μικροβιολογίας (στη χρήση αρτοσκευασμάτων και ζαχαροπλαστικής)
- Διατροφή - Διαιτολογία
- Τιμολόγηση Παρασκευασμάτων
- Παρασκευές Αρτοσκευασμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας
- Παρασκευές ειδών Ζαχαροπλαστείου κάθε μορφής και ποικιλίας
- Προδιαγραφές εγκαταστάσεων και εξοπλισμού των εργαστηρίων Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής
- Βασικές Αρχές Μηχανολογίας
- Υγιεινή και ασφάλεια στους χώρους εργασίας
- Διακόσμηση παρασκευασμάτων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής
- Βασικές Αρχές Χημείας τροφίμων
- Πρώτες ύλες Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής και Τεχνολογία Τροφίμων
- Βασικές γνώσεις για βιολογικά προϊόντα
- Στοιχεία Συστημάτων Διαχείρισης της Ποιότητας - Ποιοτικός Έλεγχος

4. Αντιστοιχίσεις Ειδικότητας

Η ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής» των **Ι.Ε.Κ.** είναι αντίστοιχη με τις κάτωθι ειδικότητες της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης:

ΕΠΑΣ
ΟΑΕΔ – ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΟΤΕΚ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΙΕΚ
ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ (βάσει ν.2009/92)

5. Κατατάξεις

Στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής» των **Ι.Ε.Κ.** δικαιούνται να εγγραφούν στο Γ' εξάμηνο κατάρτισης (ως κατάταξη) απόφοιτοι ΕΠΑΣ κάτοχοι Πτυχίου των εξής ειδικοτήτων:

ΕΠΑΣ
ΟΑΕΔ – ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΟΤΕΚ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

6. Πρόγραμμα Κατάρτισης

6.1.Ωρολόγιο Πρόγραμμα

Ειδικότητ
α

Τεχνικός Αρτοποιός -
Ζαχαροπλαστικής

Α/Α	ΕΞΑΜΗΝΟ	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α			Β			Γ			Δ		
			Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1		ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ	2		2									
2		ΓΑΛΛΙΚΑ	2		2	2		2	2		2	2		2
3		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	2		2									
4		ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ	3		3									
5		ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	3		3									
6		ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ	1	4	5	1	4	5	1	4	5		5	5
7		ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3	3		3	3		3	3			
8		ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ				1	4	5	1	4	5		5	5
9		ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ				1		1						
10		ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ				2		2						
11		ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (HACCP)				2		2						
12		ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ							2		2			
13		ΑΡΧΕΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ							1		1			
14		ΑΓΓΛΙΚΑ							2		2	2		2
15		ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ*											6	6
ΣΥΝΟΛΟ			13	7	20	9	11	20	9	11	20	4	16	20

*ΟΙ ΩΡΕΣ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΘΑ ΔΙΕΞΑΓΟΝΤΑΙ ΑΘΡΟΙΣΤΙΚΑ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ 7η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΤΟΥ ΤΕΤΑΡΤΟΥ ΕΞΑΜΗΝΟΥ, ΑΦΟΥ ΘΑ ΕΧΕΙ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΥΛΗ ΤΩΝ ΥΠΟΛΟΙΠΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΕΞΑΜΗΝΟΥ

6.2. Αναλυτικό Πρόγραμμα

Μαθήματα

Α' Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

Μάθημα: Αρχές Οικονομικής (Α' εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις ώστε να είναι σε θέση να χειρίζονται αποτελεσματικά βασικά ζητήματα της οικονομικής επιστήμης, όπως το οικονομικό πρόβλημα, τα οικονομικά συστήματα, ο μηχανισμός σχηματισμού τιμών, οι νομικές μορφές των επιχειρήσεων, τα είδη του χρήματος, οι επενδύσεις, ο πληθωρισμός, το εγχώριο προϊόν, η απασχόληση και η ανεργία, στις επισιτιστικές επιχειρήσεις. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι ικανοί να σχεδιάζουν την οικονομική πολιτική των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται, να ελέγχουν και να διορθώνουν τη λειτουργία τους, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν την οικονομική λειτουργία και να εφαρμόζουν τις βασικές οικονομικές αρχές στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών, στους οποίους θα εργαστούν.

Περιεχόμενο του μαθήματος

Εισαγωγικές Έννοιες

- Έννοια και αντικείμενο της Οικονομικής Επιστήμης.
- Σκοπός και χρησιμότητα της Οικονομικής Θεωρίας
- Συσχετισμός οικονομικής επιστήμης και αντικειμένου εξειδίκευσης

Θεμελιώδες Οικονομικό Πρόβλημα & Οικονομικά Συστήματα

- Το οικονομικό πρόβλημα
- Θεμελιώδη οικονομικά ερωτήματα και Συντελεστές Παραγωγής. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Αγοραία οικονομία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Κεντρικά ελεγχόμενη οικονομία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Μικτή οικονομία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης

Μηχανισμός Σχηματισμού Τιμών

- Συνάρτηση ζήτησης / Ελαστικότητα. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Συνάρτηση προσφοράς. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Αγοραίο σύστημα και ισορροπία τιμών. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Ο ρόλος του κράτους. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης

Μορφές Αγοραίας Οργάνωσης

- Τέλειος Ανταγωνισμός
- Μονοπωλιακή αγορά
- Μονοπωλιακός ανταγωνισμός
- Ολιγοπωλιακή αγορά
- Συμπαιγνίες / Καρτέλ

Νομικές Μορφές Επιχειρήσεων

- Νομικό πρόσωπο / καταστατικό. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Ομόρρυθμη / Ετερόρρυθμη Εταιρία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Εταιρία Περιορισμένης Ευθύνης. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Ανώνυμη Εταιρία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Ιδιωτική Κεφαλαιουχική Εταιρία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.

Τα Είδη Του Χρήματος

- Λειτουργίες του χρήματος.
- Είδη χρήματος / επιταγές.
- Πιστωτικές / χρεωστικές κάρτες.

Επενδύσεις

- Έννοια και Ορισμός Επενδύσεων. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Διακρίσεις επενδύσεων.
- Ευνοϊκό επενδυτικό περιβάλλον –Επενδυτικά κίνητρα . Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Χρηματοδοτική Μίσθωση (leasing) . Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης

Το Φαινόμενο Του Πληθωρισμού

- Οι μορφές του πληθωρισμού
- Μέτρα αντιμετώπισης του πληθωρισμού
- Δείκτης Τιμών Καταναλωτή
- Αγοραστική Αξία Χρήματος
- Αποπληθωρισμός εισοδημάτων

Εγχώριο Προϊόν

- Ακαθάριστο εγχώριο προϊόν
- Μέθοδοι μέτρησης του ΑΕΠ
- Οι αδυναμίες του ΑΕΠ
- Δείκτης Ανθρώπινης Ανάπτυξης
- Εθνικό εισόδημα και τουρισμός

Απασχόληση Και Ανεργία

- Μέθοδος μέτρησης της ανεργίας
- Μορφές ανεργίας
- Μέτρα αντιμετώπισης της ανεργίας

Μάθημα: Γαλλικά (Α΄ εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις που θα τους επιτρέψουν να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τη γαλλική γλώσσα και ορολογία στους χώρους της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.

Οι καταρτιζόμενοι με την ολοκλήρωση του μαθήματος θα γνωρίζουν βασικές γλωσσικές πράξεις, εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και βασικό λεξιλόγιο ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και θα είναι ικανοί να αξιοποιούν τις βασικές αυτές γνώσεις στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους. Επιπλέον, θα μπορούν να εφαρμόσουν τις γνώσεις που απέκτησαν στη λειτουργία των επιχειρήσεων που εργάζονται και να χειρίζονται τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της γαλλικής γλώσσας που χρειάζονται στην ειδικότητα και το επάγγελμα.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Localisation dans l'espace
- Saluer, se présenter
- Identifier des choses, des personnes
- Exprimer la relation
- (entre deux choses, ou deux personnes, ou un person et un chose)
- Localisation dans le temps
- Demander quelque chose - exprimer un goût
- Dire de faire, proposer
- Décrire de choses
- Livret d'exercices
- Livret de cuisine

Μάθημα: Τεχνικές Εγκαταστάσεις - Εξοπλισμός (Α΄ εξ.) **(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων στα ζητήματα που αφορούν τις τεχνικές εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό ενός σύγχρονου επαγγελματικού χώρου ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας, όπως τα συστήματα αποθήκευσης, η νομοθεσία που διέπει τις σχετικές εγκαταστάσεις, ο χειρισμός και συντήρηση του βασικού εξοπλισμού, τα κριτήρια επιλογής χώρου και σχεδιασμού εγκαταστάσεων, τα στοιχεία διαμόρφωσης επαγγελματικών χώρων, η πυρασφάλεια και η πυροπροστασία.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν τη λειτουργία των εγκαταστάσεων των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται, να ελέγχουν τον εξοπλισμό και τη λειτουργία του, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τη χρήση και τη συντήρηση των μηχανημάτων και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- **Η Ελληνική νομοθεσία και η επιχείρηση της μαζικής εστίασης.**
 - Κατηγορίες Επιχειρήσεων.
- **Συστήματα Αποθήκευσης Α΄ Υλών.**
 - Χώροι αποθήκευσης και παρασκευής.
 - Περιγραφή των συστημάτων αποθήκευσης, φορτοεκφόρτωσης και διακίνησης Αλεύρων και λοιπών πρώτων υλών.
- **Μηχανήματα Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής.**
 - Συνοπτική περιγραφή των μηχανημάτων και συσκευών που χρησιμοποιούνται στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική.
 - Μηχανήματα αναμείξεως.
 - Ζυμωτήρια βραδείας ανάμειξης (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
 - Ζυμωτήρια ταχείας ανάμειξης (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
 - Αναμικτήρες Ζαχαροπλαστικής (Mixer).
 - Συστήματα ζυμώσεως.
 - Κύλινδροι αρτοποιίας (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
 - Πλεονεκτήματα – Μειονεκτήματα των διαφόρων τύπων.
 - Μηχανήματα κοπής ζύμης (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
 - Μηχανήματα διαμόρφωσης ζύμης (τύποι, , περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
 - Συγκροτήματα επεξεργασίας ζύμης.
 - Θάλαμοι αποθήκευσης, ανάπτυξης και ωρίμανσης ζύμης (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
 - Κλίβανοι Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής.
 - Τύποι κλιβάνων (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
 - Πλεονεκτήματα – μειονεκτήματα – καταλληλότητα των κλιβάνων ανάλογα με το προϊόν.
 - Αναμικτήρες ζαχαροπλαστικής εξαρτήματα των αναμικτήρων, χρήσεις τους (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
 - Εστίες ηλεκτρική, με αέριο, με γκάζι.
 - Βραστήρες – αναδευτήρες για την Παρασκευή παγωτών (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
 - Μπαιν Μαρί (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).

- Φριτέζα ηλεκτρική, με αέριο, με γκάζι (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
- Θερμοθάλαμος (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
- Ζυγαριές διαφόρων μεγεθών (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
- Χώροι καθαρισμού σκευών (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
- Συστήματα ψύξης- κατάψυξης, βαθιάς κατάψυξης (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).
- Αρχές επιλογής εργαλείων, μικροσυσκευών, και σκευών στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (τύποι, περιγραφή, λειτουργία, συντήρηση).

• **Στοιχεία Τεχνικών Εγκαταστάσεων.**

- Βασικές Αρχές Σχεδιασμού και οργάνωση της επαγγελματικής κουζίνας.
- Σχεδιασμός του χώρου σε ένα Αρτοποιείο και Ζαχαροπλαστείο
- Περιγραφή εγκαταστάσεων
 - Υδραυλικές, Αποχετεύσεων, Ηλεκτρικές (αναφορά στα δίκτυα, στην ονοματολογία και αποστολή τους)
 - Σωλήνες, εξαρτήματα, δικλείδες, βάνες, μπαταρίες, μπόιλερ, σιφώνια, στόμια καθαρισμού κλπ.
- Η κεντρική θέρμανση.
 - Λέβητες, καυστήρες, κυκλοφορητές, δίκτυα σωληνώσεων, δοχείο διαστολής, σώματα καλοριφέρ.
 - Συντήρηση των εγκαταστάσεων θέρμανσης
- Ανελκυστήρες ατόμων και εμπορευμάτων
 - Χαρακτηριστικά ανελκυστήρων και στη λειτουργία τους (Μέθοδοι, κλήσης, θάλαμοι, ασφάλεια θαλάμων).
 - Μοντ Πλα, κυλιόμενοι διάδρομοι.
- Κλιματισμός (air condition).
 - Μηχανήματα κλιματισμού και μηχανήματα μιας πλήρους εγκατάστασης (τμήμα ψύξης, παραγωγή, διανομής συσκευές)
- Πυρασφάλεια – Πυρανίχνευση
 - Συστήματα Πυρανιχνευτών και πυρασφάλειας.
 - Γενικά περί των διατάξεων Πυρασφάλειας.
 - Συστήματα συναγερμού και καθοδήγησης.
 - Αρχές κατάσβεσης φωτιάς.
 - Ο πυροσβεστήρας και η λειτουργία του.

Μάθημα: Έλεγχος Εμπορευμάτων (Α΄ Εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 3,0,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των γνώσεων που θα επιτρέψουν στους καταρτιζόμενους να αντιμετωπίζουν αποτελεσματικά βασικά ζητήματα που αφορούν τον έλεγχο εμπορευμάτων ενός σύγχρονου επαγγελματικού χώρου ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας, τόσο από ποιοτική άποψη, όσο και από οικονομική, όπως η οργάνωση του τμήματος προμηθειών, ο σχεδιασμός λειτουργιών και μεθόδων διαχείρισης εμπορευμάτων, οι τεχνικές αξιολόγησης προμηθευτών, οι λειτουργίες παραλαβών και αποθήκευσης, η διαχείριση αποθεμάτων και η διενέργεια απογραφών.

Οι καταρτιζόμενοι θα πρέπει να είναι σε θέση να σχεδιάζουν τη λειτουργία του τμήματος προμηθειών των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται, να ελέγχουν τις διαδικασίες αποθήκευσης και διακίνησης, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τον εσωτερικό έλεγχο και οργάνωση και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- **Εισαγωγή στο μάθημα έλεγχος εμπορευμάτων**
- **Εισαγωγή στις επισιτιστικές επιχειρήσεις**
 - ο Διάκριση επισιτιστικών μονάδων
 - ο Ειδικά προβλήματα στον επισιτισμό
- **Οργάνωση Τμήματος Προμηθειών**
 - ο Οργάνωση τμήματος προμηθειών
 - ο Αρμοδιότητες υπεύθυνου προμηθειών
 - ο Αρμοδιότητες F&B Manager / Controller
- **Σχεδιασμός Προμηθειών**
 - ο Διαδικασίες προμηθειών
 - ο Προδιαγραφές ποιότητας
 - ο Κρίσιμα ερωτήματα στις προμήθειες
 - ο Σχέση τμήματος προμηθειών με λοιπά τμήματα
 - ο Υπολογισμός ποσότητας παραγγελίας
 - ο Παράγοντες επιλογής προμηθευτή
 - ο Υπηρεσίες που παρέχουν οι προμηθευτές
- **Μέθοδοι Προμηθειών**
 - ο Μειοδοτικός διαγωνισμός
 - ο Αγορές με συμβόλαιο / Είδη συμβολαίων
 - ο Αγορές τοις μετρητοίς / με προσφορές
 - ο Δελτίο παραγγελίας
- **Τεχνικές Αξιολόγησης Προμηθευτών**
 - ο Ποιοτικές μέθοδοι αξιολόγησης
 - ο Ποσοτικές μέθοδοι αξιολόγησης
- **Παραλαβές Εμπορευμάτων**
 - ο Πλάνο παραλαβών
 - ο Έλεγχοι στις παραλαβές

- Εσωτερικά έγγραφα
 - Καρτέλα αποθήκης
- **Αποθήκευση Υλικών**
 - Διαχωρισμός υλικών και ομαδοποίηση
 - Γενικοί κανόνες αποθήκευσης
 - Κανόνες ασφαλείας αποθηκών
- **Διαχείριση Αποθεμάτων**
 - Είδη αποθεμάτων
 - Συνολικό κόστος αποθέματος
 - Πρόβλημα ισορροπίας αποθέματος
 - Δείκτες διαχείρισης αποθεμάτων
 - Σημείο αναπαραγγελίας
 - Βέλτιστη ποσότητα παραγγελίας
 - Σύστημα σταθερής ποσότητας παραγγελίας
 - Σύστημα σταθερής περιόδου παραγγελίας
 - Απόθεμα ασφαλείας και αναπαραγγελίες
- **Απογραφές Αποθεμάτων**
 - Είδη απογραφής
 - Λόγοι σύνταξης απογραφών
 - Διαφορές απογραφής (αιτίες αποκλίσεων)

Μάθημα: Πρώτες Ύλες Και Προϊόντα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής (Α΄ Εξ.)

(Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 3,0,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των γνώσεων που θα επιτρέψουν στους καταρτιζόμενους να γνωρίζουν τις πρώτες ύλες της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής τόσο από φυσική όσο και από χημική σύσταση, τη σημασία και τη δράση των υλικών κατά την παρασκευή των προϊόντων και τη σωστή και αποτελεσματική τους χρήση.

Οι καταρτιζόμενοι θα πρέπει να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων, τις βασικές κατηγορίες α' υλών αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής και προσθέτων (δημητριακά, γαλακτοκομικά προϊόντα, λίπη-έλαια, γλυκαντικές ύλες, διογκωτικά, γαλακτωματοποιητές κλπ), καθώς και τις λειτουργικές ιδιότητες τους, που επηρεάζουν την παραγωγική διαδικασία. Επιπλέον θα πρέπει να είναι σε θέση να επιλέγουν την κατάλληλη μέθοδο επεξεργασίας των α' υλών ανάλογα με το είδος και την σύσταση τους, αλλά και να συνδυάζουν τις κατηγορίες των α' υλών για την σύνθεση συνταγών και καινοτόμων προϊόντων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- **Σίτος και δημητριακοί καρποί.**
 - Είδη και ποικιλίες σιταριού στην Ελλάδα, ποικιλίες εξωτερικού (Γαλλίας, Καναδά, Αυστραλίας, ΗΠΑ, Αργεντινής κλπ)
 - Ανατομική κατασκευή του κόκκου του σίτου.
 - Συστατικά
 - Χημική σύσταση του κόκκου, φύτρου, πιτύρων και ενδοσπέρματος του σίτου.
- **Στοιχεία για την άλεση των δημητριακών** (πετρόμυλοι, κυλινδρόμυλοι)
 - Ψυχρή και Θερμή Υγροθερμική επεξεργασία (Κοντισιονάρισμα)
 - Διαδικασία της άλεσης
- **Αλεύρι**
 - Συστατικά του αλεύρου,
 - Ο ρόλος του αμύλου και της γλουτένης στην αρτοποίηση (αναλυτικά)
 - Σιμιγδάλι (Είδη- Χρήσεις)
 - Πρόσθετα αλεύρων (αμυλάσες, βύνη, λευκαντικά αλεύρων)
 - Τύποι και κατηγορίες αλεύρων, καταλληλότητα χρήσης τους στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.
 - Αυτοδιογκούμενα άλευρα.
 - Άλευρα Premix με ειδικά πρόσθετα, έτοιμα για Αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.

- **Μαγιά**

- ο Τι είναι η μαγιά και ποια τα είδη της (Νωπή πιεστή, ξηρή μαγιά, ξηρή μαγιά στιγμής, υγρή μαγιά)
- ο Διαδικασία παραγωγής της μαγιάς, τα συστατικά της, πως διατηρείται και πως πολλαπλασιάζονται οι ζυμομύκητες.
- ο Ο ρόλος της μαγιάς στην Αρτοποιία
- ο Χρησιμοποιούμενες ποσότητες
- ο Προσδιοριστικοί παράγοντες
- ο Ξερή μαγιά. Πλεονεκτήματα - μειονεκτήματα ξερής μαγιάς σε σχέση με νωπή ή πιεστή μαγιά.
- ο Υγρή μαγιά. Πλεονεκτήματα – μειονεκτήματα υγρής μαγιάς σε σχέση με νωπή – πιεστή μαγιά.

- **Αλάτι**

- ο Είδη αλατιού
- ο Ο ρόλος του αλατιού στην αρτοποιία και η επίδραση της ποσότητας του.

- **Νερό**

- ο Σκληρότητα του νερού, έλεγχος καταλληλότητας του νερού για αρτοποιία.
- ο Ο ρόλος του νερού στην Αρτοποιία, επιδράσεις της ποιότητας του νερού στην ποιότητα των τελικών προϊόντων.

- **Γλυκαντικές ύλες**

- ο Ζάχαρη (Προέλευση, είδη, ιδιότητες, χρήσεις)
- ο Ζαχαρούχες Φυσικές Γλυκαντικές ύλες (φρουκτόζη, σιρόπι γλυκόζης, χουρμαδόπαστα, αγαύη, σιρόπι σφενδάμου, πετιμέζι).
- ο Μη ζαχαρούχες φυσικές γλυκαντικές ύλες (Στέβια: μορφή, ιδιότητες, χρήσεις)
- ο Τεχνητές Γλυκαντικές ουσίες (γλυκαντικές ουσίες όγκου και ισχυρές γλυκαντικές ύλες)
- ο Χρήση των σακχαρωδών υλών ως υποκατάστατων της Ζάχαρης

- **Λιπαρές ουσίες**

- ο Είδη λιπαρών ουσιών (Διάκριση λιπών- ελαίων) - χημική σύσταση.
- ο Χαρακτηριστικά που πρέπει να πληρούν για χρήση τους στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.
- ο Είδη ελαιόλαδου-Σύσταση- Ιδιότητες- Χρήσεις στην Αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική
- ο Φυτικά έλαια (Αραβοσιτέλαιο, Ηλιέλαιο, Σογιέλαιο, Φοινικέλαιο) –Πλεονεκτήματα μειονεκτήματα χρήσης.
- ο Βούτυρο, συνθετικά λίπη (μαργαρίνη, μιναρίνη, τεχνητά λίπη αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής), φοινικόλιπος, βούτυρο κακάο.

- **Αυγά**

- ο Σύσταση, ιδιότητες (γαλακτωματοποίηση, αφρισμός, διόγκωση)
- ο Χρήση των αυγών στα διάφορα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

- **Γαλακτοκομικά- Τυροκομικά Προϊόντα**

- ο Γάλα (είδη, σύσταση, ιδιότητες, χρήσεις)

- Κρέμα Γάλακτος (συστατικά, ιδιότητες, χρήσεις)
- Τυριά (Είδη, σύσταση, χρήσεις- Προϊόντα ΠΟΠ)
- Γιαούρτι (είδη, σύσταση, ιδιότητες, χρήσεις)
- **Κακάο – Σοκολάτες**
 - Ποικιλίες Κακάο
 - Είδη κακάο (φυσικό, Ολλανδικό), ιδιότητες, χρήσεις
 - Είδη Σοκολάτας (Σύσταση, χρήσεις)
 - Ελαττώματα Σοκολατούχων προϊόντων (sugar bloom, fat bloom).
- **Φρούτα**
 - Είδη, Κατηγορίες, σύσταση και χρήσεις σε παρασκευές Αρτοποιίας- Ζαχ/κης
- **Ξηροί καρποί**
 - Είδη, Κατηγορίες, σύσταση και χρήσεις σε παρασκευές Αρτοποιίας- Ζαχ/κης
- **Διογκωτικές ουσίες (Baking Powders).**
 - Είδη
 - Σύσταση
 - Χρήσεις/ παρασκευή
- **Πρόσθετα αρτοποιίας- Ζαχαροπλαστικής.**
 - Κατηγορίες προσθέτων (Χρωστικές (φυσικές- τεχνητές), αρωματικά συστατικά (φυσικά-τεχνητά), συντηρητικά, γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές, πηκτωματογόνα).

Μάθημα: Ζαχαροπλαστική Τέχνη (Α΄ Εξ.)

(Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,4,5

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή των καταρτιζόμενων στις βασικές αρχές της οργάνωσης και λειτουργίας ενός ζαχαροπλαστείου και στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με τις βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν βασικά ζητήματα της ζαχαροπλαστικής τέχνης, όπως η ανάλυση του επαγγελματικού περιγράμματος, ο βασικός εξοπλισμός, τα μετρικά συστήματα και η κατανόηση των ιδιοτήτων των α' υλών ζαχαροπλαστικής. Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να αξιοποιήσουν και να εφαρμόσουν στην πράξη όλες τις παραπάνω γνώσεις καθώς και να τις προσαρμόζουν σε δεδομένες συνθήκες και χώρους. Επιπλέον, θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες χειρισμού των κύριων σκευών του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής και των τεχνικών επεξεργασίας των υλικών, τα οποία αναφέρονται στο περιεχόμενο του μαθήματος, ώστε να είναι ικανοί να ασκούν βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Ανάλυση επαγγελματικού περιγράμματος ζαχαροπλαστικής
- Βασικός εξοπλισμός μετρικά συστήματα
- Εισαγωγή παρουσίαση βασικών α' υλών ζαχαροπλαστικής
- Παντεσπάνι biscuit pat cigarette
- Τομπος νουγκατίνα ντακουαζ
- Σουφλέ σοκολάτας σουφλέ λεμόνι
- κέικ βανίλιας σοκολάτας πορτοκαλιού
- Κέικ λαδιού ,κέικ μαρεγγατο νηστίσιμο, κέικ βασιλόπιτα
- Σοκολατόπιτα, πορτοκαλόπιτα, καρυδόπιτα
- Ραβανί σαμαλι
- Χρυσή ζαχαροπλαστική σακούλας ζύμη κοκ σαβαγιάρ
- Ζύμη σου εκλέρ
- Ζελέ φρούτων
- Μουσταλευριά
- Βουτήματα σακούλας

Μάθημα: Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα (Α΄ Εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να αξιοποιήσουν και να ενισχύσουν οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες τις οποίες αποκτούν παράλληλα στα υπόλοιπα μαθήματα του εξαμήνου, εφαρμόζοντας τις στην ειδικότητα κατάρτισης τους.

Στο μάθημα «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» δύναται να πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις στις οποίες οι καταρτιζόμενοι θα χρησιμοποιούν τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του Α΄ εξαμήνου, από το σύνολο των διδασκόμενων προκειμένου να ενισχύσουν τις ικανότητες και τις δεξιότητες τους στην ειδικότητα που καταρτίζονται .

Περιεχόμενο του μαθήματος

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον του επαγγελματικού χώρου ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας, στο οποίο θα εργαστούν.

Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται:

- Ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή
- Σεμιναριακές παρουσιάσεις
- Εργαστηριακές εφαρμογές
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις.

Η αξιολόγηση του μαθήματος «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις. Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το διδασκόμενο αντικείμενο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Ενδεικτικές θεματικές για την εφαρμογή εκπαιδευτικών δράσεων είναι οι εξής:

- Ανάλυση επαγγελματικών στόχων.
- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων
- Παρουσίαση ειδικών τεχνικών θεμάτων (πχ. μέσα πυρασφάλειας και πυροπροστασίας κλπ)
- Συγκριτική αξιολόγηση τεχνικών ζαχαροπλαστικής (πχ αφρισμός, διόγκωση)
- Διαφοροποίηση παραγωγής προϊόντων ανάλογα με τη συγκέντρωση κύριων και βοηθητικών υλών (πχ. Αλάτι, μαγιά, λιπαρές ύλες, τύποι αλεύρων, γλυκαντικές ύλες κλπ)
- Παρουσίαση και αλληλεπίδραση πρώτων υλών Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών ζαχαροπλαστικής.
- Σχεδιασμός διαδικασιών παραλαβής πρώτων υλών, ποιοτικού ελέγχου, αποθήκευσης, συντήρησης, επεξεργασίας και διακίνησης των παραγόμενων προϊόντων.
- Εξοικείωση με επαγγελματική ορολογία ζαχαροπλαστικής - Αρτοποιίας

Β' Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

Μάθημα: Γαλλικά (Β' εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις που θα τους επιτρέψουν να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τη γαλλική γλώσσα και ορολογία στους χώρους της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.

Οι καταρτιζόμενοι με την ολοκλήρωση του μαθήματος θα γνωρίζουν βασικές γλωσσικές πράξεις, εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και βασικό λεξιλόγιο ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και θα είναι ικανοί να αξιοποιούν τις βασικές αυτές γνώσεις στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους. Επιπλέον, θα μπορούν να εφαρμόσουν τις γνώσεις που απέκτησαν στη λειτουργία των επιχειρήσεων που εργάζονται και να χειρίζονται τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της γαλλικής γλώσσας που χρειάζονται στην ειδικότητα και το επάγγελμα.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Se déplacer dans l'espace
- Demander son chemin
- Proposer
- Raconter
- Décrire
- Proposer- exprimer un goût, un avis
- (Se) Repérer dans l'espace
- Se repérer dans le temps

Μάθημα: Ζαχαροπλαστική Τέχνη (Β' Εξ.)

(Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,4,5

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή των καταρτιζόμενων στις βασικές αρχές της οργάνωσης και λειτουργίας ενός ζαχαροπλαστείου και στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με τις βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν βασικά ζητήματα της ζαχαροπλαστικής τέχνης, όπως η ανάλυση βασικών κρεμών ζαχαροπλαστικής, η σύνθεση και η παρασκευή αντιπροσωπευτικών παραδοσιακών παρασκευασμάτων. Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να αξιοποιήσουν και να εφαρμόσουν στην πράξη όλες τις παραπάνω γνώσεις καθώς και να τις προσαρμόζουν σε δεδομένες συνθήκες και χώρους. Επιπλέον, θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες χειρισμού των κύριων σκευών του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής και των τεχνικών επεξεργασίας των υλικών, τα οποία αναφέρονται στο περιεχόμενο του μαθήματος, ώστε να είναι ικανοί να ασκούν βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Κρεμ ανγκλέζ
- Κρέμα πατισερί κρύα ζέστη
- Κρέμα μουσελιν,
- Κρέμα σάρλοτ
- Κρέμα φλαν,
- Κρέμα μπαβαρουάζ
- Κρέμα πιάτου,
- Κρέμα ζαμπαγιονε
- Κρέμα πανακότα,
- Κρεμ μπρουλέ,
- Κρέμα καραμελέ
- Σιροπιαστά,
- Γαλακτομπούρεκο
- Μπακλαβάς
- Σαραγλί πουγκιά δαχτυλάκια
- Γιαννιώτικο
- Τρίγωνα Θεσσαλονίκης

- Λουκουμάδες, τουλουμπάκια, κουρκουμπίνια.
- Μπαμπάς Σαβαρέν
- Χαλβάς σιμιγδαλιού, ταχινιού, Φαρσάλων
- Φοντάν βανίλιας, σοκολάτας
- Νηστίσιμα γλυκά
- Παραδοσιακά γλυκά

Μάθημα: Αρτοποιητική Τέχνη (Β΄ Εξ.)

(Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,4,5

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή των καταρτιζόμενων στις βασικές αρχές της οργάνωσης και λειτουργίας ενός αρτοποιείου και στην τέχνη αρτοποιίας.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με τις βασικές λειτουργίες της τέχνης αρτοποιίας, τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση παρασκευασμάτων αρτοποιίας. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν βασικά ζητήματα της τέχνης αρτοποιίας, όπως η παρουσίαση χώρου εργαστηρίου, μηχανημάτων και εργαλείων αρτοποιίας και η επίδειξη ολοκληρωμένης διαδικασίας παρασκευής άρτου και αρτοσκευασμάτων. Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να αξιοποιήσουν και να εφαρμόσουν στην πράξη όλες τις παραπάνω γνώσεις καθώς και να τις προσαρμόζουν σε δεδομένες συνθήκες και χώρους. Επιπλέον, θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες χειρισμού των κύριων σκευών του εργαστηρίου αρτοποιίας και των τεχνικών επεξεργασίας των υλικών, τα οποία αναφέρονται στο περιεχόμενο του μαθήματος, ώστε να είναι ικανοί να ασκούν βασικές λειτουργίες της τέχνης αρτοποιίας.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Παρουσίαση χώρου εργαστηρίου, μηχανημάτων και εργαλείων αρτοποιίας.
- Επίδειξη ολοκληρωμένης διαδικασίας παρασκευής άρτου.
- Άρτος παραδοσιακός «Χωριάτικο». Άρτος Σύμμεικτος.
- Άρτος τύπου «Τ.70%». Άρτος τύπου «Πολυτελείας».
- Ψωμάκια για «χάμπουργκερ».
- Άρτος τύπου «Ολικής Άλεσης». Άρτος τύπου «Τ.90%».
- Κριτσίνια «ολικής άλεσης».
- Άρτος «Πολύσπορος».
- Κριτσίνια κρασιού πολύσπορα.
- Άρτος «Σικάλεως».
- Κριτσίνια τύπου «διαίτης» σικάλεως.
- Άρτος «Καλαμποκιού». Άρτος «Μπομπότα».
- Κριτσίνια καλαμποκιού.

- Άρτος «Κριθαρένιος».
- Παξιμάδια κρητικά – «Ντάκος».
- Άρτος «Βρώμης» ολικής άλεσης.
- Μπισκότα βρώμης.
- Άρτος «Προζυμένιος» με χρήση παραδοσιακού ξινού προζυμιού.
- Κριτσίνια με προζύμι.
- Άρτος «Προζυμένιος» με χρήση βιομηχανικού προζυμιού σε μορφή αλεύρου.
- Άρτος «Προζυμένιος» με χρήση βιομηχανικού προζυμιού σε υγρή μορφή και πάστας.
- Κουλούρια παραδοσιακά «Θεσσαλονίκης».
- Κριτσίνια Κρασιού – «Διαίτης».
- Άρτος από δίκοκκο σιτάρι τύπου «Ζέας-Dinkel-Spelt».
- Κριτσίνια και κουλουράκια από δίκοκκο σιτάρι.
- Άρτος παραδοσιακός τύπου «Λαγάνα».
- Ζύμες για παραδοσιακές χωριάτικες πίτες. Σπανακόπιτα – Τυρόπιτα – Κολοκυθόπιτα.
- Άρτος άνυδρος «Γαλέτα».
- Κριτσίνια με γεύσεις (καρότου-σπανάκι-πιπεριά κλπ).

Μάθημα: : Υγιεινή και Ασφάλεια (Β΄ εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,0,1

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια του προσωπικού και των χώρων μιας επισιτιστικής επιχείρησης και πιο συγκεκριμένα:

- να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά με τις γενικές αρχές ενός ανθρωποκεντρικού τρόπου σχεδιασμού των χώρων εργασίας.
- να κατέχουν τις απαραίτητες γνώσεις σε θέματα που αφορούν τις υποχρεώσεις των κατασκευαστών, εισαγωγέων, προμηθευτών όσον αφορά την ασφάλεια των μηχανημάτων.
- να γνωρίζουν τις βασικές αρχές προστασίας από μηχανικούς και ηλεκτρικούς κινδύνους και τα γενικά, τεχνικά και οργανωτικά μέτρα προστασίας των εργαζομένων από φυσικούς, χημικούς και βιολογικούς παράγοντες
- να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά τις υποχρεώσεις εργοδοτών και εργαζομένων, αλλά και τα όργανα ελέγχου – όπως και τις Ποινικές και Διοικητικές κυρώσεις που προβλέπονται σε περίπτωση παραβίασης της ισχύουσας κείμενης Νομοθεσίας.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν τις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας, να σχεδιάσουν και να εφαρμόσουν όλα τα προληπτικά μέτρα και τις διορθωτικές ενέργειες για την αποφυγή πρόκλησης εργατικών ατυχημάτων και επαγγελματικών ασθενειών, να ελέγχουν τα στοιχεία που απαρτίζουν τις καθορισμένες διαδικασίες, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τον εσωτερικό έλεγχο και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Υγιεινή και ασφάλεια (γενικά)

- Γενική Σχεδίαση Χώρων Εργασίας
 - ο Αρχιτεκτονική χώρων-Γενικός εξοπλισμός
 - ο Ειδικοί χώροι (αποδυτήρια και ιματοφυλάκια, αποχωρητήρια και νιπτήρες, χώροι πρώτων βοηθειών).
- Περιβαλλοντικές Συνθήκες στους χώρους εργασίας (φωτισμός, θερμοκρασία, θόρυβος).
- Εκτίμηση Επαγγελματικού Κινδύνου
 - ο Κατηγορίες Κινδύνων (Φυσικοί, Χημικοί, Βιολογικοί)
 - ο Εγκάρσιοι Κίνδυνοι (Ψυχολογικοί παράγοντες, Εργονομικοί παράγοντες, αντίξοες συνθήκες εργασίας).
 - ο Μεθοδολογία εκτίμησης επαγγελματικών κινδύνων.
- Επαγγελματικές Ασθένειες.
- Εργατικά ατυχήματα
 - ο Δείκτες συχνότητας και Δείκτες βαρύτητας
 - ο Κατηγορίες εργατικών ατυχημάτων
 - ο Συνέπειες εργατικών ατυχημάτων
 - ο Πρόληψη εργατικών ατυχημάτων
- Ηλεκτρικό Ρεύμα- Στατικός ηλεκτρισμός
 - ο Ηλεκτροπληξία (ορισμός, αιτίες, συνέπειες)
 - ο Άμεσες ενέργειες και γενικά μέτρα προστασίας από ηλεκτροπληξία.
- Κανόνες ασφαλείας μηχανημάτων εργαστηρίου αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής
- Μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ)- σήμανση χώρων εργασίας
- Μηχανική σώματος και μεταφορά φορτίων
- Πυρκαγιές- Εκρήξεις
 - ο Φυσικές-Μηχανικές-Ηλεκτρικές εκρήξεις
 - ο Παθητική – ενεργητική πυροπροστασία
 - ο Προληπτικά μέτρα Πυρκαγιών
- Πρώτες βοήθειες: Φαρμακείο πρώτων βοηθειών, Κακώσεις, εγκαύματα, αναπνευστικά.
- Νομοθετικό πλαίσιο Υγιεινής και Ασφάλειας εργασίας (Τεχνικός Ασφαλείας, ιατρός εργασίας, βιβλία υποδείξεων).

Μάθημα: Κοστολόγιο Παρασκευασμάτων (Β΄ εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των γνώσεων οι οποίες επιτρέπουν την αποτελεσματική χρήση βασικών ζητημάτων που αφορούν την κοστολόγηση παρασκευασμάτων, όπως οι διακρίσεις κόστους, η χρήση προτύπων, η κοστολόγηση άμεσων υλικών, εργατικών και λειτουργικών στοιχείων, η απόδοση προϊόντων και η τιμολόγηση παρασκευασμάτων.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι μέσω του ορθού προσδιορισμού των τιμών κόστους, θα είναι ικανοί να χαράσσουν μελλοντικά ρεαλιστική πολιτική τιμών πώλησης και να ελέγχουν τις καταναλώσεις.

Επιπλέον, οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν την κοστολόγηση των παρασκευασμάτων και των λειτουργιών των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται, να ελέγχουν τα στοιχεία που απαρτίζουν το συνολικό κόστος, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τον εσωτερικό έλεγχο της επιχείρησης και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- **Εισαγωγή Στο Μάθημα Κοστολόγιο Παρασκευασμάτων**
 - ο Ορισμός κόστους
 - ο Διαφορές κόστους – εσόδων - δαπανών
- **Διακρίσεις Κόστους**
 - ο Σταθερό κόστος / μεταβλητό κόστος
 - ο Ιστορικό / προϋπολογιστικό / πρότυπο κόστος
 - ο Κόστος παραγωγής
 - ο Στοιχεία συνολικού κόστους παραγωγής
- **Η Έννοια Των Προτύπων Στην Κοστολόγηση**
 - ο Πρότυπες διαδικασίες
 - ο Πρότυπη συνταγή
 - ο Καθορισμός πρότυπης μερίδας
 - ο Κρυφά κόστη
- **Κοστολόγηση Άμεσων Υλικών**
 - ο Φύλλο κοστολόγησης υλικών
 - ο Συνολικό κόστος άμεσων υλικών μερίδας
 - ο Παράγοντες επηρεασμού του κόστους
- **Απόδοση Προϊόντων**
 - ο Η έννοια της φύρας
 - ο Οφέλη υπολογισμού της απόδοσης των υλικών
 - ο Στάδια σύνταξης τεστ απόδοσης υλικών
- **Κοστολόγηση Άμεσης Εργασίας**
 - ο Διάκριση άμεσης -έμμεσης εργασίας
 - ο Φύλλο χρόνου εργασίας
 - ο Κόστος άμεσης εργασίας
 - ο Στοιχεία συμμετοχής στο κόστος εργασίας
- **Γενικά Λειτουργικά Έξοδα**
 - ο Συνολικό λειτουργικό κόστος περιόδου
 - ο Φορείς κόστους/κέντρα κόστους
 - ο Βάσεις μερισμού λειτουργικών εξόδων
- **Συνολικό Κόστος Προϊόντος Ανά Μονάδα**
 - ο Ανά μονάδα συνολικό κόστος
 - ο Συνολικό κόστος περιόδου
- **Τιμολόγηση Προϊόντος**
 - ο Ορισμός τιμής
 - ο Συστατικά στοιχεία τιμής
 - ο Τεχνικές τιμολόγησης

Μάθημα: Στοιχεία Συστημάτων Διαχείρισης Της Ποιότητας (Haccp) (Β΄ εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των γνώσεων οι οποίες επιτρέπουν τη γνωριμία με τις βασικές αρχές ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας (ΣΔΠ) καθώς επίσης και τις αρχές εφαρμογής ενός Συστήματος Ανάλυσης και Προσδιορισμού Κρίσιμων Σημείων ελέγχου (HACCP) που πλέον εντάσσεται στα συστήματα Ποιότητας Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων (ISO 22000, BRC, IFS).

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να σχεδιάζουν ή να τροποποιούν τα διάφορα στάδια ανάπτυξης ενός Συστήματος HACCP, αλλά και να εφαρμόζουν τα σχεδιασμένα ΣΔΠ σε εργαστήρια παραγωγής άρτου και γλυκισμάτων.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Σκοπός του μαθήματος, εισαγωγικές έννοιες (Προϊόν, Ανάγκες, Ποιότητα)
- Εφαρμογή ενός Συστήματος Διασφάλισης της Ποιότητας (Σκοπός και τμήματα).
- Διοίκηση Ολικής ποιότητας
- Εθνικά Πρότυπα (ΕΛΟΤ, ΟΠΕΓΕΠ), Διεθνή Πρότυπα Ποιότητας, πιστοποίηση.
 - Κατηγορίες Προτύπων ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, ISO 14000.
 - Τυποποίηση
 - Πιστοποίηση – Διαπίστευση
- Αρχές Συστημάτων Ποιότητας: Σχεδιασμός, φάσεις ελέγχου ποιότητας
- Διαδικασίες, Οδηγίες εργασίας (σκοπός, περιεχόμενα, μεθοδολογία σύνταξης) ενός ΣΔΠ.
- Σύστημα Ανάλυσης και Προσδιορισμού Κρίσιμων Σημείων ελέγχου (HACCP).
- Ορισμοί, θεσμικό πλαίσιο και αρχές HACCP.
- Στάδια ανάπτυξης Συστήματος HACCP.
- Βασικές απαιτήσεις για την ασφάλεια των Τροφίμων.
- HACCP και Εφαρμοζόμενα ΣΔΠ σχετικά με την ασφάλεια των Τροφίμων.
- Παραδείγματα εφαρμογής ΣΔΠ σε εργαστήρια παραγωγής άρτου και γλυκισμάτων.

Μάθημα: Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα (Β΄ Εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να αξιοποιήσουν και να ενισχύσουν οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες τις οποίες αποκτούν παράλληλα στα υπόλοιπα μαθήματα του εξαμήνου, εφαρμόζοντας τες στην ειδικότητα κατάρτισης τους.

Στο μάθημα «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» δύναται να πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις στις οποίες οι καταρτιζόμενοι θα χρησιμοποιούν τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του Β΄ εξαμήνου, από το σύνολο των διδασκόμενων προκειμένου να ενισχύσουν τις ικανότητες και τις δεξιότητες τους στην ειδικότητα που καταρτίζονται .

Περιεχόμενο του μαθήματος

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον του επαγγελματικού χώρου ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας, στο οποίο θα εργαστούν.

Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται:

- Ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή
- Σεμιναριακές παρουσιάσεις
- Εργαστηριακές εφαρμογές
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις.

Η αξιολόγηση του μαθήματος «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις. Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το διδασκόμενο αντικείμενο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Ενδεικτικές θεματικές για την εφαρμογή εκπαιδευτικών δράσεων είναι οι εξής:

- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων
- Ασκήσεις - Παρουσιάσεις εκτίμησης επαγγελματικών κινδύνων (πρακτική εφαρμογή – προληπτικές διορθωτικές ενέργειες)
- Αντιμετώπιση εργατικών ατυχημάτων – πρώτες βοήθειες.
- Συγκριτική αξιολόγηση τεχνικών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας (πχ γαλακτοματοποίηση, ζελατινοποίηση και αναδιάταξη)
- Διαφοροποίηση παραγωγής προϊόντων ανάλογα με τη συγκέντρωση κύριων και βοηθητικών υλών (πχ. Γαλακτοκομικά προϊόντα, κακάο, σοκολάτα, φρούτα, ξηροί καρποί κλπ)
- Παρουσίαση και αλληλεπίδραση πρώτων υλών Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών ζαχαροπλαστικής.

- Πρακτική εφαρμογή στοιχείων μαζικής εστίασης (πχ catering κλπ)
- Πρακτική εφαρμογή στη κοστολόγηση πρότυπων συνταγών

Γ' Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

Μάθημα: Γαλλικά (Γ' εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις που θα τους επιτρέψουν να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τη γαλλική γλώσσα και ορολογία στους χώρους της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.

Οι καταρτιζόμενοι με την ολοκλήρωση του μαθήματος θα γνωρίζουν βασικές γλωσσικές πράξεις, εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και βασικό λεξιλόγιο ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και θα είναι ικανοί να αξιοποιούν τις βασικές αυτές γνώσεις στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους. Επιπλέον, θα μπορούν να εφαρμόσουν τις γνώσεις που απέκτησαν στη λειτουργία των επιχειρήσεων που εργάζονται και να χειρίζονται τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της γαλλικής γλώσσας που χρειάζονται στην ειδικότητα και το επάγγελμα.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Demander à quelqu'un de faire quelque chose
- Compter
- Décrire des personnes
- Demander / donner un avis
- Demander / donner / refuser une permission
- Proposer / accepter / refuser

Μάθημα: Ζαχαροπλαστική Τέχνη (Γ' Εξ.)

(Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,4,5

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή των καταρτιζόμενων στις βασικές αρχές της οργάνωσης και λειτουργίας ενός ζαχαροπλαστείου και στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με τις βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν βασικά ζητήματα της ζαχαροπλαστικής τέχνης, όπως η ανάλυση βασικών ζαχαροπλαστικών τεχνικών και η σύνθεση και παρασκευή αντιπροσωπευτικών παρασκευασμάτων. Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να αξιοποιήσουν και να εφαρμόσουν στην πράξη όλες τις παραπάνω γνώσεις καθώς και να τις προσαρμόζουν σε δεδομένες συνθήκες και χώρους. Επιπλέον, θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες χειρισμού των κύριων σκευών του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής και των τεχνικών επεξεργασίας των υλικών, τα οποία αναφέρονται στο περιεχόμενο του μαθήματος, ώστε να είναι ικανοί να ασκούν βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Μαρέγκες – Μπεζέδες -Γαλλική Μαρέγκα
- Ελβετική Μαρέγκα - Ιταλική μαρέγκα Κιγές
- Μακαρόν -Εργολάβος
- Σάλτσα σοκολάτας
- Γκανάζ ζελέ ουδέτερο
- Τούρτα Black Forest
- Τούρτα Σεράνο
- Τούρτα Μενελίκ
- Τούρτα σοκολατίνα
- Τούρτα αμυγδάλου
- Τούρτα Όπερα
- Τούρτα Σάρλοτ
- Τούρτα Μάνγκο
- Τούρτα Καραμέλα
- Τούρτα Μον Μπλαν
- Κορμός ανάμεικτος

Μάθημα: Αρτοποιητική Τέχνη (Γ' Εξ.)

(Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,4,5

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή των καταρτιζόμενων στις βασικές αρχές της οργάνωσης και λειτουργίας ενός αρτοποιείου και στην τέχνη αρτοποιίας.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με τις βασικές λειτουργίες της τέχνης αρτοποιίας, τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση παρασκευασμάτων αρτοποιίας. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν βασικά ζητήματα της τέχνης αρτοποιίας, όπως η επίδειξη ολοκληρωμένης διαδικασίας παρασκευής άρτου και αρτοσκευασμάτων. Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να αξιοποιήσουν και να εφαρμόσουν στην πράξη όλες τις παραπάνω γνώσεις καθώς και να τις προσαρμόζουν σε δεδομένες συνθήκες και χώρους. Επιπλέον, θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες χειρισμού των κύριων σκευών του εργαστηρίου αρτοποιίας και των τεχνικών επεξεργασίας των υλικών, τα οποία αναφέρονται στο περιεχόμενο του μαθήματος, ώστε να είναι ικανοί να ασκούν βασικές λειτουργίες της τέχνης αρτοποιίας.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Άρτος Γαλλικός τύπου «Μπαγκέτα».
- Βουτήματα σακούλας με κορνέ «petit four».
- Ζύμη μαγιάς «Brioche».
- Panettone.
- Γερμανικός άρτος «Vollkornbrot».
- Αρτίδια τύπου «Kaiser».
- Άρτος ιταλικού τύπου «Τσιαπάτα».
- Κριτσίνια ιταλικά «grissini».
- Άρτος «Φόρμας». Άρτος πολυτελείας τύπου «Τοστ».
- Κουλουράκια «Σμυρνέικα».
- Άρτος τύπου Βιέννης.
- Παξιμαδάκια γλυκά (βανίλιας – σοκολάτας – γλυκανίσου).
- Άρτος υψηλής διατροφικής αξίας «Χαμηλού Γλυκαιμικού Δείκτη L.G.I.».
- Κουλουράκια φρουκτόζης-μαλτιτόλης.
- Κριτσίνια μαγιάς T.55%. Κριτσίνια μαγιάς ολικής άλεσης T.100%.
- Μουστοκούλουρα μαλακά & τραγανά.
- Φρυγανιά T.55%. Φρυγανιά σικάλεως.
- Μπισκότο πορτοκαλιού.
- Εορταστικός άρτος «Λαμπρόψωμο».
- Κουλουράκια Πασχαλινά.
- Εκκλησιαστικός «Άρτος».

- Μελομακάρονα.
- Άρτος θρησκευτικός με χρήση σφραγίδας «Πρόσφορο».
- Κουραμπιέδες.
- Σταφιδόψωμο - Αρτίδια φρούτων.
- Κουλουράκια κανέλλας. Κουλουράκια Γιαννιώτικα (σησαμιού).
- Καρυδόψωμο - Αρτίδια ξηρών καρπών.
- Κουλουράκια αμυγδάλου.
- Λαδόψωμο.
- Παξιμαδάκια αλμυρά με γεύσεις (σκέτα, με ρίγανη, με πάπρικα κλπ).

Μάθημα: Διαιτητική (Γ' εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων οι οποίες επιτρέπουν την αποτελεσματική χρήση των στοιχείων διαιτητικής στους επαγγελματικούς χώρους ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις βασικές παραμέτρους των αρχών διατροφής, τη σύσταση και της θρεπτική αξία των τροφίμων, τη διαθρεπτική επισήμανση των προϊόντων και τη παρουσία αλλεργιογόνων στις α' ύλες και τα παραγόμενα προϊόντα.

Επίσης οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να διακρίνουν την ύπαρξη αλλεργιογόνων στις πρότυπες συνταγές που παράγουν και να προβαίνουν στην σύνθεση παρασκευασμάτων, βασισμένων στις ιδιαίτερες ανάγκες των καταναλωτών στους οποίους απευθύνονται (ειδικές ομάδες καταναλωτών: καρδιοπαθείς, διαβητικοί κλπ).

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Διατροφή
 - ο Έννοιες και Ορισμοί
 - ο Σκοπός - Στόχοι - Αρχές διατροφής
 - ο Φάσεις διατροφής (πρόσληψη, πέψη, απορρόφηση) - Μεταβολισμός
- Διαιτητικές ανάγκες του ανθρώπου
 - ο Ενεργειακές - δομικές ανάγκες του ανθρώπου

- Θρεπτικά συστατικά τροφίμων
 - Πρωτεΐνες
 - Υδατάνθρακες
 - Λίπη – Έλαια
 - Ανόργανα συστατικά - βιταμίνες.
- Σύσταση και θρεπτική αξία των τροφίμων
 - Δημητριακά – Άλευρα
 - Προϊόντα Ζωικής Προέλευσης (Γάλα - Γαλακτοκομικά προϊόντα, τυροκομικά προϊόντα, αλλαντικά)
 - Λίπη - έλαια
 - Γλυκαντικές ύλες - φρούτα - ξηροί καρποί.
- Κατευθυντήριες διαιτητικές οδηγίες (διατροφικά πρότυπα)
- Επίδραση της επεξεργασίας τροφίμων στη θρεπτική τους αξία
- Επισήμανση των Τροφίμων
 - Αποσαφήνιση των ευθυνών σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων.
 - Αναγνωσιμότητα των ετικετών
 - Έμφαση των αλλεργιογόνων συστατικών στον κατάλογο συστατικών
 - Πληροφορίες για τα αλλεργιογόνα συστατικά στα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα
 - Αποσαφήνιση των κανόνων που ισχύουν όσον αφορά στην επισήμανση της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης
 - Υποχρεωτική διατροφική δήλωση για όλα τα προσυσκευασμένα τρόφιμα (με εξαιρέσεις για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων).
 - Καθορισμός των διατροφικών στοιχείων που θα συμπεριληφθούν στην υποχρεωτική διατροφική δήλωση
 - Καθορισμός κριτηρίων για την πρόσθετη εθελοντική αναγραφή των διατροφικών στοιχείων στο μπροστινό μέρος της ετικέτας.
 - Αποσαφήνιση των απαιτήσεων σχετικά με την παροχή πληροφοριών για την εξ αποστάσεως πώληση.
- Γλυκίσματα και Αρτοποιήματα για ειδικές κατηγορίες ασθενών (Διαβητικοί, Καρδιοπαθείς, ασθενείς με μεταβολικό σύνδρομο ασθενείς με προβλήματα στο πεπτικό σύστημα).

Μάθημα: Αρχές Νομοθεσίας Τροφίμων – Επαγγέλματος (Γ' εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,0,1

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων σχετικά με την υφιστάμενη νομοθεσία που ισχύει για τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική, τη νομοθεσία που αφορά στην ίδρυση και λειτουργία καταστημάτων εργαστηρίων και γενικότερα των επιχειρήσεων τροφίμων.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν βασικές έννοιες και ορισμούς που διέπουν τη σχετική νομοθεσία, στοιχεία του κώδικα τροφίμων και ποτών και γενικούς όρους ίδρυσης και λειτουργίας αρτοποιείων και ζαχαροπλαστείων.

Επιπλέον, οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν την λειτουργία των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Έννοιες και ορισμοί (από Κώδικα τροφίμων και ποτών κλπ)
 - Τι είναι τρόφιμα
 - Βασικά και επουσιώδη συστατικά τροφίμων
 - Νοθεία - Απάτη
- Κώδικας Τροφίμων και Ποτών
 - Κεφ. Ι, άρθρο 11, 12 β ΚΥΑ 15523/2005
 - Κεφ. XII. Δημητριακά – Προϊόντα εξ αυτών άρθρα 104 – 106, 111-114
 - Κεφ. XIV. Προϊόντα με γλυκαντικές ύλες, άρθρα 131-142
- Γενικοί όροι ίδρυσης και λειτουργίας Αρτοποιείων και ζαχαροπλαστείων.
 - Αρ. Πρωτ. ΔΙΑΔΠ/Φ.Α.2.2/1506/2014 (ΦΕΚ --/20/1.2014) Απλούστευση και Προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών ίδρυσης και λειτουργίας α) Καταστήματος Υγειονομικού Ενδιαφέροντος λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών (Κατηγορίας ΙΙΙ Υγειονομικής Διάταξης) και β) Καταστήματος Παροχής Υπηρεσιών Υγειονομικού ενδιαφέροντος -Σύστημα Γνωστοποίησης
 - Υ.Α. ΔΙΑΔΠ/Φ.Α.2.1/34824/2013 (ΦΕΚ 3402/Β'/31.12.2013) Απλούστευση και Προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης ίδρυσης και λειτουργίας Καταστήματος Υγειονομικού

Ενδιαφέροντος λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών (Κατηγορίας ΙΙΙ της Υγειονομικής Διάταξης) – Ένταξη των διαδικασιών στα Κέντρα Εξυπηρέτησης Πολιτών (Κ.Ε.Π) που λειτουργούν ως Ενιαία Κέντρα Εξυπηρέτησης (Ε.Κ.Ε.)

- Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π/ οικ. 96967/2012 (ΦΕΚ 2718/Β`/8.10.2012) Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις
- Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π/οικ 128529/2009 (ΦΕΚ 2077/Β`/25.9.2009) Συμπλήρωση της υπ αριθμ. Α1β/8577/1983 (ΦΕΚ 526/Β/24.9.1983) Υγειονομικής Διάταξης: «Περί Υγειονομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/ και ποτών», όπως έχει τροποποιηθεί
- Υ.Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008 (ΦΕΚ 1519/Β`/1.8.2008) Καθορισμός δυναμικότητας παραγωγής κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και διαδικασίας αδειοδότησης, σε εφαρμογή της παρ. 3 του άρθρου 2 και της παρ. 11 του άρθρου 20 του νόμου 3526/2007 «παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις
- Υ.Α. οικ. 12709/859/Φ17.1/2007 (ΦΕΚ 1026/Β`/22.6.2007) Καθορισμός δικαιολογητικών και διαδικασίας για τη χορήγηση αδειών ίδρυσης και λειτουργίας πρατηρίων άρτου
- Ν. 3526/2007 (ΦΕΚ 24/Α`/9.2.2007) Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις.

Μάθημα: Αγγλικά (Γ' Εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων με τις οποίες θα μπορούν να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά οι καταρτιζόμενοι την αγγλική γλώσσα και ορολογία στους επαγγελματικούς χώρους ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις βασικές γλωσσικές πράξεις, τα εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και το βασικό λεξιλόγιο της ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας στα αγγλικά. Επιπλέον θα είναι σε θέση να αξιοποιήσουν τις βασικές αυτές γνώσεις, στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών, στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Greeting and introductions
- Talking about yourself
- Asking where places are
- Understanding / using a map
- Saying what you want
- Requests / asking for permission
- Advice and suggestions
- Making appointments
- Describing people
- Experiences
- Preferences
- Comparisons
- Opinions: Agreeing / disagreeing
- Inviting
- Making plans and arrangements
- Talking about the past
- Describing objects
- Introductions
 - Present simple
 - Question forms
 - Relative clauses
 - Gerund / infinitive
- Preposition
- Modals: could/ would/ can

- Present continuous
- Degrees of certainty
- Present perfect
- Relative causes
- Passives
- Sequencing
- Past tenses
- Sequencing
- Modals: should / ought to
- Gerund
- Link words
- Neither / either
- Adjective formation –ing /-ed
- Question tags
- 1st and 2nd conditional
- Can / can't / may
- Could / couldn't
- Must / might
- 3rd conditional: describing their uses
- Apologizing
- Offering to do something
- Complaining
- Giving and understanding instructions
- Obligation
- Absence of obligation
- Prohibition
- Expressing feelings
- Congratulating / Sympathizing
- Speculating about the future
- Expressing certainty – intention
- Ability
- Possibility
- Thinking about language learning
 - Reading / listening / speaking
 - The plural problem
 - Vocabulary
- Eat, drink and relax
 - Food
 - Proverbs
 - Vocabulary
- People
- Holidays and travel
- Work
- School
- Business and industry
- Advertising
- Sex and gender
- A taste of literature
- Kitchen Vocabulary
- Food preparation
- Food storing

- Food analysis

Μάθημα: Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα (Γ' Εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να αξιοποιήσουν και να ενισχύσουν οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες τις οποίες αποκτούν παράλληλα στα υπόλοιπα μαθήματα του εξαμήνου, εφαρμόζοντας τες στην ειδικότητα κατάρτισης τους.

Στο μάθημα «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» δύναται να πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις στις οποίες οι καταρτιζόμενοι θα χρησιμοποιούν τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του Γ' εξαμήνου, από το σύνολο των διδασκόμενων προκειμένου να ενισχύσουν τις ικανότητες και τις δεξιότητες τους στην ειδικότητα που καταρτίζονται .

Περιεχόμενο του μαθήματος

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον του επαγγελματικού χώρου ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας, στο οποίο θα εργαστούν.

Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται:

- Ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή
- Σεμιναριακές παρουσιάσεις
- Εργαστηριακές εφαρμογές
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις.

Η αξιολόγηση του μαθήματος «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις. Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το διδασκόμενο αντικείμενο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Ενδεικτικές θεματικές για την εφαρμογή εκπαιδευτικών δράσεων είναι οι εξής:

- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων
- Συγκριτική αξιολόγηση τεχνικών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας
- Διαφοροποίηση παραγωγής προϊόντων ανάλογα με τη συγκέντρωση κύριων και βοηθητικών
- Παρουσίαση και αλληλεπίδραση πρώτων υλών Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών ζαχαροπλαστικής.
- Πρακτική εφαρμογή στοιχείων μαζικής εστίασης (πχ catering κλπ)
- Στοιχεία σύνθεσης καταλόγου αρτοποιείου – ζαχαροπλαστείου – χώρου μαζικής εστίασης

- Παρουσίαση γαστρονομικών τάσεων
- Παρουσίαση νέων τεχνολογιών και εφαρμογών επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας

Δ' Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

Μάθημα: Γαλλικά (Δ' εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις που θα τους επιτρέψουν να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τη γαλλική γλώσσα και ορολογία στους χώρους της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.

Οι καταρτιζόμενοι με την ολοκλήρωση του μαθήματος θα γνωρίζουν βασικές γλωσσικές πράξεις, εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και βασικό λεξιλόγιο ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και θα είναι ικανοί να αξιοποιούν τις βασικές αυτές γνώσεις στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους. Επιπλέον, θα μπορούν να εφαρμόσουν τις γνώσεις που απέκτησαν στη λειτουργία των επιχειρήσεων που εργάζονται και να χειρίζονται τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της γαλλικής γλώσσας που χρειάζονται στην ειδικότητα και το επάγγελμα.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Exprimer ses goûts
- Un renseignement sur le temps
- S' excuser, excuser
- Appeler / répondre au téléphone
- Raconter

Μάθημα: Ζαχαροπλαστική Τέχνη (Δ' Εξ.)

(Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,5,5

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με τις βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν βασικά ζητήματα της ζαχαροπλαστικής τέχνης, όπως η ανάλυση βασικών ζαχαροπλαστικών τεχνικών και η σύνθεση και παρασκευή αντιπροσωπευτικών παρασκευασμάτων. Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να αξιοποιήσουν και να εφαρμόσουν στην πράξη όλες τις παραπάνω γνώσεις καθώς και να τις προσαρμόζουν σε δεδομένες συνθήκες και χώρους. Επιπλέον, θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες χειρισμού των κύριων σκευών του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής και των τεχνικών επεξεργασίας των υλικών, τα οποία αναφέρονται στο περιεχόμενο του μαθήματος, ώστε να είναι ικανοί να ασκούν βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Στρώσιμο σοκολάτας
- Σοκολατάκια σακούλας, γεμιστά βραχάκια, τρουφάκια
- Παγωτό βανίλια, παγωτό σοκολάτα
- Γρανίτα φράουλα
- Σορμπέ μάνγκο
- Τούρτα παγωτό σεμιφρέντο
- Royal Icing αυγογλάσο
- Βουτυρόκρεμα χρωματιστή, τριαντάφυλλα
- Τούρτα γάμου
- Παιδικές τούρτες
- Ζαχαροπαστα, αμυγδαλόπαστα
- Δραγαντι νουγκατίνα
- Σοκολάτα modeling, λευκή γάλακτος, υγείας
- Καλλιτεχνική καραμέλα, τραβηχτή, χυτή, φυσητή
- Μοριακή
- Πιάτο εστιατορίου

Μάθημα: Αρτοποιητική Τέχνη (Δ΄ Εξ.)

(Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,5,5

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με τις βασικές λειτουργίες της τέχνης αρτοποιίας, τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση παρασκευασμάτων αρτοποιίας. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν βασικά ζητήματα της τέχνης αρτοποιίας, όπως η επίδειξη ολοκληρωμένης διαδικασίας παρασκευής άρτου και αρτοσκευασμάτων. Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να αξιοποιήσουν και να εφαρμόσουν στην πράξη όλες τις παραπάνω γνώσεις καθώς και να τις προσαρμόζουν σε δεδομένες συνθήκες και χώρους. Επιπλέον, θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες χειρισμού των κύριων σκευών του εργαστηρίου αρτοποιίας και των τεχνικών επεξεργασίας των υλικών, τα οποία αναφέρονται στο περιεχόμενο του μαθήματος, ώστε να είναι ικανοί να ασκούν βασικές λειτουργίες της τέχνης αρτοποιίας.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Κρουασάν βουτύρου. Κρουασάν σοκολάτας.
- Μπισκότα βουτύρου με χρήση «κουπ-ατ» .
- Σφολιάτα γαλλικού τύπου.
- Κουλουράκια αλμυρά «μπατόν σαλέ».
- Σφολιάτα σκωτσέζικου τύπου.
- Μπισκότα τύπου «Digestive».
- Ψωμάκια βουτύρου.
- Ζύμη «Κουρού». Τυρόπιτα και σνακ κουρού γεμιστά.
- Τσουρέκι (κλασικό, πολιτικό, γεμιστό).
- Cookies βανίλιας – σοκολάτας.
- Άρτος σόδας χωρίς ζύμωση.
- Κέικ μαγιάς.
- Ελαιόψωμο, Τυρόψωμο.
- Κουλουράκια μελιού.
- Αρτίδια Delicatessen εστιατορίου.
- Focaccia – Σκορδόψωμο – Fougasse.
- Αρτοσκευάσματα που τηγανίζονται. Δίπλες-Λουκουμάδες-Donuts.
- Ζύμη Πίτσας – Πεϊνιρλί.
- Kartoffel – πατατόψωμο.
- Νεκρή ζύμη – ζύμη ντεκόρ.
- Άρτος Σκανδιναβικός.
- Φρυγανιές σκανδιναβικές.
- Άρτος από αλεύρι χωρίς γλουτένη.
- Κουλουράκια χωρίς γλουτένη.
- Άρτος με προζύμι μπίρας.
- Ουζοκούλουρα.

- Polenta. Άρτος με ντομάτα και τυρί.
- Μπάρες δημητριακών τραγανές και μαλακές.

Μάθημα: Αγγλικά (Δ' Εξ.)

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων με τις οποίες θα μπορούν να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά οι καταρτιζόμενοι την αγγλική γλώσσα και ορολογία στους επαγγελματικούς χώρους ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις βασικές γλωσσικές πράξεις, τα εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και το βασικό λεξιλόγιο της ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας στα αγγλικά. Επιπλέον θα είναι σε θέση να αξιοποιήσουν τις βασικές αυτές γνώσεις, στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών, στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Introductory unit
- Who's who
- Testing
- Mirror
- Stereotypes
- Clothes / power
- Advertising
- The right staff
- Success
- Optional activities
- Solutions
- Kitchen vocabulary
- Cooking vocabulary
- Controlling vocabulary
- Cost vocabulary
- Menu vocabulary

Μάθημα: Πρακτική Άσκηση (Δ΄ εξ.)

(Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,6,6

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Άσκηση» είναι να αξιοποιήσουν πρακτικά οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις ικανότητες που απέκτησαν στα 4 εξάμηνα σπουδών. Επιπλέον το μάθημα αυτό στοχεύει στην εισαγωγή των καταρτιζομένων στην αγορά εργασίας και στη δημιουργία ευνοϊκών συνθηκών ενσωμάτωσης σε αυτή, λαμβάνοντας υπόψη τόσο το σύνολο των αποκτηθέντων γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων, όσο και τις ιδιαιτερότητες του κλάδου. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής άσκησης, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το επαγγελματικό περιβάλλον, στο οποίο θα εργαστούν και θα έχουν αναπτύξει βασικές δεξιότητες για την είσοδο τους στο επάγγελμα και την εύρεση θέσης εργασίας.

Περιεχόμενο του μαθήματος

Σύμφωνα με το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «οι ώρες της πρακτικής άσκησης θα διεξάγονται αθροιστικά μετά την 7^η εβδομάδα του τετάρτου εξαμήνου, αφού θα έχει ολοκληρωθεί η ύλη των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου».

Κατά αυτόν τον τρόπο το μάθημα «πρακτική άσκηση» δύναται να ξεκινήσει μετά την 7^η εβδομάδα (αφού έχει ολοκληρωθεί στο αντίστοιχο διάστημα η ύλη των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου) και να πραγματοποιηθούν οι ώρες του μαθήματος αθροιστικά.

Για το μάθημα «πρακτική άσκηση» προτείνεται:

- Ανάθεση εκπόνησης πτυχιακής εργασίας, με τίτλο σχετικό με το πρόγραμμα σπουδών των 4 εξάμηνων.
- Εργαστηριακές εφαρμογές σύνθεσης γνώσεων, ικανοτήτων και δεξιοτήτων
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις
- Πραγματοποίηση δράσεων εύρεσης εργασίας και εν γένει ενεργειών διασύνδεσης με την αγορά εργασίας
- Παρουσιάσεις σύνταξης βιογραφικού σημειώματος, ανάλυσης στοιχείων εργατικής νομοθεσίας και ειδικών θεμάτων διοίκησης προσωπικού.

Πρακτική Άσκηση ή Μαθητεία

1. Η εξαμηνιαία Πρακτική Άσκηση ή η Μαθητεία σε χώρους εργασίας, διάρκειας 960 ωρών, είναι υποχρεωτική για τους σπουδαστές των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. Μέσω της Πρακτικής Άσκησης ή της Μαθητείας, οι καταρτιζόμενοι των Ι.Ε.Κ. ενισχύουν τις γνώσεις και τις δεξιότητες τους και αποκτούν επαγγελματική εμπειρία σε συναφείς με την κατάρτιση τους κλάδους, σε θέσεις που προσφέρονται από φορείς και επιχειρήσεις του δημόσιου και ιδιωτικού τομέα. Η Πρακτική Άσκηση ή η Μαθητεία σε δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς είναι δυνατόν να χρηματοδοτείται από εθνικούς ή/και κοινοτικούς πόρους, σύμφωνα με τις ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις.

2. Οι σπουδαστές των Ι.Ε.Κ. που έχουν συμπληρώσει τουλάχιστον 120 ημερομίσθια στην ειδικότητα που εγγράφονται, απαλλάσσονται, εφόσον το επιθυμούν, με υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του ν. 1599/1986 από την υποχρέωση φοίτησης του εξαμήνου Πρακτικής Άσκησης και τους απονέμεται η Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης με την ολοκλήρωση των τεσσάρων εξαμήνων της θεωρητικής και της εργαστηριακής κατάρτισης. Οι σπουδαστές των Ι.Ε.Κ. που έχουν συμπληρώσει τουλάχιστον 40 ημερομίσθια στην ειδικότητα που εγγράφονται, προσμετρούνται αυτά στον χρόνο της Πρακτικής Άσκησης, εφόσον το επιθυμούν, με υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του ν. 1599/1986.

Η Πρακτική Άσκηση, είναι συνολικής διάρκειας 960 ωρών. Η Πρακτική Άσκηση μπορεί να πραγματοποιείται μετά την ολοκλήρωση των δύο πρώτων εξαμήνων.

Οι σπουδαστές Ι.Ε.Κ. δύνανται να πραγματοποιούν την Πρακτική Άσκηση σε φυσικά πρόσωπα, Ν.Π.Δ.Δ., Ν.Π.Ι.Δ. και δημόσιες υπηρεσίες σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 5 του άρθρου 23 του ν. 4186/2013 (Α' 193), όπως ισχύει, με ευθύνη του Ι.Ε.Κ. στο οποίο φοιτούν. Η περίοδος της πρακτικής άσκησης μπορεί να είναι συνεχιζόμενη ή τμηματική.

Η εποπτεία, ο συντονισμός, η διασφάλιση της ποιότητας και η αξιολόγηση της πρακτικής άσκησης πραγματοποιούνται με ευθύνη του Διευθυντή του Ι.Ε.Κ. ή άλλου οριζόμενου από αυτόν προσώπου ως Συντονιστή Πρακτικής Άσκησης. Ο Συντονιστής Π.Α. είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση της παρουσίας του καταρτιζομένου, τη διασφάλιση της ποιότητας του περιβάλλοντος εργασίας του, τον επιτόπιο έλεγχο της επιχείρησης και την τήρηση ατομικού φακέλου πρακτικής άσκησης με τις σχετικές μηνιαίες εκθέσεις προόδου.

Η Πρακτική Άσκηση, τόσο στους ιδιωτικούς, όσο και στους φορείς του Δημοσίου, είναι δυνατόν να χρηματοδοτείται από εθνικούς ή/και κοινοτικούς πόρους, σύμφωνα με τις ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις (Υ.Α. Κ1/54877/31-3-2017/ΦΕΚ 1245 Α').

3. Η Μαθητεία στα Ι.Ε.Κ., η οποία ορίζεται ως «Πρόγραμμα Μαθητείας Ι.Ε.Κ.» αποτελείται από δύο τμήματα: «Πρόγραμμα Μαθητείας στο Ι.Ε.Κ.» και «Πρόγραμμα Μαθητείας στον χώρο εργασίας». Στο Πρόγραμμα Μαθητείας Ι.Ε.Κ. εγγράφονται οι απόφοιτοι του 4ου εξαμήνου φοίτησης, εφόσον δεν έχουν πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση.

Η συνολική διάρκεια του Προγράμματος Μαθητείας Ι.Ε.Κ. είναι 960 ώρες και επιμερίζεται σε 192 ώρες κατάρτισης στο Ι.Ε.Κ., και 768 ώρες μαθητείας στον χώρο εργασίας.

Το «Πρόγραμμα Μαθητείας Ι.Ε.Κ.» υλοποιείται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού Λειτουργίας των Ι.Ε.Κ., όπως κάθε φορά ισχύει.

4. Η παρακολούθηση της υλοποίησης του Προγράμματος Μαθητείας στον χώρο εργασίας και η ευθύνη συντονισμού για την εφαρμογή του Προγράμματος Μαθητείας, ανήκει στο οικείο Ι.Ε.Κ. Η αξιολόγηση του Προγράμματος Μαθητείας Ι.Ε.Κ. αφορά την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων μάθησης των μαθητευομένων και πραγματοποιείται στο Ι.Ε.Κ. και στον χώρο εργασίας.

5. Στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής» οι καταρτιζόμενοι μπορούν να πραγματοποιήσουν την πρακτική τους άσκηση, σε επαγγελματικούς χώρους ζαχαροπλαστικής ή/και αρτοποιίας (ζαχαροπλαστείων, αρτοποιιών, ξενοδοχείων, επιχειρήσεων catering, βιομηχανιών τροφίμων, εστιατορίων, κρουαζιερόπλοιων, σκαφών αναψυχής, ιδρυμάτων και γενικά επιχειρήσεων και φορέων επισιτιστικής κύριας ή συμπληρωματικής λειτουργίας), σε θέσεις συναφείς με το αντικείμενο σπουδών.

7. Μέθοδοι Διδασκαλίας, Μέσα Διδασκαλίας, Εξοπλισμός, Εκπαιδευτικό Υλικό

Μέθοδοι Διδασκαλίας

Εφαρμόζονται όλες οι γνωστές μέθοδοι διδασκαλίας.

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην εφαρμογή των συμμετοχικών εκπαιδευτικών μεθόδων και των ενεργητικών εκπαιδευτικών τεχνικών σύμφωνα με τις αρχές της εκπαίδευσης ενηλίκων κατά την διδακτική προσέγγιση των καταρτιζομένων από τους εκπαιδευτές.

Επίσης στα πλαίσια της κατάρτισης δύναται να πραγματοποιούνται:

Διαλέξεις από ειδικευμένους επαγγελματίες του κλάδου, εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επιχειρήσεις και θεματικές εκθέσεις.

Εξοπλισμός – Μέσα διδασκαλίας

Τα εποπτικά μέσα διδασκαλίας για τα θεωρητικά μαθήματα συνίστανται στα ακόλουθα:

- Πίνακας κιμωλίας ή μαρκαδόρου, ιδανικά διαδραστικός πίνακας.
- Βιντεοπροβολέας (Projector) (Τεχνολογία Προβολής: LCD / LED, Αντίθεση: 2000:1, Φωτεινότητα: 2500 Ansi Lumens).
- Η/Υ ή laptop.

Εκπαιδευτικό υλικό

Το εκπαιδευτικό υλικό αποτελείται από σημειώσεις, συγγράμματα εκπαιδευτών και προτεινόμενη βιβλιογραφία ανά μάθημα κατάρτισης.

8. Προδιαγραφές Εργαστηρίων & Εργαστηριακός Εξοπλισμός

Οι προδιαγραφές των χώρων πραγματοποίησης εργαστηριακών μαθημάτων, ορίζονται ρητώς από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία και εποπτεύονται από τους θεσμοθετημένους φορείς και υπηρεσίες.

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

Περιγραφή	Ποσότητα
Μίξερ	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Ψυγείο κατάψυξη	1 ανά εργαστήριο
Ψυγείο συντήρηση	1 ανά εργαστήριο
Φούρνος	1 ανά εργαστήριο
Στόφα	1 ανά εργαστήριο
Εστίες ηλεκτρικές	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Επαγγελματικές επιφάνειες εργασίας από αδιαπότιστο υλικό (κατ αναλογία)	0,50mX0,60m ανά καταρτιζόμενο
Επαγγελματική Λάντζα πλύσης σκευών με 2 μεγάλες γούρνες	1 ανά εργαστήριο
Μαχαίρια διαφόρων χρήσεων	10 ανά εργαστήριο
Κουτάλες	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Κουτάλες τρυπητές	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Παλέτες	5 ανά εργαστήριο
Μπασίνες διαφόρων μεγεθών	1 ανά καταρτιζόμενο
Ζυγαριές ακριβείας	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Δοσομετρητές 0,5Lt	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Δοσομετρητές 1Lt	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Γραδόμετρο	1 ανά εργαστήριο
Κατσαρόλες διαφόρων μεγεθών	1 ανά 2 καταρτιζόμενους
Ταψιά διαφόρων μεγεθών και σχημάτων	1 ανά 3 καταρτιζόμενους
Χούφτες ζαχαροπλαστικής	1 ανά 3 καταρτιζόμενους
Σινοιά	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Σύρμα χειρός	1 ανά 3 καταρτιζόμενους
Σακούλες ζαχαροπλαστικής	1 ανά 3 καταρτιζόμενους
Πλάστες	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Μεταλλικά τσέρκια	1 ανά 3 καταρτιζόμενους
Μαρίζ	1 ανά 3 καταρτιζόμενους
Λαμαρίνες διαφόρων μεγεθών	1 ανά 3 καταρτιζόμενους
Φόρμες διαφόρων μεγεθών και σχημάτων	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Σέσουλες	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Μπολ αποθήκευσης υλικών διαφόρων μεγεθών	10 ανά εργαστήριο
Θερμόμετρο	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Ξύστρες μεταλλικές και πλαστικές	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Λαβίδες διαφόρων τύπων και χρήσεων	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Τρίφτες	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Κορνέ	1 ανά 2 καταρτιζόμενους
Σουρωτήρια	1 ανά 6 καταρτιζόμενους
Πινέλα	1 ανά 2 καταρτιζόμενους

9. Οδηγίες για τις εξετάσεις Προόδου και Τελικές

Αναφορικά με τις εξετάσεις προόδου και τις τελικές εξετάσεις των καταρτιζομένων ισχύουν τα όσα ορίζονται στα άρθρα 18-21 του Κανονισμού Λειτουργίας των ΙΕΚ (ΦΕΚ 1807/2.7.2014). Συνοπτικά ισχύουν τα εξής:

Η αξιολόγηση των γνώσεων, ικανοτήτων και δεξιοτήτων των καταρτιζομένων ανά μάθημα περιλαμβάνει σε κάθε περίπτωση :

- A. Εξέταση προόδου,
- B. Τελική εξέταση ή και

Γ. Αξιολόγηση συμμετοχής σε εργασίες ομαδικές και ατομικές, οι οποίες δύνανται να αντικαθιστούν εξέταση έως και το 40% του πλήθους των συνολικών μαθημάτων εκάστου εξαμήνου.

Αναφορικά με τις εξετάσεις προόδου σε όλα τα μαθήματα κάθε εξαμήνου κατάρτισης πραγματοποιείται τουλάχιστον μια εξέταση προόδου, ανά μάθημα, προ της συμπλήρωσης του 70% των ωρών κατάρτισης του εξαμήνου, με εξεταζόμενα θέματα που ορίζονται από τον εκπαιδευτή και βαθμολογούνται από αυτόν.

Αναφορικά με τις τελικές εξετάσεις κάθε εξαμήνου στο τέλος κάθε εξαμήνου πραγματοποιούνται οι τελικές εξετάσεις κάθε μαθήματος. Τα θέματα των τελικών εξετάσεων ορίζονται από τον εκπαιδευτή και βαθμολογούνται από αυτόν και η διάρκεια κάθε εξέτασης είναι δύο (2) ώρες εκτός από τα εργαστήρια.

Η τελική βαθμολογία (τ. Β) του μαθήματος διαμορφώνεται κατά 60% από το βαθμό της γραπτής τελικής εξαμηνιαίας εξέτασης και κατά 40% από το μέσο όρο του βαθμού προόδου (Β.Π.), στρογγυλοποιούμενος στον πλησιέστερο ακέραιο αριθμό.

10. Οδηγίες για τις Εξετάσεις Πιστοποίησης

Ο απόφοιτος της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής» μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής του στο Ι.Ε.Κ. συμμετέχει στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. σύμφωνα με τις διατάξεις της αριθμ. 2944/2014 Κ.Υ.Α. «Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και των Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Ε.Κ.)» (Φ.Ε.Κ. Β'1098/2014), όπως τροποποιήθηκε και εκάστοτε ισχύει, η οποία εκδόθηκε δυνάμει της διάταξης του άρθρου 25 του Ν. 4186/2013.

Η Πιστοποίηση της Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων Ι.Ε.Κ. βασίζεται σε εξετάσεις Θεωρητικού και Πρακτικού Μέρους .Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5 στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής» δικαιούται όποιος ολοκληρώσει επιτυχώς και τα δύο μέρη των εξετάσεων.

Νομοθεσία.

1. Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει.
2. Αριθμ. 2944/2014 Κ.Υ.Α. «Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και των Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Ε.Κ.)» (Φ.Ε.Κ. Β'1098/2014), όπως εκάστοτε ισχύει.
3. Οδηγία 2005/36/ΕΚ.

11. Υγιεινή και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της Κατάρτισης

Για την υγιεινή και ασφάλεια των καταρτιζομένων τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις. Για την κατάρτιση σε εργαστηριακούς χώρους και σε επιχειρήσεις, τηρούνται οι προϋποθέσεις και οι προδιαγραφές για την ασφάλεια και την υγιεινή στην ειδικότητα και το επάγγελμα. Σε κάθε περίπτωση τόσο για την κατάρτιση στο ΙΕΚ, σε επιχειρήσεις και εργαστηριακούς χώρους όσο και για την πρακτική άσκηση ή τη μαθητεία πέραν της τήρησης των κανόνων ασφαλείας στην ειδικότητα και το επάγγελμα, τηρούνται οι κανόνες ασφαλείας και υγιεινής 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)
- το αρ.2 της υπ. αριθμ. 139931/Κ1 ΚΥΑ «Πρακτική Άσκηση ή Μαθητεία καταρτιζομένων ΙΕΚ» (ΦΕΚ 1953 Β΄/2015),
- το υπ. αριθμ. /Κ1/146931/18/09/2015 έγγραφο του ΓΓΔΒΜΝΓ με θέμα «Πρακτική άσκηση καταρτιζομένων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.)»
- την παρ.8 του αρ.17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α΄) όπως ισχύει.

12. Προσόντα Εκπαιδευτών

Ως εκπαιδευτής ενηλίκων ορίζεται ο επαγγελματίας ο οποίος διαθέτει τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα για την άσκηση του επαγγέλματός του και την απαιτούμενη πιστοποιημένη εκπαιδευτική επάρκεια για τη γενική εκπαίδευση και την επαγγελματική κατάρτιση στο πλαίσιο της Διά Βίου Μάθησης, όπως προσδιορίζεται σχετικά στο εκάστοτε ισχύον πιστοποιημένο Επαγγελματικό Περίγραμμα Εκπαιδευτή.

Η επάρκεια, η διαρκής ανανέωση και η επικαιροποίηση των προσόντων των εκπαιδευτών όπως και η χρήση των κατάλληλων εκπαιδευτικών μεθόδων και εργαλείων, συμπεριλαμβανομένων των τεχνικών εκπαίδευσης ενηλίκων, αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για τη διασφάλιση της υψηλής ποιότητας της παρεχόμενης κατάρτισης. Για το λόγο αυτό, τα προγράμματα σπουδών περιλαμβάνουν σαφείς κατευθύνσεις αναφορικά με τα προσόντα των εκπαιδευτών ανά μάθημα και με τα απαιτούμενα εκπαιδευτικά μέσα, μεθοδολογίες και εργαλεία.

Τα απαιτούμενα προσόντα των εκπαιδευτών ανά μάθημα στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής» έχουν ως ακολούθως:

- ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ: Πτυχιούχος ΑΕΙ τμήματος Οικονομίας ή/και Διοίκησης ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης.
- ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ: Πτυχιούχος σχολής Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής, με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του αρτοποιού-ζαχαροπλάστη.
- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ: Πτυχιούχος σχολής Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του αρτοποιού-ζαχαροπλάστη.
- ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ : Ο εκπαιδευτής να έχει τα ίδια προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος Αρτοποιητικής ή Ζαχαροπλαστικής τέχνης.
- ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (HACCP): Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος τμήματος τεχνολογίας τροφίμων ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης.
- ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ: Πτυχιούχος ΑΤΕΙ Δημόσιας Υγιεινής ή/και ανάλογου τμήματος σχολών επαγγελματιών υγείας ή/και τεχνολογίας τροφίμων ή/και τμημάτων χημικών, χημικών μηχανικών ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης με τριετή επαγγελματική ή διδακτική εμπειρία.
- ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ: Πτυχιούχος τμήματος Οικονομικών ή Διοίκησης Επιχειρήσεων (ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης), ή/και πτυχιούχος τμήματος τεχνολογίας τροφίμων (ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης), ή/και σχολών τουριστικής ειδικότητας- ειδίκευσης.
- ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ. Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος τμήματος τεχνολογίας τροφίμων ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης ή/και να έχει τα ίδια προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος Αρτοποιητικής ή Ζαχαροπλαστικής τέχνης.
- ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ: Ιατρός, πτυχιούχος τμήματος διαιτολογίας ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης.
- ΑΡΧΕΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος τμήματος τεχνολογίας τροφίμων ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης ή/και τμημάτων νομικής με εξειδίκευση στα τρόφιμα.
- ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων της Σχολής Διοίκησης Οικονομίας ή/και πτυχιούχος σχολών τουριστικής ειδικότητας- ειδίκευσης ή να έχει ανάλογα προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος Αρχές οικονομικής με τριετή διδακτική ή επαγγελματική εμπειρία σε ανάλογο αντικείμενο.
- ΓΑΛΛΙΚΑ – ΑΓΓΛΙΚΑ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος Αγγλικής ή Γαλλικής Φιλολογίας για διδασκαλία της αντίστοιχης γλώσσας ή κάτοχος ισότιμου πτυχίου ειδικότητας – ειδίκευσης που επιτρέπει τη διδασκαλία του μαθήματος.
- ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ – ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ: Ο εκπαιδευτής να έχει τα ίδια προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος Ζαχαροπλαστικής Τέχνη ή/και των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου.

Στη σύνταξη του οδηγού σπουδών της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής» συνέβαλαν οι εκπαιδευτές/ριες:

- κα Κακλιά Γεωργία (εκπαιδευτής ενηλίκων – Αρχιζαχαροπλάστης - Αρτοποιός)
- κος Κριτσαντώνης Αλέξανδρος (εκπαιδευτής ενηλίκων - Αρχιζαχαροπλάστης - Αρτοποιός)
- κος Λασκαρίδης Σωτήριος (εκπαιδευτής ενηλίκων – Αρχιζαχαροπλάστης)
- κος Μουζάκης Κωνσταντίνος (εκπαιδευτής ενηλίκων – Αρχιζαχαροπλάστης - Αρτοποιός)
- κος Νανόπουλος Μιχαήλ (εκπαιδευτής ενηλίκων- – Αρχιζαχαροπλάστης - Αρτοποιός)
- κα Ουζούνη Παρασκευή (εκπαιδευτής ενηλίκων - Δρ. Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων)
- κος Παπαδάτος Παναγιώτης (εκπαιδευτής ενηλίκων – Αρχιζαχαροπλάστης)
- κος Πατεστής Ιωάννης (εκπαιδευτής ενηλίκων – Διοίκηση Τουριστικών επιχειρήσεων, MSc)
- κα Πούλιου Μαρίνα (εκπαιδευτής ενηλίκων – Τεχνολόγος Τροφίμων, MSc)
- Συντονιστής της ομάδας σύνταξης του παρόντος οδηγού ήταν ο κος Γεώργιος Διαμαντόπουλος
Εκπαιδευτικός Med – Διευθυντής Δ.ΙΕΚ Πειραιά

13. Παραπομπές

1. Ν. 3879/2010 «Ανάπτυξη της Δια Βίου Μάθησης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 163 /21-09-2010), όπως εκάστοτε ισχύει.
2. Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει.
3. Υ.Α. 5954(Φ.Ε.Κ. Β΄1807/2-7-2014) «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.)».
4. Οδηγός σπουδών της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιίας –Ζαχαροπλαστικής »,ΟΕΕΚ
5. ΕΟΠΠΕΠ, *Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων*,
ανακτήθηκε 21/2/2017 από: <http://www.nqf.gov.gr/index.php/ethniko-plaisio-prosonton>