



**ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ (Δ.Υ.Π.Α)**  
**Δ' ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ, ΜΕΘΟΔΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ & ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗΣ (Δ2)**

**ΠΡΟΤΥΠΟΣ**

**ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ (ΕΠΑ.Σ.)**

*(Ν. 4763/20, ΦΕΚ Α' 254 / 21-12-2020, "Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης")*

**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής**

**Κωδικός: 501**

**ΕΠΑ.Σ.**

**Έκδοση 1.0 - Σεπτέμβριος 2023**

<b>Συγγραφή Οδηγών Κατάρτισης στην Ειδικότητα «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής»</b>
<b>Συγγραφική Ομάδα</b>  Παναγιώτης Μπαρμπαλέξης Ευστράτιος Στυλιανίδης
<b>Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης του οδηγού κατάρτισης:</b>  Ευστράτιος Στυλιανίδης

*Σημειώνεται ότι ο Πρότυπος Οδηγός Κατάρτισης των ΕΠΑ.Σ βασίστηκε στον Πιλοτικό Πρότυπο Οδηγό Κατάρτισης των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ) (Υ.Α. ΦΒ6/87959/Κ3, τ. Β' ΦΕΚ 4001/29.07.2022)*

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή.....	5
<b>ΜΕΡΟΣ Α΄ - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ</b>	
<b>1. Τίτλος ειδικότητας και Επαγγελματικός Τομέας.....</b>	<b>9</b>
1.1 Τίτλος Ειδικότητας.....	9
1.2 Επαγγελματικός Τομέας.....	9
<b>2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας.....</b>	<b>9</b>
2.1 Ορισμός ειδικότητας.....	9
2.2 Αρμοδιότητες-Καθήκοντα.....	10
2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα.....	10
<b>3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών.....</b>	<b>11</b>
3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής.....	11
3.2 Διάρκεια σπουδών.....	12
<b>4. Χορηγούμενοι τίτλοι - Βεβαιώσεις - Πιστοποιητικά.....</b>	<b>12</b>
<b>5. Συναφείς Ειδικότητες.....</b>	<b>12</b>
<b>6. Κατατάξεις εγγραφής σε άλλες εκπαιδευτικές δομές.....</b>	<b>12</b>
<b>7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων.....</b>	<b>12</b>
<b>8. Πιστωτικές Μονάδες.....</b>	<b>14</b>
<b>9. Επαγγελματικά Δικαιώματα.....</b>	<b>14</b>
<b>10. Σχετική Νομοθεσία.....</b>	<b>14</b>
<b>11. Πρόσθετες Πηγές Πληροφόρησης.....</b>	<b>15</b>
<b>ΜΕΡΟΣ Β΄ ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ</b>	
<b>1. Σκοπός του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή.....</b>	<b>18</b>
<b>2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος μάθησης (Γνώσεις, Ικανότητες, Δεξιότητες).....</b>	<b>18</b>
<b>ΜΕΡΟΣ Γ΄ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ</b>	
<b>Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ.....</b>	<b>22</b>
<b>1. Ωρολόγιο Πρόγραμμα.....</b>	<b>22</b>
<b>2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή (θεωρητικής και εργαστηριακής).....</b>	<b>24</b>
<b>2.1 ΤΑΞΗ Α΄.....</b>	<b>24</b>
2.1.Α. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.....	24
2.1.Β. ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ.....	27
2.1.Γ. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ.....	30
2.1.Δ. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ.....	32
2.1.Ε. ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.....	34
2.1.ΣΤ. ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ.....	35
<b>2.2 ΤΑΞΗ Β΄.....</b>	<b>38</b>
2.2.Α. ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΗΑССР.....	38
2.2.Β. ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ.....	40
2.2.Γ. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	42

2.2.Δ. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ .....	44
2.2.Ε. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ .....	46
2.2.ΣΤ. ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ .....	48
<b>Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ</b>	
<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ .....</b>	<b>52</b>
<b>3. Αναγκαιός και Επιθυμητός Εξοπλισμός, Μέσα Διδασκαλίας και Μέθοδοι Διδασκαλίας.....</b>	<b>52</b>
3.1 Θεωρητική Εκπαίδευση .....	52
3.2 Εργαστήρια .....	52
3.3 Διδακτικά Βιβλία - Εκπαιδευτικό Υλικό.....	53
<b>4. Διδακτική Μεθοδολογία .....</b>	<b>53</b>
<b>5. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης .....</b>	<b>55</b>
5.1 Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας.....	55
5.2 Μέσα ατομικής προστασίας.....	56
<b>ΜΕΡΟΣ Δ΄ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΩΝ ΕΠΑ.Σ</b>	
<b>1. Ο Θεσμός της Μαθητείας .....</b>	<b>58</b>
<b>2. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Οδηγίες για τον/την μαθητευόμενο/η).....</b>	<b>58</b>
<b>3. Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της μαθητευόμενου/ης .....</b>	<b>61</b>
<b>4. Φορείς υλοποίησης Μαθητείας .....</b>	<b>62</b>
<b>5. Έναρξη και υλοποίηση της Μαθητείας .....</b>	<b>62</b>
<b>6. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας του προγράμματος εκπαίδευσης στο χώρο εργασίας -</b>	
<b>    Μαθητεία σε εργασιακό χώρο.....</b>	<b>64</b>
<b>7. Οδηγίες για τον/την εργοδότη/τρια που προσφέρει θέση Μαθητείας .....</b>	<b>64</b>
<b>8. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτικού στην παρακολούθηση της εφαρμογής του προγράμματος</b>	
<b>    μάθησης σε εργασιακό χώρο .....</b>	<b>66</b>
<b>9. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο. ....</b>	<b>67</b>
9.1. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε	
εργασιακό χώρο. ....	67
9.2 Αξιολόγηση προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο .....	69
<b>10. Λειτουργία Γραφείων Επαγγελματικής Ανάπτυξης και Σταδιοδρομίας (Γ.Ε.Α.Σ) .....</b>	<b>70</b>
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ .....</b>	<b>71</b>
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ .....</b>	<b>72</b>
<b>ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ .....</b>	<b>73</b>
<b>Μηνιαίο Δελτίο Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Παρουσιολόγιο) .....</b>	<b>79</b>

## Εισαγωγή

Στόχος του παρόντος εγχειριδίου είναι η περιγραφή των εκπαιδευτικών και λοιπών προδιαγραφών υλοποίησης ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης στην ειδικότητα «**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 εκπαιδευτικούς/τριες των προγραμμάτων καθώς και στους σχετικούς φορείς υλοποίησής τους – στις Επαγγελματικές Σχολές Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. Επιπλέον, αποτελεί ένα χρήσιμο εγχειρίδιο για τους/τις μαθητές/τριες αλλά και για το σύνολο των υπόλοιπων δυνάμει συντελεστών ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής εκπαίδευσης, ιδιαίτερα για όσους/ες συμμετέχουν στην υλοποίηση της μαθητείας. Ο Οδηγός αυτός αποτελεί μία 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 εκπαίδευση μιας ομάδας μαθητευόμενων. Στην κατεύθυνση αυτή, για το κάθε πρόγραμμα αρχικής επαγγελματικής εκπαίδευσης 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 Α' Μέρος 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 εκπαίδευσης.

Περιλαμβάνει την περιγραφή της ειδικότητας, των βασικών εργασιακών καθηκόντων της, των προοπτικών απασχόλησης σε αυτήν, τη σχετική νομοθεσία και τα αναγνωρισμένα επαγγελματικά της δικαιώματα, τη συνάφεια με άλλες ειδικότητες, 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 Β' Μέρος εστιάζεται στον καθορισμό των ευρύτερων αλλά και των επιμέρους Ενοτήτων προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος Μαθητείας.

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

- Το Γ' Μέρος εστιάζεται στο περιεχόμενο και τη διάρθρωση του προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής εκπαίδευσης καθώς και στις εκπαιδευτικές προδιαγραφές της υλοποίησής του.

Το Μέρος Γ' περιλαμβάνει το ωρολόγιο πρόγραμμα καθώς και την περίληψη, τους εκπαιδευτικούς στόχους και τις ώρες διδασκαλίας ανά εβδομάδα της κάθε μαθησιακής ενότητας. Επιπλέον, αναφέρεται σε μία σειρά άλλων προδιαγραφών όπως τον αναγκαίο εξοπλισμό, τους απαραίτητους κανόνες υγείας και ασφάλειας, την προτεινόμενη διδακτική μεθοδολογία.

- Το Δ' Μέρος, εστιάζεται στην περιγραφή του περιεχομένου, των χαρακτηριστικών και των προδιαγραφών υλοποίησης της μαθητείας.

Περιλαμβάνεται η περιγραφή του θεσμού της μαθητείας και παρέχονται χρήσιμες οδηγίες για τους/τις μαθητευόμενους/ες, τους εργοδότες και τους/τις εκπαιδευτές/τριες στον χώρο εργασίας. Στα περιεχόμενα συγκαταλέγονται, επίσης, το πρόγραμμα μαθητείας στις ΕΠΑ.Σ, οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο και το ημερολόγιο μάθησης.

Ο Πρότυπος Οδηγός Κατάρτισης στηρίχθηκε σε ένα σύνολο πηγών και κειμένων αναφοράς, συμπεριλαμβανομένων των προηγούμενων προγραμμάτων σπουδών των ειδικοτήτων, στο ισχύον θεσμικό πλαίσιο που αφορά στις ΕΠΑ.Σ Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α και στον ισχύοντα Πρότυπο Οδηγό Κατάρτισης των ΙΕΚ.

## **ΜΕΡΟΣ Α΄ - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**



## 1. Τίτλος ειδικότητας και Επαγγελματικός Τομέας

### 1.1 Τίτλος Ειδικότητας

**Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής** (<https://www.dypa.gov.gr/artopiias-zaxaroplastikh>)

### 1.2 Επαγγελματικός Τομέας

Εστίασης, Επισιτισμού, Τουρισμού & Φιλοξενίας

## 2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

Ο/Η τεχνίτης/τρια «**Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής**» ασχολείται με την παραγωγή άρτου, διαφόρων αρτοσκευασμάτων, καθώς και ποικίλων γλυκών και εδεσμάτων, εφαρμόζοντας τους ισχύοντες αγορανομικούς και υγειονομικούς κανόνες.

### 2.1 Ορισμός ειδικότητας

Ο/Η «**Αρτοποιός-Ζαχαροπλάστης**» 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/μία εξειδικευμένος/η «**Αρτοποιός-Ζαχαροπλάστης**» έχει τη δυνατότητα να εργασθεί και στην τουριστική βιομηχανία, σε Ελλάδα και εξωτερικό.

## 2.2 Αρμοδιότητες-Καθήκοντα

Ο/Η «**Αρτοποιός-Ζαχαροπλάστης**» ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τις παρακάτω αρμοδιότητες/ καθήκοντα:

- προετοιμάζει και παρασκευάζει αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα,
- προγραμματίζει τα στάδια παραγωγής,
- φροντίζει τον εξοπλισμό και να οργανώνει τον χώρο εργασίας,
- τηρεί τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής στον χώρο παραγωγής του τελικού προϊόντος.
- ελέγχει την ποιότητα των πρώτων και των βοηθητικών υλών, καθώς και των τελικών αγαθών,
- επιμελείται την παρουσίαση των προϊόντων και να επιλέγουν τους τρόπους διάθεσής τους,
- συνδυάζει τα υλικά και δημιουργεί νέα και πρωτότυπα είδη,
- γνωρίζει και εφαρμόζει τις αρχές κοστολόγησης και καθορίζει την τιμή πώλησης των προϊόντων,
- ενσωματώνει και αξιοποιεί τη σύγχρονη τεχνολογία στην εργασία του με γνώμονα τη μείωση του χρόνου και του κόστους παραγωγής, καθώς και την ποιοτική και αισθητική αναβάθμιση των παραγόμενων αγαθών.

## 2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Π.χ. Ο/Η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας «**Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής**» μπορεί να εργαστεί 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. Επίσης, μπορεί να εργαστεί ως ελεύθερος επαγγελματίας σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούμενος ως υπάλληλος 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. Ο κλάδος της βιοτεχνικής αρτοποιίας –ζαχαροπλαστικής, προσφέρει επίσης απασχόληση σε ένα μεγάλο αριθμό εργαζόμενων.

### **3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών**

#### **3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής**

Δικαίωμα εγγραφής έχουν οι απόφοιτοι της υποχρεωτικής εκπαίδευσης ή άλλου ισότιμου τίτλου σπουδών ηλικίας έως 29 ετών οι οποίοι είναι εκτός εκπαίδευσης, κατάρτισης και απασχόλησης.

Εάν ο/η μαθητής/τρια είναι ανήλικος/η η εγγραφή του/της επικυρώνεται από τον/την κηδεμόνα του/της (άρθρο 10 του ν. 5832/2021, τ.Β', «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ»)

Στην Α' τάξη των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α εγγράφονται χωρίς εξετάσεις οι κάτοχοι απολυτηρίου Γυμνασίου ή άλλου ισότιμου τίτλου σπουδών.

Οι μαθητές/τριες πρέπει να υποβληθούν σε εξετάσεις προκειμένου να εφοδιαστούν με πιστοποιητικό υγείας, για τις ειδικότητες: α) Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, β) Μαγειρικής Τέχνης γ) Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων. Για τις ειδικότητες: α) Τεχνιτών Ηλεκτρολογικών Συστημάτων Αυτοκινήτου β) Τεχνιτών Ηλεκτρολογικών Εργασιών γ) Τεχνιτών Ηλεκτρολογικών Συσκευών, Εγκαταστάσεων και Υπολογιστικών Μονάδων, απαιτούνται οφθαλμολογικές εξετάσεις ώστε να αποκλείονται περιπτώσεις αχρωματοψίας και δυσχρωματοψίας.

Οι μαθητές/τριες με αναπηρίες ή ειδικές εκπαιδευτικές ανάγκες, απαιτείται να προσκομίσουν τα απαραίτητα έγγραφα από τον αρμόδιο φορέα.

Στην Β' τάξη των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α (πρώην ΟΑΕΔ) εγγράφονται οι μαθητές/τριες που προάγονται από την Α' τάξη και απαιτείται: α) Το ατομικό δελτίο μαθητή/τριας, β) Ενεργή Σύμβαση Μαθητείας ή αποδεικτικό πραγματοποίησης τουλάχιστον (50) ημερών Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο έως την ημέρα εγγραφής. Τα παραπάνω δικαιολογητικά αντλούνται για κάθε μαθητή και μαθήτρια από το πληροφοριακό σύστημα της Δ.ΥΠ.Α ή αναζητούνται αυτεπάγγελτα από τα πληροφοριακά συστήματα e- ΕΦΚΑ και ΕΡΓΑΝΗ. Ο/Η μαθητής/τρια ή ο/η κηδεμόνας του/της, αν είναι ανήλικος/η επικυρώνει την εγγραφή του/της στην Α' ή τη Β' τάξη αντίστοιχα υπογράφοντας σχετικό έγγραφο με αυτοπρόσωπη παρουσία στην εκπαιδευτική μονάδα εντός των προθεσμιών που αναφέρονται στην προκήρυξη εγγραφών κάθε έτους.

### 3.2 Διάρκεια σπουδών

Η φοίτηση στις ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας είναι διετής και περιλαμβάνει Α΄ και Β΄ τάξη.

Τα προγράμματα Μαθητείας των ΕΠΑ.Σ. της Δ.ΥΠ.Α περιλαμβάνουν σε κάθε ειδικότητα “Πρόγραμμα Μάθησης στην Εκπαιδευτική Δομή” ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και “Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο”.

### 4. Χορηγούμενοι τίτλοι - Βεβαιώσεις - Πιστοποιητικά

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του Θεωρητικού και Εργαστηριακού μέρους των μαθημάτων στην Α΄ και Β΄ τάξη της ΕΠΑ.Σ., καθώς και του Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο, ο/η μαθητής/τρια λαμβάνει Βεβαίωση Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, η οποία παρέχει τη δυνατότητα να λάβει μέρος στις εξετάσεις πιστοποίησης του Εθνικού Οργανισμού Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π) για τη λήψη Πτυχίου Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 3.

Επίσης χορηγούνται: Πιστοποιητικό Σπουδών ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Δ.ΥΠ.Α, Αποδεικτικό Σπουδών Α΄ Τάξης ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Δ.ΥΠ.Α, Αποδεικτικό Σπουδών Β΄ Τάξης ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Δ.ΥΠ.Α, Πτυχίο ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Δ.ΥΠ.Α, Αποδεικτικό Πτυχίου ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Δ.ΥΠ.Α.

### 5. Συναφείς Ειδικότητες

**ΕΠΑΣ :** Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

**Ι.Ε.Κ.:** Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής

**Σημείωση:** Καταγράφονται πληροφοριακά για κάθε ενδιαφερόμενο/η που επιθυμεί να εκπαιδευτεί στην ειδικότητα χωρίς να αποτελούν ισοτιμία τίτλων.

### 6. Κατατάξεις εγγραφής σε άλλες εκπαιδευτικές δομές

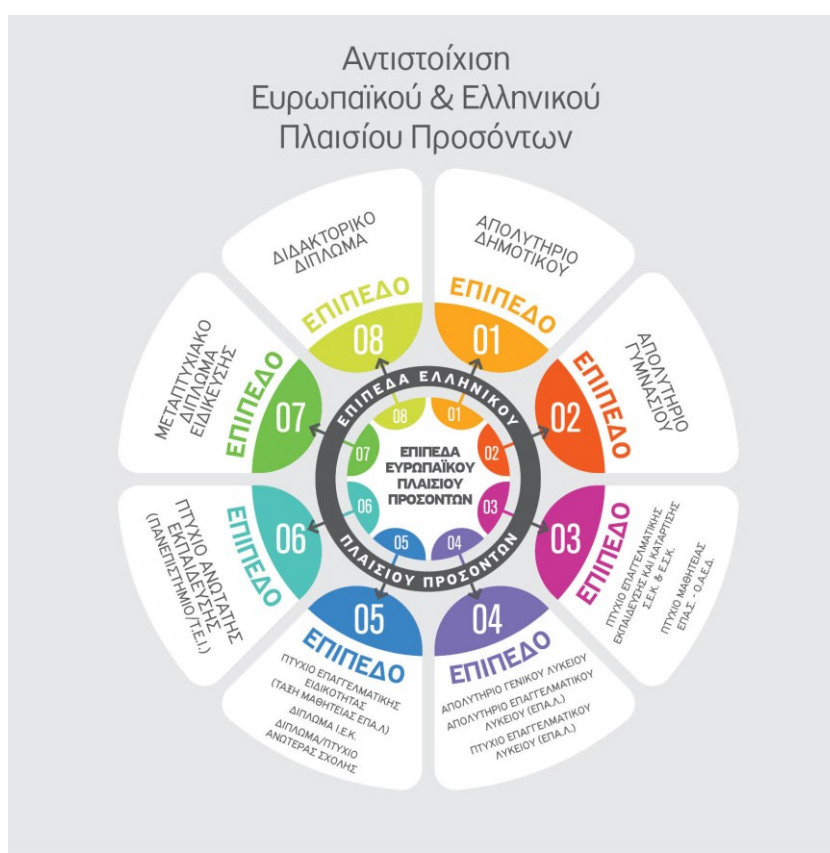
Οι πιστοποιημένοι/ες απόφοιτοι/ες των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α μπορούν να εγγραφούν στη Β΄ τάξη των ΕΠΑ.Λ., σε αντίστοιχο με την ειδικότητά τους τομέα.

### 7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Το “Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων” κατατάσσει τους τίτλους σπουδών που αποκτώνται στη χώρα σε οκτώ (8) επίπεδα. Το Πτυχίο ΕΠΑ.Σ Μαθητείας Δ.ΥΠ.Α που χορηγείται στους/στις απόφοιτους/ες των ΕΠΑ.Σ. μετά από πιστοποίηση αντιστοιχεί στο τρίτο (3<sup>ο</sup>) 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 το 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) στο 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 ΕΠΑ.Σ θα προσδιοριστούν από τους αρμόδιους φορείς όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

## **9. Επαγγελματικά Δικαιώματα**

Για τα Επαγγελματικά Δικαιώματα, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα του ΕΟΠΠΕΠ (Σχετικό Ν. 4254/2014 (Φ.Ε.Κ. 85/Α'/07-04-2014 άρθρο 1 Παράγρ. Η 1. 2. &Υ.Α. Α5/2005 (ΦΕΚ 749/Β'/19-05-1999), Υ.Α. Φ12/29247/Δ4 (ΦΕΚ 513/Β'/29-2-2016)).

## **10. Σχετική Νομοθεσία**

Παρατίθεται παρακάτω το ισχύον θεσμικό πλαίσιο που αφορά την λειτουργία των ΕΠΑ.Σ. και τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις που αφορούν την ειδικότητα. Ειδικότερα αναφέρονται:

1. Ο Ν.4763/2020 "Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Δια 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” (ΦΕΚ Α΄254/21.12.2020).

2. Η υπ’ αριθμ. 102791/14.12.2021 ΚΥΑ των Υπουργών Παιδείας και Θρησκευμάτων και Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, “Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ” (ΦΕΚ 5832 Β΄).

3. Οι διατάξεις του Ν. 4921/2022 (Α΄75) Αναδιοργάνωση Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης και ψηφιοποίηση των υπηρεσιών της, αναβάθμιση δεξιοτήτων εργατικού δυναμικού και διάγνωσης των αναγκών εργασίας και άλλες διατάξεις.

4. Οι διατάξεις του άρθρου 69 του ν.4611/2019 (ΦΕΚ 73 Α΄)

5. Οι διατάξεις του άρθρου 8 του ν.3699/2008

6. Οι διατάξεις του Ν. 2434/96 «Μέτρα πολιτικής για την απασχόληση και την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση και άλλες διατάξεις».

7. Οι διατάξεις του άρθρου 3 του ν.2336/95 «Ρύθμιση θεμάτων εποπτευομένων Οργανισμών του Υπουργείου Εργασίας και άλλες διατάξεις».

8. Το Π.Δ. 11/2022 (Α΄25) Οργανισμός του Οργανισμού Απασχόλησης Εργατικού Δυναμικού (Ο.Α.Ε.Δ).

9. Η υπ’ αριθμ. 49718/2021 (ΦΕΚ 3078/Β/2021) ΚΥΑ Υπουργών Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, και Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, σχετικά με μετατροπή των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας του ΟΑΕΔ του ν.3475/2006 σε ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας του ΟΑΕΔ του ν.4763/2020.

10. Η υπ’ αριθμ. 57560/2021 (ΦΕΚ 3552/Β/2021) Απόφαση του Υπουργού Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Κριτήρια επιλογής μαθητών, για εισαγωγή στις Επαγγελματικές Σχολές (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ του ν.4763/2020Β».

11. Η υπ’ αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3/2021 ΚΥΑ των Υπουργών Οικονομίας - Ανάπτυξης & Επενδύσεων – Παιδείας και Θρησκευμάτων – Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας» (ΦΕΚ 4146/ Β΄/9-9-2021).

## **11. Πρόσθετες Πηγές Πληροφόρησης**

<https://www.dypa.gov.gr/artopiias-zaxaroplastikh>

<https://www.eoppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings/katalogos-ep>

[https://www.eoppep.gr/images/EP/EP\\_4.pdf](https://www.eoppep.gr/images/EP/EP_4.pdf)



**ΜΕΡΟΣ Β΄ ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ  
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ**

### **1. Σκοπός του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή**

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος μάθησης της ειδικότητας στην εκπαιδευτική δομή, είναι να προετοιμάσει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες για την επαγγελματική σταδιοδρομία στην ειδικότητα **«Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής»**. Επιδιώκεται μέσω της θεωρητικής και εργαστηριακής εκπαίδευσης αλλά και της μαθητείας σε εργασιακό χώρο να αποκτήσουν τις αναγκαίες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που είναι απαραίτητες για την άσκηση της ειδικότητας **«Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής»**.

### **2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος μάθησης (Γνώσεις, Ικανότητες, Δεξιότητες)**

Τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα καλύπτουν το σύνολο του προγράμματος μάθησης της ειδικότητας, οργανώνονται σε ενότητες και στοχεύουν στη συστηματική οργάνωση των γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων που θα αποκτήσουν οι μαθητές/τριες κατά τη διάρκεια των μαθημάτων. Συγκεκριμένα για την ειδικότητα **«Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής»** διακρίνουμε τις παρακάτω ενότητες Προσδοκώμενων Μαθησιακών Αποτελεσμάτων:

**(α)** «Παρασκευάζει άρτο αρτοσκευάσματα και αρτοπαρασκευάσματα»,

**(β)** «Παρασκευάζει είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το αλεύρι»,

**(γ)** «Οργανώνει και διαχειρίζεται το εργασιακό του περιβάλλον εφόσον έχει ή του έχει ανατεθεί αυτή η αρμοδιότητα»

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/ες να πράττουν αφού ολοκληρώσουν το πρόγραμμα σπουδών (μάθησης) της συγκεκριμένης ειδικότητας.

**Πίνακας 2.** Ενότητες Προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

<b>ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ</b>	
<b>ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ</b>	<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ</b>
<b>Με την ολοκλήρωση του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή, ο/η απόφοιτος/η θα είναι ικανός/η να:</b>	
<b>Α.</b> «Παρασκευάζει άρτο αρτοσκευάσματα και αρτοπαρασκευάσματα»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τηρεί τις προδιαγραφές παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών.</li> <li>• Οφείλει να ακολουθεί τον προκαθορισμένο χρόνο και να χειρίζεται με ασφάλεια τον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό.</li> <li>• Γνωρίζει τον βαθμό ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη.</li> <li>• Διαμορφώνει τα προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει</li> <li>• Ενισχύει το αισθητικό αποτέλεσμα με τη χρήση των κατάλληλων υλικών.</li> <li>• Διακρίνει αν το προϊόν έχει το κατάλληλο μέγεθος.</li> <li>• Επιλέγει την κατάλληλη θερμοκρασία κατά τη διαδικασία του ψησίματος.</li> <li>• Παρακολουθεί τη διαδικασία του ψησίματος.</li> </ul>
<b>Β.</b> «Παρασκευάζει είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το αλεύρι»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τηρεί τις προδιαγραφές παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών.</li> <li>• Ακολουθεί τον προκαθορισμένο χρόνο και να χειρίζεται με ασφάλεια τον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό.</li> <li>• Γνωρίζει τον βαθμό ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη.</li> <li>• Ακολουθεί τις απαιτήσεις της συνταγής.</li> <li>• Διαμορφώνει τα προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει.</li> <li>• Ενισχύει το αισθητικό αποτέλεσμα με τη χρήση των κατάλληλων υλικών.</li> <li>• Είναι υπεύθυνος για το τεχνικά άρτιο αποτέλεσμα κατά την προετοιμασία και το ψήσιμο των σκευασμάτων.</li> </ul>
<b>Γ.</b> «Οργανώνει και διαχειρίζεται το εργασιακό του περιβάλλον εφόσον έχει ή του έχει ανατεθεί αυτή η αρμοδιότητα»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υπολογίζει τα έξοδα σε σχέση με την αποδοτικότητά τους</li> <li>• Είναι υπεύθυνος για το αισθητικά άρτιο αποτέλεσμα, ώστε να προσελκύσει τα ενδιαφέρον των καταναλωτών.</li> <li>• Αποτιμά ποια προϊόντα καταναλώνονται περισσότερο</li> <li>• Θέτει τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα.</li> <li>• Επιζητά την πλέον συμφέρουσα επιλογή, κατόπιν έρευνας της</li> </ul>

αγοράς.

- Παραλαμβάνει και ελέγχει τα υλικά που έχει παραγγείλει και παράλληλα φροντίζει να αναπληρώνει τα υλικά που χρησιμοποιεί στην παραγωγική διαδικασία.
- Επιδιώκει την ομαλή εκτέλεση της παραγωγικής διαδικασίας.
- Στοχεύει στο καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα της παραγωγικής διαδικασίας και της εργασίας του βοηθητικού προσωπικού που εποπτεύει, όταν υπάρχει.
- Προβαίνει στις απαιτούμενες ενέργειες, όπως ορίζει ο Κώδικας Υγιεινής και Ασφάλειας.
- Συντηρεί τα μηχανήματα και τα λοιπά εργαλεία σε τακτική βάση.

**ΜΕΡΟΣ Γ΄ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ**

## Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

### 1. Ωρολόγιο Πρόγραμμα

Παρατίθεται το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» με παρουσίαση των εβδομαδιαίων ωρών θεωρίας (Θ), εργαστηρίων (Ε) καθώς και του συνόλου (Σ) αυτών ανά μαθησιακή ενότητα (μάθημα) και ανά τάξη.

ΤΑΞΗ		Α΄			Β΄		
A/A	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ (ΜΑΘΗΜΑΤΑ)	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1.	ΝΕΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ	2		2	2		2
2.	ΙΣΤΟΡΙΑ	1		1			
3.	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ (ΑΛΓΕΒΡΑ)	2		2	1		1
4.	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ (ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ)	1		1	1		1
5.	ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ (ΦΥΣΙΚΗ)	1		1	1		1
6.	ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ (ΧΗΜΕΙΑ)				1		1
7.	ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΑ)				1		1
8.	ΑΓΓΛΙΚΑ	1		1	1		1
9.	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1		1			
10.	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ		2	2		2	2
11.	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ		4	4		4	4
12.	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1		1			
13.	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΗΑССР				1		1

14.	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				1		1
15.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ		4	4		4	4
16.	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ		4	4		4	4
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΝ ΩΡΩΝ</b>		<b>10</b>	<b>14</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>24</b>

Σχετικά με τη διδακτέα ύλη των μαθημάτων Γενικής Παιδείας ισχύουν τα οριζόμενα για τη διδακτέα ύλη των μαθημάτων Γενικής Παιδείας στην Α΄ τάξη ΕΠΑΛ.

## **2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή (θεωρητικής και εργαστηριακής)**

### 2.1 ΤΑΞΗ Α΄

#### 2.1.A. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Σκοπός της διδασκαλίας του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι μαθητές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις για τη σύνθεση, τις ιδιότητες, τις συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσης των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται στην Αρτοποιία και τη Ζαχαροπλαστική καθώς και να γνωρίσουν τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα των τελικών προϊόντων και τις συνθήκες διατηρησιμότητας τους.

τις συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσης Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν για θέματα που σχετίζονται με:

α. Το σιτάρι ως πρώτη ύλη. Θα γνωρίσουν μεταξύ άλλων τι είναι δημητριακοί καρποί και ποιες οι κατηγορίες τους, ποια είναι τα είδη σιταριού με παγκόσμια εμπορική ονομασία και ποιες ποικιλίες υπάρχουν στην Ελλάδα. Ακόμη, θα μάθουν για τη δομή και τη χημική σύσταση του κόκκου του σιταριού καθώς και για τα συστατικά του, όσο και για τα στάδια επεξεργασίας του σίτου και την αποθήκευση του. Επιπλέον, θα εξοικειωθούν με το διάγραμμα αλέσεως, θα γνωρίσουν για το κοντισιονάρισμα του σίτου και θα μάθουν για την περιγραφή και το σκοπό της κυλινδρομηχανής, των πλανσίχτερ και της σμιγδαλομηχανής στην παραγωγή του αλεύρου.

β. Το αλεύρι ως πρώτη ύλη. Μεταξύ άλλων θα μάθουν για την άλεση του σιταριού και την παραγωγή αλεύρου, τις συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητας του αλεύρου και τα



χαρακτηριστικά του όπως χρώμα, οσμή και γεύση. Θα γνωρίσουν για τη ωρίμανση και τα συστατικά του αλεύρου, για την περιεκτικότητά του σε ανόργανα και τις σχέσεις τους με τους τύπους αλεύρων κ.ά.

γ. Τη μαγιά ως πρώτη ύλη. Ειδικότερα για το ρόλο της μαγιάς στην Αρτοποιία, την αλκοολική ζύμωση και τις συνθήκες ανάπτυξης. Θα μάθουν για τη βιομηχανική παραγωγή της μαγιάς και τις μορφές που κυκλοφορούν στο εμπόριο, ενώ θα γνωρίσουν για τη ζυμωτική ικανότητα της. Ακόμη θα εξοικειωθούν με την αδρανή ξηρή μαγιά, τις συνθήκες διατηρησιμότητας της μαγιάς και το σκοπό, τη χρήση και τη δημιουργία των όξινων ζυμών.

δ. Τη ζάχαρη ως πρώτη ύλη. Πιο συγκεκριμένα, τον ορισμό, την προέλευση, τα είδη και τις ιδιότητες της όπως και τον τρόπο χρησιμοποίησής της.

ε. Τις λιπαρές ύλες ως πρώτη ύλη. Ειδικότερα, τον ορισμό και τις κατηγορίες των λιπαρών υλών (ζωικές λιπαρές ύλες, φυτικά λίπη και λάδια, μείγματα λιπών και λαδιών), τις αλλοιώσεις των λιπαρών υλών καθώς και τις συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσής τους.

στ. Τα αυγά ως πρώτη ύλη. Πιο συγκεκριμένα, τη σύσταση, τις ιδιότητες, τη χρησιμότητα και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που έχουν τα αυγά, ενώ θα μάθουν για τις μορφές των αυγών, τις χρήσεις αυτών και τις συνθήκες διατηρησιμότητας και συντήρησής τους.

ζ. Το γάλα ως πρώτη ύλη. Ειδικότερα θα εξοικειωθούν με τον ορισμό, τη σύνθεση και τις ιδιότητες του. Θα γνωρίσουν τα είδη-μορφές γάλακτος, τους τρόπους χρησιμοποίησής τους στα διάφορα προϊόντα ζαχαροπλαστικής καθώς και τις συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσής τους.

η. Τον ορισμό, την προέλευση, τα είδη, τις ιδιότητες και τον τρόπο χρησιμοποίησής του αμύλου.

θ. Τα είδη αλατιού, το ρόλο του αλατιού στην Αρτοποιία, τις επιπτώσεις από έλλειψη ή υπερβολική χρήση και τις συνθήκες αποθήκευσής και διατηρησιμότητας.

ι. Το ρόλο του νερού στην Αρτοποιία, την καταλληλότητα νερού για χρήση και τις κατηγορίες νερού (μαλακό, σκληρό, αλκαλικό). Επίσης θα μάθουν για τις επιδράσεις που έχει το νερό στη ζύμη των αρτοποιημάτων και την ποιότητα του τελικού προϊόντος αλλά και πως μπορεί να διορθωθεί ένα μαλακό και ένα σκληρό νερό κατά την παρασκευή της αρτοζύμης.

ια. Τις κατηγορίες βελτιωτικών (γενικά) και το ρόλο, τη δράση και χρήση που έχουν τα βελτιωτικά αρτοποιητικής ικανότητας.

ιβ. Τα βελτιωτικά όψεως ή λευκαντικές ουσίες.

ιγ. Τα βελτιωτικά που επιτρέπονται από την Ελληνική Νομοθεσία (ασκορβικό οξύ, αμυλάση-α, βύνη, λεκιθίνη, μονογλυκερίδια και διγλυκερίδια των λιπαρών οξέων) καθώς και εκείνα που απαγορεύονται από την Ελληνική Νομοθεσία.

ιδ. Τον ορισμό και τις αρτοποιητικές ιδιότητες των γλυκαντικών υλών.

ιε. Τις κατηγορίες των γλυκαντικών υλών (ζάχαρη, ιμβερτοζάχαρο, γλυκόζη ή αμυλοσιρόπι, δεξτρόζη, μέλι και λακτόζη) καθώς και τις ιδιότητες, εφαρμογές και τον τρόπο χρησιμοποίησης των γλυκαντικών υλών με χαμηλή θρεπτική αξία.

ιστ. Τις διογκωτικές ουσίες (σόδα, αμμωνιακά άλατα, μείγματα διογκωτικών ουσιών) και τις ποσότητες χρήσεως.

ιζ. Τον ορισμό και την προέλευση των αρτυματικών υλών. Το σκοπό χρησιμοποίησης τους στα αρτοποιητικά προϊόντα και παραδείγματα.

ιη. Τον ορισμό, την προέλευση, τις κατηγορίες όσο και το σκοπό και τον τρόπο χρησιμοποίησης των αρωματικών υλών στα αρτοποιητικά προϊόντα. Ακόμη, θα μάθουν για τα παραδείγματα αρωματικών υλών που επιτρέπονται κάθε φορά από την ισχύουσα νομοθεσία.

ιθ. Τον ορισμό, την προέλευση, το σκοπό και τους τρόπους χρησιμοποίησης των χρωστικών υλών στα αρτοποιητικά προϊόντα. Ακόμη, θα γνωρίσουν για τα παραδείγματα χρωστικών υλών που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

κ. Τη σύνθεση και τα είδη των ξηρών καρπών που χρησιμοποιούνται στην ζαχαροπλαστική (λιθόκαρποι, φλοιόκαρποι). Επίσης, θα μάθουν για την επεξεργασία ξηρών καρπών και τα προερχόμενα από αυτήν προϊόντα (marzipan, perzipan, αμυγδαλόπαστα, φυστικοβούτυρο, ταχίνι κλπ), όσο και για τις χρήσεις, τις αλλοιώσεις και τις συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητας των ξηρών καρπών.

κα. Το κακάο και τη σοκολάτα. Ειδικότερα, θα μάθουν για την παρασκευή και τις ιδιότητες, όσο και για τα είδη κακάου που υπάρχουν. Επίσης θα εξοικειωθούν με την επεξεργασία σοκολάτας και τα είδη της όπως είναι σοκολάτα απομίμησης ή επικαλύψεως, κουβερτούρα και λευκή σοκολάτα, ενώ θα γνωρίσουν για τις ιδιότητες και χαρακτηριστικά τους. Ακόμη θα μάθουν για τον τρόπο χρησιμοποίησης του κακάο και της σοκολάτας στα αρτοποιητικά προϊόντα, τα προβλήματα που παρουσιάζονται και τις αλλοιώσεις τους.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

## 2.1.B. ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Μέσα από τη διδασκαλία του μαθήματος ο/η μαθητής/τρια θα μπορεί να διαπιστώνει με διάφορες χημικές δοκιμασίες, μακροσκοπικές και άλλες εξετάσεις την ποιότητα των αλεύρων και των άλλων πρώτων υλών όσο και την ύπαρξη ξένων σωμάτων και ουσιών σε αυτά. Ακόμη, θα

μπορεί να διαπιστώνει με πειράματα σε κατάλληλες συσκευές την ποιότητα των αλεύρων και να επιλύει τεχνικά προβλήματα στα διάφορα στάδια παραγωγής των αρτοσκευασμάτων.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν θέματα που αφορούν:

α. Τη δειγματοληψία αλεύρου και λοιπών υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

β. Την αξιολόγηση ποιότητας αλεύρου με Peckar δοκιμασία.

γ. Τον προσδιορισμό υγρής και ξηρής γλουτένης σε διάφορα άλκυρα.

δ. Τη συσχέτιση με τα εξτενσιογραφήματα και φαρινογραφήματα και την επίδραση στην αρτοποίηση.

ε. Τις δοκιμασίες Pelshenke, Berliner, Granz και Zeleny.

στ. Τη λειτουργία και εφαρμογή του μύλου Brabender.

ζ. Τη λειτουργία και εφαρμογή του υγρασιόμετρου Brabender.

η. Τη λειτουργία του φαρινογράφου Brabender, την εξαγωγή και τη μελέτη της φαρινογραφικής καμπύλης και την εφαρμογή σε άλευρα διαφόρων τύπων.

θ. Τη λειτουργία του εξτενσιογράφου Brabender και την εξαγωγή εξτενσιογραφικής καμπύλης.

ι. Την εφαρμογή σε διάφορους τύπους αλεύρων και τη συγκριτική μελέτη των αποτελεσμάτων.

ια. Τον προσδιορισμό της οξύτητας των αλεύρων.

ιβ. Τον προσδιορισμό του PH αλεύρων και μαγιάς.

ιγ. Την επίδραση της σκληρότητας του νερού στην Αρτοποιία.

ιδ. Την ανίχνευση βελτιωτικών - οξειδωτικών στα άλευρα.

ιε. Την εξέταση μαγιάς με απλή δοκιμασία διαλύματος ζάχαρης.

ιστ. Τη χρήση μικροσκοπίου.

ιζ. Τον προσδιορισμό BRUX (διαλυμάτων).

ιη. Τη λειτουργία του αμυλογράφου Brabender, την εξαγωγή και μελέτη της καμπύλης του αμυλογράφου και τη σημασία που έχει η καμπύλη του αμυλογράφου για την αρτοποιία.

ιθ. Τη λειτουργία του αλβεογράφου Chorin, την εξαγωγή και μελέτη της καμπύλης του αλβεογράφου και την εφαρμογή σε διαφόρους τύπους αλεύρων.

κ. Τον προσδιορισμό τέφρας αλεύρου με κλίβανο αποτέφρωσης Brabender και τη λειτουργία της συσκευής.

κα. Τον προσδιορισμό αριθμού πτώσης -Falling Number (απλή αναφορά και εξήγηση).

κβ. Τη λειτουργία και τις εφαρμογές του ζυμαχτογράφου Chorin.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: Ε: 2 Σ: 2

## 2.1.Γ. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος είναι οι μαθητές/τριες να είναι σε θέση να επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά, εργαλεία και μηχανήματα προκειμένου να παρασκευάζουν διάφορα είδη άρτων και αρτοσκευασμάτων. Ακόμη είναι απαραίτητο, να κατανοούν τη σημασία και να εφαρμόζουν πιστά τους κανόνες ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής. Επιπλέον, θα αναπτύξουν την ικανότητα να επιλέγουν με προσοχή τα κατάλληλα υλικά, εργαλεία και μηχανήματα που απαιτούνται για την παρασκευή διαφόρων ειδών άρτων και αρτοσκευασμάτων. Ταυτόχρονα, θα εμβαθύνουν στην κατανόηση και εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής στον τομέα της αρτοποιίας.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν θέματα που σχετίζονται με:

α. Την παρουσίαση χώρου, εργαστηρίων, μηχανημάτων και εργαλείων αρτοποιίας.

β. Την ολοκληρωμένη διαδικασία παρασκευής άρτου T. 70%.

γ. Τον παραδοσιακό άρτο, την προετοιμασία όξινης ζύμης και το ζύμωμα στη σκάφη.

δ. Το χωριάτικο άρτο, το προζύμι και τη διαδικασία παραγωγής όσο και το ρόλο του προζυμιού.

ε. Τον άρτο σύμμεικτο, άρτο καλαμποκιού-άρτο μπομπότα και άρτο σιμιγαλιού.

στ. Τον άρτο T.90% και άρτο T.70% (Διατιμήσεως) καθώς και τη διαδικασία παρασκευής.

ζ. Τον άρτο ολικής αλέσεως, σικάλεως, πολύσπορο και πολυτέλειας.

- η. Τον άρτο Τσιαπάτα και τον άρτο Γιαννιώτικο.
- θ. Τον άρτο για μπόμπες (μπόμπα ζαμπόν τυρί/τονοσαλάτα/κοτοσαλάτα) και άρτο για τoστ (πολυτέλειας και τoστ oλικής).
- ι. Κριθαροκουλούρες και ντάκο.
- ια. Αρτίδια (Τ.55%-Τ.100%) για σάντουιτς και χάμπουργκερ.
- ιβ. Λαγάνες (τ. 70%, πολυτέλειας και χωριάτικη).
- ιγ. Τον άρτο επτάζυμο και την παρασκευή προζύμης από ρεβίθια.
- ιδ. Τον άρτο εκκλησίας (Αρτοκλασίες) και πρόσφορα.
- ιε. Λαμροκουλούρες και χριστόψωμα.
- ιστ. Διεθνείς αρτοποιίες (άρτος Γαλλικός - μπαγκέτα, άρτος Βιέννης, άρτος Γερμανικός-τριών αλεύρων, άρτος Σκανδιναβικός).
- ιζ. Την παρασκευή διαφόρων ειδών αρτιδιών γεύσεων όπως αρτίδια ξηρών καρπών, φρούτων, κáιζερ, μνημοσύνου, βύνης, λαδόψωμο-ελαιόψωμο, σταφιδόψωμο κλπ.
- ιη. Την παρασκευή κριτσινιών όπως κριτσίνια καλαμποκιού, πολύσπορα, λευκά Τ. 55% ή μαύρα Τ. 100% και την παρασκευή κουλουριών όπως κουλούρια Θεσσαλονίκης.
- ιθ. Την παρασκευή παξιμαδιών και φρυγανιών όπως παξιμάδια Κρήτης, παξιμάδια γεύσεων-Crispies (απλά, με ρίγανη, πιπέρι ή πάπρικα), φρυγανιά oλικής αλέσεως-παξιμάδι κόφτρας, φρυγανιά σικάλεως- παξιμάδι κόφτρας, φρυγανιά χωριάτικη-παξιμάδι κόφτρας και φρυγανιά Τ. 55% - παξιμάδι κόφτρας.
- κ. Το ψήσιμο φαγητών (κρεατικά, ψαρικά, λαδερά, πάστες και πουλερικά).

κα. Την αυξομείωση αλατιού και την επίδραση στη συμπεριφορά του άρτου.

κβ. Την αυξομείωση της μαγιάς και τις επιδράσεις στη συμπεριφορά του άρτου.

κγ. Την απορροφητικότητα αλεύρου-αρτοζύμης.

κδ. Τη διατηρησιμότητα του άρτου.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

#### 2.1.Δ. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Σκοπός του μαθήματος είναι οι μαθητές/τριες να είναι σε θέση να παρασκευάζουν διάφορα είδη γλυκών, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά, εργαλεία και μηχανήματα. Ακόμη, στόχος είναι να κατανοούν τη σημασία των κανόνων ασφαλείας, καθαριότητας και υγιεινής και να τους εφαρμόζουν πιστά.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν θέματα που σχετίζονται με:

α. Την παρασκευή παντεσπανιού (γλυκό, κίτρινο, μαύρο).



β. Την παρασκευή τουρτών και παστών όπως πάστα-τούρτα αμυγδάλου, σουδόπαστα, διαφόρων γεύσεων, καραμέλα, τιραμισού, σοκολατίνα, μπλάκ φόρεστ κ.ά.

γ. Το Décor-τους στολισμούς, ειδικότερα διακόσμηση τούρτας γενεθλίων, βάπτισης, γάμου κτλ.

δ. Την παρασκευή σοκολατών. Πιο συγκεκριμένα, σοκολατάκια απλά (υγείας, γάλακτος, λευκά), σοκολατάκια γεμιστά (κεράσι, πραλίνα, λικέρ) και σοκολατένια πασχαλινά (αυγά, λαγουδάκια, κοκοράκια).

ε. Την παρασκευή παγωτών όπως γλώσσες παγωτού, παγωτά γεύσεων (φιστίκι, φράουλα, cookies κ.λ.π), παγωτό παρφέ (βανίλια, σοκολάτα) και παγωτό γρανίτα (λεμόνι, φράουλα, πεπόνι κλπ.).

στ. Την παρασκευή γλυκών του κουταλιού, κομπόστων και μαρμελαδών.

ζ. Το παντεσπάνι και τις βάσεις.

η. Τη σοκολάτα.

θ. Το σιρόπι και την καραμέλα.

ι. Τα ζελέ και τις κρέμες .

ια. Την παρουσίαση χώρου, εργαστηρίων, μηχανημάτων και εργαλείων Ζαχαροπλαστικής και τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται.

ιβ. Την παρασκευή σιροπιαστών γλυκών, γλυκών ταψιού και κατσαρόλας. Ειδικότερα, θα μάθουν για τη θεωρία των σιροπιών και τον πίνακα αναλογιών για σιρόπια ενώ θα εξοικειωθούν με τη παρασκευή σιροπιού για διάφορα γλυκά, όπως ραβανί, σάμαλι, χαλβά σιμιγδαλένιο και σαπουνέ, μπακλαβά, σαραγλί κ.ά.

ιγ. Την παρασκευή γλυκών του κιλού. Θα εξοικειωθούν με την παρασκευή γλυκών όπως τα αμυγδαλωτά-εργολάβοι, σκαλτσούνια, καρύδες Ινδιών-νουά καρυδιού, βραχάκια, χιονάτες, ροζέδες κ.α.

ιδ. Την παρασκευή κρεμών, μους και ζελέ. Θα μάθουν μεταξύ άλλων να παρασκευάζουν πανακότα, καζάν ντιπί, κρέμα καραμελέ, προφιτερόλ, τάρτες-ταρτάκια, πουτίγκα σε ποτήρι κ.ά.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

#### 2.1.Ε. ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο/Η μαθητής/τρια μέσα από τη διδασκαλία του παρόντος μαθήματος θα αναπτύξει την ικανότητα να επιλέγει με προσοχή τα κατάλληλα υλικά, εργαλεία και μηχανήματα που απαιτούνται για την παρασκευή διαφόρων σνακ, τυροπιτοειδών, ειδών catering και προϊόντων κουλουροποιίας. Ταυτόχρονα, θα εμβαθύνει στην κατανόηση και εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής στον τομέα της αρτοποιίας.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν θέματα που σχετίζονται με:

α. Την παρασκευή βουτημάτων, μπισκότων και κέικ όπως π.χ. βουτήματα σοκολάτας, βανίλιας, γλυκάνισου και καρύδας, μπισκότα απλά ή γεμιστά με πραλίνα, φουντούκι ή κρέμα λεμόνι, κέικ φρούτων, ξηρών καρπών, cheese cake κ.ά.

β. Την παρασκευή γλυκών και αλμυρών ζυμών όπως διάφορες κροκέτες (τυρίου, πατάτας, κλπ.), Vol au vent -Finger food, μπριός – μπριοςάκια (βουτύρου, γεμιστά) κ.ά.

γ. Την παρασκευή πιτών παραδοσιακών και χωριάτικων όπως π.χ. πίτα χωριάτικη αλμυρή με τυρί η/και σπανάκι, πίτα χωριάτικη γλυκιά με κολοκύθι, κρεατόπιτες, κ.ά.

δ. Τη χημική διόγκωση (π.χ. στην κουλουροποιία).

ε. Μηχανική διόγκωση.

ε. Τη σφολιάτα.

στ. Χειροποίητο φύλλο.

ζ. Την κουλουροποιία. Θα μάθουν για διάφορα είδη κουλουριών, όπως τα κουλούρια κανέλας, Σμυρναίικα, μελιού, πορτοκαλιού και λαδιού. Θα εξοικειωθούν επίσης με τα μουστοκούλουρα, τα κουλούρια αμυγδάλου, τα ουζοκούλουρα, τα κουλούρια βουτύρου, βανίλιας-σοκολάτας κ.ά.

η. Τα σφολιατοειδή. Θα γνωρίσουν μεταξύ άλλων για: τη σφολιάτα και την παρασκευή του φύλλου της, για τυρόπιτες και κασερόπιτες με φέτα, κασέρι και γκίτζα, για ζαμπονόπιτα-λουκανικόπιτα, μπουγάτσα γλυκιά, σπανακόπιτα, σπανακοτυρόπιτα, πατατόπιτα (φάρσα - γέμιση), μυζηθρόπιτα-μυζηθροπιτάκια (με μέλι και κανέλα) και διάφορα άλλα.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

## 2.1.ΣΤ. ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Σκοπός του παρόντος μαθήματος είναι η παρουσίαση των διαφόρων χημικών εννοιών και ουσιών που είναι χρήσιμες για τη συμπεριφορά των Α' υλών που χρησιμοποιούν οι μαθητές/τριες, καθώς και η κατανόηση των βασικών αρχών διατροφής και η αναγνώριση της διατροφικής αξίας των προϊόντων.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν στοιχεία για:

α. Τις κατηγορίες και χρήσεις πρόσθετων υλών τροφίμων και τις προδιαγραφές αυτών.

β. Τη σύσταση, τις ιδιότητες και τις χρήσεις που εμφανίζουν οι γαλακτοματοποιητές, τα μονο- και διγλυκερίδια, η λεκιθίνη και οι πηκτικές ύλες.

γ. Τη σύσταση, τις ιδιότητες και τις χρήσεις βελτιωτικών οξειδωτικών-αντιοξειδωτικών.

δ. Τον ορισμό, τις ιδιότητες και τις χρήσεις των συντηρητικών.

ε. Το μακροσκοπικό έλεγχο προϊόντων που χρησιμοποιούνται ως υλικά προσθήκης, όπως τυροκομικά προϊόντα, κρεατοσκευάσματα, μαρμελάδες, φρούτα, λαχανικά και άλλα.

στ. Την υγιεινή διατροφή και διατροφική αξία των προϊόντων.

ζ. Τις νέες πρώτες ύλες και τις βοηθητικές πρώτες ύλες.

η. Τα διαιτητικά προϊόντα: τα είδη χαμηλού αριθμού θερμίδων, τη νομοθετική κατοχύρωση προϊόντων διαίτης και την ετικέτα προϊόντων διατροφής.

θ. Τον ορισμό και τις χρήσεις των βιταμινών και ορμονών.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

## 2.2 ΤΑΞΗ Β΄

### 2.2.Α. ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΗΑССР

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος είναι με τη διδασκαλία του μαθήματος ο/η μαθητής/τρια να γνωρίζει τον τρόπο αξιολόγησης των παραγομένων προϊόντων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, να τα αξιολογεί και να προσδιορίζει τα ελαττώματά τους, άλλα και να προτείνει μέτρα αντιμετώπισης από τη στιγμή που γνωρίζει που οφείλονται τα ελαττώματα αυτά.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν θέματα που αφορούν:

α. Την ποιότητα και τις προδιαγραφές (διαδικασία για τη καθιέρωση προδιαγραφών ποιότητας).

β. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τροφίμων όπως τα συστατικά, το βάρος, την απόδοση, τη θρεπτική αξία, την υγιεινή κατάσταση, τη διατηρησιμότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

γ. Την καθιέρωση ποιοτήτων και προδιαγραφών των τροφίμων και τις κρατικές υπηρεσίες που είναι υπεύθυνες για τη καθιέρωση.

δ. Τον ορισμό και σκοπό του ποιοτικού ελέγχου.

ε. Τις μεθόδους του ποιοτικού ελέγχου και τα στάδια του (έλεγχος πρώτων υλών, έλεγχος επεξεργασίας και έλεγχος τελικού προϊόντος).

στ. Τη διατηρησιμότητα επεξεργασμένων πρώτων υλών και προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής με καλές συνθήκες αποθήκευσης.

ζ. Τα ποσοτικά χαρακτηριστικά όπως αναλογία συστατικών, βάρος και απόδοση.

η. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και αξιολόγηση όπως εμφάνιση, χρώμα, σχήμα, μέγεθος, ελαττώματα και υφή (ταξινόμηση χαρακτηριστικών, διάγραμμα ιξώδους, ελαστικότητα, ευθραυστότητα, κατανομή κυψελίδων κλπ.).

θ. Τη γεύση και την οσμή. Ειδικότερα, αν είναι ευχάριστες ή δυσάρεστες, αν κάτι είναι γλυκό, πικρό, ξινό ή αλμυρό.

ι. Τον προσδιορισμό ποιοτικών ελαττωμάτων και τις αιτίες αυτών, τις επιπτώσεις στην ζύμη και στα τελικά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής καθώς και τα μέτρα αντιμετώπισης.

ια. Διάφορες δοκιμές όπως δοκιμές Duo-Trio, ζεύγους, τριγωνικής κατάταξης και βαθμολόγησης αρεσκείας κλπ.

ιβ. Τις ασθένειες που προκαλούνται από τα τρόφιμα. Ειδικότερα, τις πηγές τροφικών δηλητηριάσεων, τα συμπτώματα που παρουσιάζουν, τη συχνότητα των τροφικών δηλητηριάσεων και τα είδη αυτών.

ιγ. Τα βακτήρια. Ειδικότερα, θα μάθουν για τα βασικά χαρακτηριστικά παθογόνων βακτηρίων, για τα σπόρια βακτηρίων, τους παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των βακτηρίων και πως αυτά προκαλούν ασθένειες.

ιδ. Τους κίνδυνους επιμόλυνσης των τροφίμων όπως είναι η μικροβιακή επιμόλυνση, η διασταυρούμενη επιμόλυνση, επιμόλυνση με παθογόνα βακτήρια ή ξένα σώματα, φυσική επιμόλυνση, χημική επιμόλυνση και επιμόλυνση με επικίνδυνες χημικές ουσίες.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

## 2.2.B. ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Μέσα από τη διδασκαλία του μαθήματος ο/η μαθητής/τρια θα μπορεί να διαπιστώνει με διάφορες χημικές δοκιμασίες, μακροσκοπικές και άλλες εξετάσεις την ποιότητα των αλεύρων και των άλλων πρώτων υλών όσο και την ύπαρξη ξένων σωμάτων και ουσιών σε αυτά. Ακόμη, θα μπορεί να διαπιστώνει με πειράματα σε κατάλληλες συσκευές την ποιότητα των αλεύρων και να επιλύει τεχνικά προβλήματα στα διάφορα στάδια παραγωγής των αρτοσκευασμάτων.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν θέματα που αφορούν:

α. Τη δειγματοληψία αλεύρου και λοιπών υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

β. Την αξιολόγηση ποιότητας αλεύρου με Peckar δοκιμασία.

γ. Τον προσδιορισμό υγρής και ξηρής γλουτένης σε διάφορα άλκυρα.

δ. Τη συσχέτιση με τα εξτενσιογραφήματα και φαρινογραφήματα και την επίδραση στην αρτοποίηση.

ε. Τις δοκιμασίες Pelshenke, Berliner, Granz και Zeleny.



- στ. Τη λειτουργία και εφαρμογή του μύλου Brabender.
- ζ. Τη λειτουργία και εφαρμογή του υγρασιόμετρου Brabender.
- η. Τη λειτουργία του φαρινογράφου Brabender, την εξαγωγή και τη μελέτη της φαρινογραφικής καμπύλης και την εφαρμογή σε άλευρα διαφόρων τύπων.
- θ. Τη λειτουργία του εξτενσιογράφου Brabender και την εξαγωγή εξτενσιογραφικής καμπύλης.
- ι. Την εφαρμογή σε διάφορους τύπους αλεύρων και τη συγκριτική μελέτη των αποτελεσμάτων.
- ια. Τον προσδιορισμό της οξύτητας των αλεύρων.
- ιβ. Τον προσδιορισμό του ΡΗ αλεύρων και μαγιάς.
- ιγ. Την επίδραση της σκληρότητας του νερού στην Αρτοποιία.
- ιδ. Την ανίχνευση βελτιωτικών - οξειδωτικών στα άλευρα.
- ιε. Την εξέταση μαγιάς με απλή δοκιμασία διαλύματος ζάχαρης.
- ιστ. Τη χρήση μικροσκοπίου.
- ιζ. Τον προσδιορισμό BRUX (διαλυμάτων).
- ιη. Τη λειτουργία του αμυλογράφου Brabender, την εξαγωγή και μελέτη της καμπύλης του αμυλογράφου και τη σημασία που έχει η καμπύλη του αμυλογράφου για την αρτοποιία.
- ιθ. Τη λειτουργία του αλβεογράφου Chopin, την εξαγωγή και μελέτη της καμπύλης του αλβεογράφου και την εφαρμογή σε διαφόρους τύπους αλεύρων.
- κ. Τον προσδιορισμό τέφρας αλεύρου με κλίβανο αποτέφρωσης Brabender και τη λειτουργία της συσκευής.

κα. Τον προσδιορισμό αριθμού πτώσης -Falling Number (απλή αναφορά και εξήγηση).

κβ. Τη λειτουργία και τις εφαρμογές του ζυμαχτογράφου Chopin.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: Ε: 2 Σ: 2

## 2.2.Γ. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Σκοπός του μαθήματος είναι οι μαθητές/τριες να γνωρίζουν τα αίτια που προκαλούν τις μικροβιακές, βιοχημικές και άλλες προσβολές εντόμων καθώς και αλλοιώσεις στον κύκλο των δημητριακών, των αλεύρων και των προϊόντων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, να μάθουν τις επιπτώσεις που έχουν και τις προφυλάξεις που πρέπει να ληφθούν. Επιπλέον, θα εξοικειωθούν με διάφορους μικροοργανισμούς που επηρεάζουν τα τρόφιμα και συμβάλλουν θετικά στην παραγωγή προϊόντων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν για θέματα που σχετίζονται με:

α. Τις αλλοιώσεις σιταριού που προκαλούνται από μικροοργανισμούς και έντομα. Ειδικότερα, θα μάθουν για τα έντομα του αγρού και της αποθήκης με έμφαση στα έντομα των σιτηρών

(πεντατομίτης, καλλάνδρα του σίτου κ.ά.) και για τις μικροβιολογικές προσβολές όπως σκωρίαση, δαυλίτης, ευρισιβώδης όλυρα κ.ά.

β. Τις αλλοιώσεις του σίτου από αυτοθέρμανση, βλάστηση του σίτου στον αγρό και την αποθήκη όπως και από μούχλα του σίτου και του αλεύρου.

γ. Τις ομάδες μικροοργανισμών που ενδιαφέρουν τα τρόφιμα. Αναφορά στην έννοια του κυττάρου (ευκαριωτικό, προκαριωτικό), τον πολλαπλασιασμό μικροοργανισμών και την καμπύλη ανάπτυξης.

δ. Την διάκριση μικροοργανισμών ανάλογα με την άριστη θερμοκρασία διαβίωσης (θερμόφιλα, ψυχρόφιλα, μεσόφιλα).

ε. Τα ωσμόφιλα μικρόβια.

στ. Ομάδες μικροοργανισμών ανάλογα με τη λειτουργική προσφορά τους στην τεχνολογία τροφίμων (οξυγαλακτικά, πρωτοσολυτικά, σαγχαρολυτικά, λιπολιτικά και πηκτινολυτικά).

ζ. Τους μύκητες. Γενικά περί μυκήτων, για τους ευρωτομύκητες και ειδικότερα τους ευρώτες που ενδιαφέρουν τα τρόφιμα (*mucor*, *rhizopus*) καθώς και για ατελείς μύκητες (*aspergillus*, *neurospora*, *penicillium*).

η. Τις ζύμες. Γενικά περί ζυμών, για την αλκοολική ζύμωση, την οξική και τη γαλακτική ζύμωση.

θ. Για τα βακτήρια. Γενικά για τα βακτήρια και για τον μεσεντερικό βάκιλο.

ι. Για τις αλλοιώσεις του άρτου και ειδικότερα τις ιξώδεις αλλοιώσεις όσο και για την μυκητίαση του άρτου.

ια. Για τις γενικές αρχές θεωρήσεων των αλλοιωμένων τροφίμων και τις αιτίες αλλοιώσεως των τροφίμων.

ιβ. Τους παράγοντες που επηρεάζουν το βαθμό μόλυνσεως ενός τροφίμου καθώς και το είδος των μολυνόντων μικροοργανισμών.

ιγ. Τους παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών σε ένα τρόφιμο.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

## 2.2.Δ. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος είναι οι μαθητές/τριες να είναι σε θέση να επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά, εργαλεία και μηχανήματα προκειμένου να παρασκευάζουν διάφορα είδη άρτων και αρτοσκευασμάτων. Ακόμη είναι απαραίτητο, να κατανοούν τη σημασία και να εφαρμόζουν πιστά τους κανόνες ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής. Επιπλέον, θα αναπτύξουν την ικανότητα να επιλέγουν με προσοχή τα κατάλληλα υλικά, εργαλεία και μηχανήματα που απαιτούνται για την παρασκευή διαφόρων ειδών άρτων και αρτοσκευασμάτων. Ταυτόχρονα, θα εμβαθύνουν στην κατανόηση και εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής στον τομέα της αρτοποιίας.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν θέματα που σχετίζονται με:

α. Την παρουσίαση χώρου, εργαστηρίων, μηχανημάτων και εργαλείων αρτοποιίας.

- β. Την ολοκληρωμένη διαδικασία παρασκευής άρτου Τ. 70%.
- γ. Τον παραδοσιακό άρτο, την προετοιμασία όξινης ζύμης και το ζύμωμα στη σκάφη.
- δ. Το χωριάτικο άρτο, το προζύμι και τη διαδικασία παραγωγής όσο και το ρόλο του προζυμιού.
- ε. Τον άρτο σύμμεκτο, άρτο καλαμποκιού-άρτο μπομπότα και άρτο σιμιγαλιού.
- στ. Τον άρτο Τ.90% και άρτο Τ.70% (Διατιμήσεως) καθώς και τη διαδικασία παρασκευής.
- ζ. Τον άρτο ολικής αλέσεως, σικάλεως, πολύσπορο και πολυτέλειας.
- η. Τον άρτο Τσιαπάτα και τον άρτο Γιαννιώτικο.
- θ. Τον άρτο για μπόμπες (μπόμπα ζαμπόν τυρί/τονοσαλάτα/κοτοσαλάτα) και άρτο για τοστ (πολυτέλειας και τοστ ολικής).
- ι. Κριθαροκουλούρες και ντάκο.
- ια. Αρτίδια (Τ.55%-Τ.100%) για σάντουιτς και χάμπουργκερ.
- ιβ. Λαγάνες (τ. 70%, πολυτέλειας και χωριάτικη).
- ιγ. Τον άρτο επτάζυμο και την παρασκευή προζύμης από ρεβίθια.
- ιδ. Τον άρτο εκκλησίας (Αρτοκλασίες) και πρόσφορα.
- ιε. Λαμροκουλούρες και χριστόψωμα.
- ιστ. Διεθνείς αρτοποιίες (άρτος Γαλλικός - μπαγκέτα, άρτος Βιέννης, άρτος Γερμανικός-τριών αλεύρων, άρτος Σκανδιναβικός).

ιζ. Την παρασκευή διαφόρων ειδών αρτιδίων γεύσεων όπως αρτίδια ξηρών καρπών, φρούτων, κάρυ, μνημοσύνου, βύνης, λαδόψωμο-ελαιόψωμο, σταφιδόψωμο κλπ.

ιη. Την παρασκευή κριτσινιών όπως κριτσίνια καλαμποκιού, πολύσπορα, λευκά Τ. 55% ή μαύρα Τ. 100% και την παρασκευή κουλουριών όπως κουλούρια Θεσσαλονίκης.

ιθ. Την παρασκευή παξιμαδιών και φρυγανιών όπως παξιμάδια Κρήτης, παξιμάδια γεύσεων-Crispies (απλά, με ρίγανη, πιπέρι ή πάπρικα), φρυγανιά ολικής αλέσεως-παξιμάδι κόφτρας, φρυγανιά σικάλεως- παξιμάδι κόφτρας, φρυγανιά χωριάτικη-παξιμάδι κόφτρας και φρυγανιά Τ. 55% - παξιμάδι κόφτρας.

κ. Το ψήσιμο φαγητών (κρεατικά, ψαρικά, λαδερά, πάστες και πουλερικά).

κα. Την αυξομείωση αλατιού και την επίδραση στη συμπεριφορά του άρτου.

κβ. Την αυξομείωση της μαγιάς και τις επιδράσεις στη συμπεριφορά του άρτου.

κγ. Την απορροφητικότητα αλεύρου-αρτοζύμης.

κδ. Τη διατηρησιμότητα του άρτου.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

## 2.2.E. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Σκοπός του μαθήματος είναι οι μαθητές/τριες να είναι σε θέση να παρασκευάζουν διάφορα είδη γλυκών, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά, εργαλεία και μηχανήματα. Ακόμη, στόχος είναι να κατανοούν τη σημασία των κανόνων ασφαλείας, καθαριότητας και υγιεινής και να τους εφαρμόζουν πιστά.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν θέματα που σχετίζονται με:

α. Την παρασκευή παντεσπανιού (γλυκό, κίτρινο, μαύρο).

β. Την παρασκευή τουρτών και παστών όπως πάστα-τούρτα αμυγδάλου, σουδόπαστα, διαφόρων γεύσεων, καραμέλα, τιραμισού, σοκολατίνα, μπλάκ φόρεστ κ.ά.

γ. Το Décor-τους στολισμούς, ειδικότερα διακόσμηση τούρτας γενεθλίων, βάπτισης, γάμου κτλ.

δ. Την παρασκευή σοκολατών. Πιο συγκεκριμένα, σοκολατάκια απλά (υγείας, γάλακτος, λευκά), σοκολατάκια γεμιστά (κεράσι, πραλίνα, λικέρ) και σοκολατένια πασχαλινά (αυγά, λαγουδάκια, κοκοράκια).

ε. Την παρασκευή παγωτών όπως γλώσσες παγωτού, παγωτά γεύσεων (φιστίκι, φράουλα, cookies κ.λ.π), παγωτό παρφέ (βανίλια, σοκολάτα) και παγωτό γρανίτα (λεμόνι, φράουλα, πεπόνι κλπ.).

στ. Την παρασκευή γλυκών του κουταλιού, κομπόστων και μαρμελαδών.

ζ. Το παντεσπάνι και τις βάσεις.

η. Τη σοκολάτα.

θ. Το σιρόπι και την καραμέλα.

ι. Τα ζελέ και τις κρέμες .

ια. Την παρουσίαση χώρου, εργαστηρίων, μηχανημάτων και εργαλείων Ζαχαροπλαστικής και τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται.

ιβ. Την παρασκευή σιροπιαστών γλυκών, γλυκών ταψιού και κατσαρόλας. Ειδικότερα, θα μάθουν για τη θεωρία των σιροπιών και τον πίνακα αναλογιών για σιρόπια ενώ θα εξοικειωθούν με τη παρασκευή σιροπιού για διάφορα γλυκά, όπως ραβανί, σάμαλι, χαλβά σιμιγδαλένιο και σαπουνέ, μπακλαβά, σαραγλί κ.ά.

ιγ. Την παρασκευή γλυκών του κιλού. Θα εξοικειωθούν με την παρασκευή γλυκών όπως τα αμυγδαλωτά-εργολάβοι, σκαλτσούνια, καρύδες Ινδιών-νουά καρυδιού, βραχάκια, χιονάτες, ροζέδες κ.α.

ιδ. Την παρασκευή κρεμών, μους και ζελέ. Θα μάθουν μεταξύ άλλων να παρασκευάζουν πανακότα, καζάν ντιπί, κρέμα καραμελέ, προφιτερόλ, τάρτες-ταρτάκια, πουτίγκα σε ποτήρι κ.ά.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

## 2.2.ΣΤ. ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο/Η μαθητής/τρια μέσα από τη διδασκαλία του παρόντος μαθήματος θα αναπτύξει την ικανότητα να επιλέγει με προσοχή τα κατάλληλα υλικά, εργαλεία και μηχανήματα που απαιτούνται για την παρασκευή διαφόρων σνακ, τυροπιτοειδών, ειδών catering και προϊόντων κουλουροποιίας.



Ταυτόχρονα, θα εμβαθύνει στην κατανόηση και εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας, καθαριότητας και υγιεινής στον τομέα της αρτοποιίας.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ες να γνωρίζουν θέματα που σχετίζονται με:

α. Την παρασκευή βουτημάτων, μπισκότων και κέικ όπως π.χ. βουτήματα σοκολάτας, βανίλιας, γλυκάνισου και καρύδας, μπισκότα απλά ή γεμιστά με πραλίνα, φουντούκι ή κρέμα λεμόνι, κέικ φρούτων, ξηρών καρπών, cheese cake κ.ά.

β. Την παρασκευή γλυκών και αλμυρών ζυμών όπως διάφορες κροκέτες (τυρίου, πατάτας, κλπ.), Vol au vent -Finger food, μπριός – μπριοςάκια (βουτύρου, γεμιστά) κ.ά.

γ. Την παρασκευή πιτών παραδοσιακών και χωριάτικων όπως π.χ. πίτα χωριάτικη αλμυρή με τυρί η/και σπανάκι, πίτα χωριάτικη γλυκιά με κολοκύθι, κρεατόπιτες, κ.ά.

δ. Τη χημική διόγκωση (π.χ. στην κουλουροποιία).

ε. Μηχανική διόγκωση.

ε. Τη σφολιάτα.

στ. Χειροποίητο φύλλο.

ζ. Την κουλουροποιία. Θα μάθουν για διάφορα είδη κουλουριών, όπως τα κουλούρια κανέλας, Σμυρναίικα, μελιού, πορτοκαλιού και λαδιού. Θα εξοικειωθούν επίσης με τα μουστοκούλουρα, τα κουλούρια αμυγδάλου, τα ουζοκούλουρα, τα κουλούρια βουτύρου, βανίλιας-σοκολάτας κ.ά.

η. Τα σφολιατοειδή. Θα γνωρίσουν μεταξύ άλλων για: τη σφολιάτα και την παρασκευή του φύλλου της, για τυρόπιτες και κασερόπιτες με φέτα, κασέρι και γκίζα, για ζαμπονόπιτα-λουκανικόπιτα, μπουγάτσα γλυκιά, σπανακόπιτα, σπανακοτυρόπιτα, πατατόπιτα (φάρσα - γέμιση), μυζηθρόπιτα-μυζηθροπιτάκια (με μέλι και κανέλα) και διάφορα άλλα.

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης Ι.
2. Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ΙΙ.

Συμπληρωματικές

1. Τεχνολογία Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής ΙΙ.
2. Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής ΙΙ.



## Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

### 3. Αναγκαίος και Επιθυμητός Εξοπλισμός, Μέσα Διδασκαλίας και Μέθοδοι Διδασκαλίας

#### 3.1 Θεωρητική Εκπαίδευση

##### ➤ Αναγκαίος Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

Ως μέσα διδασκαλίας μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλες οι μεθοδολογίες εκμάθησης που προωθούν τη συμμετοχή των μαθητών/-τριων, με έμφαση στις διαδραστικές εκπαιδευτικές τεχνικές και τη βιωματική εκπαίδευση.

Το εκπαιδευτικό υλικό μπορεί να αποτελείται από συγγράμματα (ή σημειώσεις) που υπάρχουν στη βιβλιογραφία ή από αντίστοιχα που έχουν ετοιμάσει οι εκπαιδευτές.

Αναγκαίος εξοπλισμός για τη διδασκαλία είναι: ο πίνακας, ο προβολέας με δυνατότητα σύνδεσης με βίντεο και Η/Υ, ο Η/Υ, ο εκτυπωτής.

##### ➤ Επιθυμητός Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

Πρόσθετα, στο πλαίσιο της κατάρτισης, μπορεί να γίνει χρήση διαδραστικού πίνακα ή και υπολογιστές ταμπλέτας (tablets).

#### 3.2 Εργαστήρια

##### ➤ Αναγκαίος Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

Μίξερ / Ψυγείο κατάψυξη / Ψυγείο συντήρηση / Φούρνος / Στόφα / Εστίες ηλεκτρικές / Επαγγελματικές επιφάνειες εργασίας από αδιαπότιστο υλικό / Επαγγελματική λάντζα πλύσης σκευών με μεγάλες γούρνες / Μαχαίρια διαφόρων χρήσεων / Κουτάλες / Κουτάλες τρυπητές / Παλέτες / Μπασίνες διαφόρων μεγεθών / Ζυγαριές ακριβείας / Δοσομετρητές 0,5 και 1 Lt / Γραδόμετρο / Κατσαρόλες διαφόρων μεγεθών / Ταψιά

διαφόρων μεγεθών και σχημάτων / Χούφτες ζαχαροπλαστικής / Σινοιά / Σύρμα χειρός / Σακούλες ζαχαροπλαστικής / Πλάστες / Μεταλλικά τσέρκια / Μαρίζ / Λαμαρίνες διαφόρων μεγεθών / Φόρμες διαφόρων μεγεθών και σχημάτων / Σέσουλες / Μπολ αποθήκευσης υλικών διαφόρων μεγεθών / Θερμόμετρο / Ξύστρες μεταλλικές και πλαστικές / Λαβίδες διαφόρων τύπων και χρήσεων / Τρίφτες / Κορνέ / Σουρωτήρια / Πινέλα.

➤ **Επιθυμητός Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας**

Διαδραστικός πίνακας / Πλήρες ηχητικό σύστημα / Τηλεόραση  $\geq 50$  ιντσών ή οθόνη προβολής 60-100 ιντσών

### 3.3 Διδακτικά Βιβλία - Εκπαιδευτικό Υλικό

Εκπαιδευτικό υλικό αποτελούν τα διδακτικά βιβλία τα οποία παρέχονται από τις ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α και επιλέγονται στοχευμένα για τα διδασκόμενα μαθήματα της κάθε ειδικότητας.

Δυνητικά παρέχονται, συμπληρωματικά, σημειώσεις και προτεινόμενη βιβλιογραφία ανά μάθημα σε έντυπη ή/και ηλεκτρονική μορφή.

Οι συμπληρωματικές πηγές αποτελούν χρήσιμο εκπαιδευτικό υλικό για την επαγγελματική εξέλιξη των μαθητών και λειτουργούν ως ερέθισμα για περαιτέρω μελέτη.

## 4. Διδακτική Μεθοδολογία

➤ Κατά τη διάρκεια των μαθημάτων, αξιοποιείται η συμμετοχική ή/και βιωματική διδασκαλία. Έχοντας ως σημείο εκκίνησης τις βασικές αρχές εκπαίδευσης καθώς και τη σύνδεση της αρχικής επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης με την αγορά εργασίας, η εκπαίδευση έχει διττό σημείο αναφοράς: την ενεργή ανταπόκριση στις μαθησιακές ανάγκες της συγκεκριμένης κατά περίπτωση ομάδας μαθητών και μαθητριών, με άξονα προσανατολισμού τις ανάγκες που προκύπτουν στο περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

- Ο/Η εκπαιδευτικός οργανώνει και καθοδηγεί την εκπαιδευτική πράξη, επιλύει τυχόν ανακύπτοντα προβλήματα, υποστηρίζει, ανατροφοδοτεί και ενδυναμώνει μαθητές και μαθήτριες. Προετοιμάζει και διευκολύνει την ομαλή ένταξη των μαθητών/τριών στην αγορά εργασίας.
- Η καθ' έδρας σε συνδυασμό με τη συμμετοχική και βιωματική εκπαίδευση, διαμορφώνει ένα δημιουργικό περιβάλλον μάθησης και ενισχύει την αλληλεπίδραση εκπαιδευτικού και μαθητή/τριας. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν αντιληπτές αλλά και να αξιοποιηθούν στην εκπαιδευτική διαδικασία οι ανάγκες, οι ιδιαιτερότητες, οι δυνατότητες, οι γνώσεις, οι δεξιότητες αλλά και οι εμπειρίες της συγκεκριμένης ομάδας μαθητών/τριών.
- Παρέχουν τη δυνατότητα να γίνουν πρακτικές και ρεαλιστικές συνδέσεις με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.
- Οι εκπαιδευτικές τεχνικές δύναται να είναι: Εισήγηση, Ομάδες εργασίας, Παιχνίδι ρόλων, Μελέτη περίπτωσης, Καταιγισμός ιδεών, Προσομοίωση, Ερωτήσεις-Απαντήσεις (συζήτηση), Ατομικές και ομαδικές ασκήσεις εφαρμογής ή επίλυσης προβλήματος.
- Προτείνονται συνεργατικές εκπαιδευτικές και μαθησιακές μέθοδοι (μέθοδος project, συζήτηση, μάθηση βασισμένη σε πρόβλημα, μάθηση μέσω παρατήρησης, βιωματικές προσεγγίσεις, παιχνίδια ρόλων, προσομοιώσεις, δραματοποίηση κ.λ.π.) και αναλόγως των εκπαιδευτικών αναγκών επιλογή της ενδεδειγμένης.
- Η εκπαίδευση σε συγκεκριμένες ατομικές ή/και ομαδικές δραστηριότητες μέσα στην τάξη και τα εργαστήρια, προετοιμάζει μαθητές και μαθήτριες για τη συμμετοχή τους στη Μαθητεία. Η σταδιακή εξειδίκευση της γνώσης, η ανάπτυξη συγκεκριμένων δεξιοτήτων/ικανοτήτων και η καλλιέργεια κατάλληλων στάσεων και συμπεριφορών σε ζητήματα που αφορούν την απασχόληση στην ειδικότητα, προετοιμάζουν τους/τις μαθητές/τριες για τα επόμενα βήματα. Το πρόγραμμα συνδυάζει την απόκτηση θεωρητικών γνώσεων με την ανάπτυξη αναγκαίων πρακτικών δεξιοτήτων για την αποτελεσματική άσκηση του επαγγέλματος.
  
- Στο πλαίσιο της εφαρμογής του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή το σύνολο των προαναφερθέντων δραστηριοτήτων, δύναται να αξιοποιηθεί και αυτόνομα, δηλαδή ανεξάρτητα από την υλοποίηση ενός συνολικότερου έργου (project).

## 5. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης

Για την προστασία των μαθητών/τριων, τόσο στο πλαίσιο της αίθουσας διδασκαλίας και των εργαστηριακών χώρων των ΕΠΑ.Σ όσο και στο πλαίσιο των επιχειρήσεων για την υλοποίηση της μαθητείας, τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις για τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην ειδικότητα και το επάγγελμα αλλά και ευρύτερα όπως προβλέπονται ιδίως από:

- τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων ανδρών και γυναικών (βλ. Ν.3850/2010, όπως ισχύει).
- Το άρθρο 153 της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπου έχει θεσπισθεί ένα ευρύ φάσμα κοινοτικών μέτρων στον τομέα της ασφάλειας και της υγείας στην εργασία με ευρωπαϊκές οδηγίες που θεσπίζουν ελάχιστες απαιτήσεις και θεμελιώδεις αρχές, όπως η αρχή της πρόληψης και εκτίμησης κινδύνων, καθώς και υποχρεώσεις για τους/τις εργοδότες/τριες και τους/τις εργαζόμενους/ες.
- Τον κανονισμό λειτουργίας των ΕΠΑ.Σ (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021), όπως ισχύει.
- Τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ/3-02-89) όπως ισχύει.
- Την παρ. 8 του αρθρ. 17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και λουπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α') όπως ισχύει.
- Το ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021, 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 απαραίτητος εξοπλισμός για τις συνθήκες άσκησης της ειδικότητας:

### 5.1 Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας

Για την υγιεινή και ασφάλεια των μαθητών/τριών 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 στις ΕΠΑ.Σ., σε αίθουσες και εργαστηριακούς χώρους όσο και για τη μαθητεία στις επιχειρήσεις 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),
- το άρθρο 153 της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπου έχει θεσπισθεί ένα ευρύ φάσμα κοινοτικών μέτρων στον τομέα της ασφάλειας και της υγείας στην εργασία με ευρωπαϊκές οδηγίες που θεσπίζουν ελάχιστες απαιτήσεις και θεμελιώδεις αρχές, όπως η αρχή της πρόληψης και εκτίμησης κινδύνων, καθώς και υποχρεώσεις για τους εργοδότες και τους εργαζόμενους,
- τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. Ν.4495/2017-Φ.Ε.Κ 167/Α/3-11-2017 & ΥΠΕΝ/ΔΕΣΕΔΠ/65826/699, Φ.Ε.Κ 2998/Β/ 20-7-20) όπως ισχύει.
- την παρ.8 του αρ.17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λουπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α΄) όπως ισχύει.

## 5.2 Μέσα ατομικής προστασίας

Ειδικά για τα εργαστήρια της ειδικότητας, και προκειμένου να τηρούνται οι τυπικοί κανόνες ασφάλειας και υγιεινής, απαραίτητα είναι οι ποδιές, σκούφοι, πλαστικά γάντια, ειδικά παπούτσια κλπ.



## **ΜΕΡΟΣ Δ΄ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΩΝ ΕΠΑ.Σ**

## **1. Ο Θεσμός της Μαθητείας**

Η Μαθητεία συνδέεται άρρηκτα με τη θεωρητική εκπαίδευση, αφού κατά τη διάρκεια της ο/η μαθητευόμενος/η ανακαλεί τη θεωρητική και εργαστηριακή γνώση για να την εφαρμόσει στην πράξη και να αντεπεξέλθει στις εργασίες που του/της ανατίθενται. Καλείται να αναλάβει συγκεκριμένα καθήκοντα και να δώσει λύση σε πρακτικά προβλήματα που ανακύπτουν, υπό την εποπτεία του/της εκπαιδευτή/τριας. Έτσι, ο θεσμός της Μαθητείας στοχεύει στην ανάπτυξη επαγγελματικών ικανοτήτων/δεξιοτήτων σχετικών με την ειδικότητα, στην ενίσχυση της επαφής με τον εργασιακό χώρο και την προετοιμασία των μαθητευόμενων για την παραγωγική διαδικασία μέσω της απόκτησης εμπειριών ιδιαίτερα χρήσιμων για την μετέπειτα επαγγελματική τους πορεία. Η Μαθητεία είναι υποχρεωτική για τους/τις μαθητές/τριες των ΕΠΑ.Σ. και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης (παρ. 8, 10 και 11 του άρθρου 27, παρ.6 αρθρ. 37 της υπ' αριθμ. 102791/14-12-2021 ΚΥΑ, «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ»). Ως προς τη Μαθητεία, η εκπαιδευτική δομή - σε συνεργασία και συμφωνία με τους εργοδότες - έχει την ευθύνη της αντιστοίχισης των μαθητευομένων, με βάση το προφίλ τους, με τις προσφερόμενες θέσεις Μαθητείας. Τέλος, ο εργοδότης που συμμετέχει σε πρόγραμμα Μαθητείας οφείλει να ορίσει υπεύθυνο/η εκπαιδευτή/τρια στο χώρο εργασίας - ο/η οποίος/α πρέπει να διαθέτει τα απαραίτητα τυπικά προσόντα και επαγγελματικά δικαιώματα για το επάγγελμα που εκπαιδεύει.

## **2. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Οδηγίες για τον/την μαθητευόμενο/η)**

Στο εκπαιδευτικό Σύστημα Μαθητείας των ΕΠΑ.Σ. Δ.ΥΠ.Α εναλλάσσεται ο μαθησιακός χρόνος μεταξύ του χώρου εργασίας και της εκπαιδευτικής δομής. Ο/Η μαθητής/τρια κατά τη διάρκεια της φοίτησής του/της είναι υποχρεωμένος/η να πραγματοποιήσει τον ελάχιστο αριθμό των διακοσίων τριών (203) ημερών Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο.

- Τα προγράμματα μάθησης σε εργασιακό χώρο των μαθητευόμενων καταρτίζονται από τη Δημόσια Υπηρεσία Απασχόλησης για κάθε ειδικότητα και αποτελούν μέρος του Οδηγού Κατάρτισης κάθε ειδικότητας, ο οποίος πιστοποιείται με βάση τις διατάξεις των άρθρων 41-44 του ν. 4763/2020.
- Ο/Η μαθητευόμενος/η συνδέεται με Σύμβαση Μαθητείας με τον/την εργοδότη/τρια.
- Ο/Η μαθητευόμενος/η λαμβάνει αποζημίωση σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
- ✓ Ο/Η μαθητευόμενος/η έχει ασφαλιστική κάλυψη στον e-ΕΦΚΑ, για το διάστημα του Προγράμματος Μάθησης στον Εργασιακό χώρο σε φορέα του δημόσιου ή ιδιωτικού τομέα, στον κλάδο των παροχών ασθενοείας σε είδος και σε χρήμα.
- ✓ Ο χρόνος ασφάλισής του/της μαθητευόμενου/ης είναι συντάξιμος.
- ✓ Για τις ασφαλιστικές εισφορές εφαρμόζεται η περ. (γ) της παρ. 1 του άρθρου 3 του ν. 2335/1995 (Α' 185) , κατά την οποία οι εισφορές υπολογίζονται με βάση το ήμισυ των πραγματικών καταβαλλόμενων εισφορών.
- ✓ Η διάρκεια του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο μπορεί να είναι έως 21 μήνες.
- ✓ Μαθητευόμενος/η, ο/η οποίος/α έχει τοποθετηθεί σε θέση του Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο από την ΕΠΑ.Σ. φοίτησης και στη συνέχεια, με υπαιτιότητά του/της και χωρίς τη συναίνεση της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας χάνει τη θέση, δεν έχει δικαίωμα απαίτησης επανατοποθέτησης, αλλά είναι υποχρεωμένος/η να αναζητήσει μόνος/η του/της νέο/α εργοδότη/τρια, έτσι ώστε να συνεχίσει και να ολοκληρώσει το Πρόγραμμα Μάθησης σε εργασιακό χώρο σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κανονισμό Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021).
- ✓ Μαθητευόμενος/η που απουσιάζει από την εκπαιδευτική μονάδα για λόγους υγείας και προσκομίζει ιατρική βεβαίωση δεν μπορεί να συμμετέχει τις ημέρες της παραπάνω απουσίας στο πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο και να επιδοτείται από τη Δ.ΥΠ.Α.
- ✓ Η ημερομηνία ολοκλήρωσης του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο ταυτίζεται με τη λήξη του διδακτικού έτους κατά την ολοκλήρωση της Β' τάξης.

- ✓ Μαθητευόμενος/η που δεν έχει πραγματοποιήσει τον ελάχιστο αριθμό των διακοσίων τριών (203) ημερών Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο κατά τη διάρκεια της φοίτησής του/της δε λαμβάνει τη Βεβαίωση Επαγγελματικής Εκπαίδευσης (Β.Ε.Ε.), που του/της παρέχει δικαίωμα συμμετοχής στις εξετάσεις του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π., για την απόκτηση του Πτυχίου Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 3. Σε αυτή την περίπτωση, δύναται να πραγματοποιήσει το απαιτούμενο χρονικό διάστημα σε πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο εντός 6 μηνών από την ολοκλήρωση της Β' τάξης προκειμένου να λάβει τη Βεβαίωση Επαγγελματικής Εκπαίδευσης. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις όπου για λόγους υγείας ή λόγους ανωτέρας βίας, δεν είναι εφικτό να συμπληρωθεί ο απαραίτητος χρόνος του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο εντός του παραπάνω χρονικού διαστήματος, δύναται να επιμηκύνεται το παραπάνω διάστημα των έξι (6) μηνών για ακόμα έξι (6) μήνες, με απόφαση του Διοικητή της Δ.ΥΠ.Α κατόπιν αιτήματος του/της μαθητευόμενου/ης, και θετικής εισήγησης του Συλλόγου Διδασκόντων, η οποία διαβιβάζεται στη αρμόδια Διεύθυνση Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.
- ✓ Η ημερήσια απασχόληση του/της μαθητευόμενου/ης ορίζεται σε έξι (6) ώρες.
- ✓ Η εβδομαδιαία απασχόληση του/της μαθητευόμενου/ης των ΕΠΑ.Σ. δεν δύναται να είναι μικρότερη από είκοσι τέσσερις (24) ώρες που αντιστοιχούν σε τέσσερις (4) ημέρες ή να υπερβαίνει τις τριάντα (30) ώρες την εβδομάδα επιμερισμένες σε πέντε (5) ημέρες ανεξαρτήτως της ηλικίας του/της μαθητευόμενου/ης.

Με τα προγράμματα αυτά καθορίζεται το σύνολο των δραστηριοτήτων μάθησης που ακολουθούν οι μαθητευόμενοι/ες και περιλαμβάνει γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες ή ολοκληρωμένες επαγγελματικές δραστηριότητες/εργασίες και άλλα έργα (projects) που περιγράφονται σε κάθε ειδικότητα, σύμφωνα με τις ειδικές απαιτήσεις αυτής.

### **3. Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της μαθητευόμενου/ης**

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος μαθητείας είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους. Στη συνέχεια παραθέτονται **ενδεικτικά** κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των μαθητευόμενων:

#### **➤ Δικαιώματα μαθητευόμενων**

1. Παροχή αμοιβής με ποσόστοση επί του κατωτάτου ημερομισθίου του ανειδίκευτου εργάτη/τριας.
2. Ασφαλιστική κάλυψη στον e-ΕΦΚΑ.
3. Εφαρμογή των διατάξεων των άρθρων 657-658 του αστικού κώδικα στις περιπτώσεις απουσίας λόγω ασθένειας.
4. Ενημέρωση του διευθυντή/τριας ή του/της υπεύθυνου/ης εκπαιδευτικού της ΕΠΑ.Σ. για τη μη τήρηση των όρων της Σύμβασης και της εργατικής νομοθεσίας.

#### **➤ Υποχρεώσεις μαθητευόμενων στο χώρο εργασίας**

1. Τήρηση ωραρίου Μαθητείας.
2. Εκτέλεση των εργασιών που τους ανατίθενται από τους/τις εκπαιδευτές/τριες, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρόγραμμα Μάθησης στον εργασιακό χώρο.
3. Συμπλήρωση του Ημερολογίου Μάθησης (βλ. Παράρτημα) σε τακτική βάση.
4. Τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, όπως αυτοί προβλέπονται από τον/την εργοδότη/τρια και από τη σχετική νομοθεσία.
5. Αποφυγή δημιουργίας προβλημάτων σε πελάτες/ισες ή συνεργάτες/τριες του/της εργοδότη/τριας.
6. Έγκαιρη ενημέρωση των υπεύθυνων της εκπαιδευτικής δομής, σε περίπτωση που δημιουργηθεί κάποιο πρόβλημα στη συνεργασία τους με τον/την εργοδότη/τρια.

7. Δικαιολογημένη απουσία των μαθητευόμενων κατά τη διάρκεια της μαθητείας από το χώρο εργασίας, μόνο στο πλαίσιο της κανονικής άδειας που δικαιούνται ή σε περίπτωση ασθένειας ή λόγω ειδικής άδειας που έχει εγκριθεί από την ΕΠΑ.Σ. φοίτησης (έως 5 ημέρες ανά σχολικό έτος (παρ 12, άρθρο 9 του Κανονισμού Λειτουργίας).

#### **4. Φορείς υλοποίησης Μαθητείας**

Το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο δύναται να πραγματοποιείται σε θέσεις που προσφέρονται από Φυσικά Πρόσωπα, Ν.Π.Δ.Δ., Ν.Π.Ι.Δ, Δημόσιες Υπηρεσίες, Ο.Τ.Α. α' και β' βαθμού και Επιχειρήσεις, οι οποίοι καλούνται "εργοδότες".

Οι φορείς του Δημοσίου και ο καθορισμός του αριθμού των μαθητευόμενων των ΕΠΑ.Σ. που δύναται να πραγματοποιήσουν πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο σε φορείς του δημόσιου τομέα εγκρίνονται με σχετική κοινή υπουργική απόφαση κάθε σχολικό έτος, η οποία δημοσιεύεται σε ΦΕΚ

Ειδικότερα στην ειδικότητα «**Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής**». οι μαθητευόμενοι/ες πραγματοποιούν Μαθητεία 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 σε θέσεις Μαθητείας ως **Αρτοποιός - Ζαχαροπλάστης**.

#### **5. Έναρξη και υλοποίηση της Μαθητείας**

Η έναρξη και η λήξη του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο καθορίζονται στη Σύμβαση Μαθητείας που υπογράφει ο/η μαθητευόμενος/η ή ο/η νόμιμος/η κηδεμόνας του/της αν είναι ανήλικος/η, ο/η εκπρόσωπος της επιχείρησης και ο/η Διευθυντής/τρια της ΕΠΑ.Σ.

Η χρονική διάρκεια της Σύμβασης Μαθητείας είναι έως 21 μήνες και δύναται να αρχίσει με την έναρξη του διδακτικού έτους της Α' τάξης, ενώ ολοκληρώνεται στο πέρας του διδακτικού

έτους της Β΄ τάξης δηλαδή έως τις 30 Ιουνίου. Η παραπάνω Σύμβαση Μαθητείας μπορεί να παραταθεί έως και ένα εξάμηνο ή ένα έτος (σύμφωνα με την παράγραφο 6 του άρθρου 37 του Κανονισμού Λειτουργίας των ΕΠΑ.Σ.) για τη συμπλήρωση των 203 ημερών Μαθητείας που απαιτούνται ώστε ο/η μαθητευόμενος/η να λάβει Β.Ε.Ε.

Ο/Η μαθητευόμενος/η για να εγγραφεί στη Β΄ τάξη ΕΠΑ.Σ. υποχρεούται να έχει προαχθεί στα μαθήματα του προγράμματος μάθησης στην ΕΠΑ.Σ. και να έχει ενεργή Σύμβαση Μαθητείας ή να έχει πραγματοποιήσει τουλάχιστον 50 ημέρες Μαθητείας.

Ο/Η μαθητευόμενος/η δύναται να αλλάξει εργοδότη κατά τη διάρκεια της φοίτησης και υλοποίησης προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος.

Η Σύμβαση Μαθητείας διακόπτεται αν ο/η μαθητευόμενος/η διακόψει τη φοίτηση του/της στην ΕΠΑ.Σ., ή απορριφθεί από απουσίες ή από την επίδοση του/της στα μαθήματα. Σε αυτή την περίπτωση η ΕΠΑ.Σ. ενημερώνει τον/την εργοδότη/τρια προκειμένου να καταχωρηθεί η διακοπή της Σύμβασης Μαθητείας στο πληροφοριακό σύστημα ΕΡΓΑΝΗ.

Η Σύμβαση Μαθητείας δύναται να διακοπεί αν ο/η μαθητευόμενος/η δεν είναι συνεπής στις υποχρεώσεις του/της στην επιχείρηση. Σε αυτή την περίπτωση ο/η εργοδότης/τρια ενημερώνει εγγράφως ή με ηλεκτρονικό μήνυμα (email) την ΕΠΑ.Σ. φοίτησης, για την πρόθεση του/της να προχωρήσει στη διακοπή της Σύμβασης Μαθητείας.

Μαθητευόμενος/η που διακόπτει τη Σύμβαση Μαθητείας με δική του/της υπαιτιότητα και χωρίς την έγκριση του/της Διευθυντή/τριας της ΕΠΑ.Σ. είναι υποχρεωμένος/η να αναζητήσει μόνος/η του/της εργοδότη/τρια ώστε να ολοκληρώσει το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο.

## **6. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας του προγράμματος εκπαίδευσης στο χώρο εργασίας - Μαθητεία σε εργασιακό χώρο**

Ο/Η εργοδότης/τρια της επιχείρησης που συμμετέχει σε πρόγραμμα μαθητείας ορίζει ένα έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με αυτή του/της μαθητευόμενου/ης, ως “εκπαιδευτή/τρια στο χώρο εργασίας”. Αυτός/η αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στο χώρο εργασίας, την παρακολούθηση της προόδου του/της εκπαιδευόμενου/ης και την ανατροφοδότηση του/της υπεύθυνου/ης εκπαιδευτικού στην εκπαιδευτική δομή μέσω του/της οποίου/ας ο/η μαθητευόμενος/η συμμετέχει στο πρόγραμμα (ΚΥΑ ΦΒ7/108652/Κ3/2021 τ.Β΄ 4146 9-9-2021).

Αναλυτικότερα ο/η εκπαιδευτής/τρια στον εργασιακό χώρο είναι το πρόσωπο που συνδέει τον/την εργοδότη/τρια της επιχείρησης με την ΕΠΑ.Σ.

Επιπλέον ο ρόλος του/της αφορά στην προσφορά συμβουλών, πληροφοριών, καθοδήγησης καθώς πρόκειται για άτομο με εμπειρία, δεξιότητες και εξειδίκευση ώστε να είναι σε θέση να υποστηρίξει την προσωπική και επαγγελματική ανάπτυξη του/της μαθητευόμενου/ης.

Σημαντική υποχρέωσή του/της είναι να ελέγχει και να συνυπογράφει το “Ημερολόγιο Μάθησης”, (βλ. Παράρτημα) το ειδικό έντυπο για την καταγραφή σε τακτική βάση των βασικών εργασιών ή ολοκληρωμένων έργων που εκτελεί ο/η μαθητευόμενος/η κατά τη διάρκεια του “Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο”.

## **7. Οδηγίες για τον/την εργοδότη/τρια που προσφέρει θέση Μαθητείας**

Οι εργοδότες/τριες που προσφέρουν θέσεις μαθητείας, πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις με γνώμονα τη διασφάλιση της ποιότητας της μαθητείας και τη διευκόλυνση του εκπαιδευτικού έργου.

Ο/Η εργοδότης/τρια οφείλει:

- α) να εφαρμόζει τις αρχές του Πλαισίου Ποιότητας Μαθητείας,
- β) να υπογράφει τη Σύμβαση Μαθητείας,
- γ) να υλοποιεί το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο για κάθε ειδικότητα



δ) να διαθέτει, για την απαιτούμενη από το πρόγραμμα χρονική διάρκεια, το απαραίτητο προσωπικό για τις κατάλληλες εγκαταστάσεις για την εφαρμογή του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο

ε) να τηρεί τους όρους ασφάλειας και υγιεινής των μαθητευόμενων, που προβλέπονται από τις κείμενες διατάξεις, για την προστασία των εργαζομένων

στ) να παρέχει τα απαραίτητα ατομικά μέσα προστασίας στους/στις μαθητευόμενους/ες

ζ) να μην υπερβαίνει το ανώτατο όριο των μαθητευόμενων σε σχέση με το τακτικό προσωπικό της επιχείρησης, όπως αυτό καθορίζεται από τις κείμενες διατάξεις.

η) να ελέγχει το “Μηνιαίο Δελτίο Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο” (παρουσιολόγιο) (βλ. Παράρτημα) στην επιχείρηση, το οποίο συμπληρώνεται σε ημερήσια βάση από το/τη μαθητευόμενο/η και στο τέλος κάθε μήνα σφραγίζεται και υπογράφεται από τον/την υπεύθυνο/η του/της εργοδότη/τριας και αποστέλλεται στην ΕΠΑ.Σ. φοίτησης το αργότερο εντός 10ημέρου από τη λήξη κάθε μήνα .

θ) να καταβάλει εμπρόθεσμα στον τραπεζικό λογαριασμό του/της μαθητευόμενου/ης το ποσό της ημερήσιας αποζημίωσής του/της σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Η καταβολή του ποσού συνοδεύεται από αποδεικτικό εξόφλησης το οποίο η επιχείρηση οφείλει να προσκομίσει άμεσα στη σχολή. Σε περίπτωση μη καταβολής από τον/την εργοδότη/τρια προς τον/την μαθητευόμενο/η της αποζημίωσης που τον/την βαρύνει, η Δ.ΥΠ.Α δικαιούται να διακόψει άμεσα τη συνεργασία με τη συγκριμένη επιχείρηση και να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τις κείμενες εθνικές και κοινοτικές διατάξεις. Επιπρόσθετα:

ι) να αποδίδει στον e-ΕΦΚΑ ποσό που αντιστοιχεί στις εισφορές του/της μαθητευόμενου/ης

ια) να εξοφλεί έγκαιρα τις εργοδοτικές εισφορές, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις για κάθε μαθητευόμενο/η και να αποστέλλει στη σχολή το αποδεικτικό εξόφλησης στον e-ΕΦΚΑ.

ιβ) να καταχωρεί στο πληροφοριακό σύστημα Εργάνη του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων στο ειδικό έντυπο Ε3.4 “Αναγγελία Έναρξης/Μεταβολής Σύμβασης Μαθητείας-Διακοπή”, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, την έναρξη του Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό χώρο και τη διακοπή αυτού καθώς και τυχόν μεταβολές για κάθε μαθητευόμενο/η που απασχολεί.

ιγ) να δέχεται το εποπτικό προσωπικό των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας για τον έλεγχο εφαρμογής του προγράμματος και να συνεργάζεται με αυτό, για τη βελτίωση της απόδοσης των μαθητευομένων.

ιδ) να διακόψει τη Σύμβαση Μαθητείας, αν ο/η μαθητευόμενος/η διακόψει τη φοίτηση στην ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας ή δεν είναι συνεπής προς τις υποχρεώσεις του/της.

### **8. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτικού στην παρακολούθηση της εφαρμογής του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο**

Την εποπτεία για την εφαρμογή του προγράμματος μάθησης στους χώρους εργασίας των μαθητευόμενων των ΕΠΑ.Σ., ασκεί η Δημόσια Υπηρεσία Απασχόλησης μέσω των εκπαιδευτικών των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας. Την ευθύνη του συντονισμού της εποπτείας στο πρόγραμμα έχει ο Διευθυντής/τρια της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας σύμφωνα με τις εκάστοτε αποφάσεις της Διοίκησης της Δ.ΥΠ.Α.

Έργο των εκπαιδευτικών στην προκειμένη περίπτωση είναι:

- να παρακολουθούν την ακριβή εφαρμογή των προγραμμάτων μάθησης της ειδικότητας στις επιχειρήσεις, στις οποίες είναι τοποθετημένοι μαθητευόμενοι/ες των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και να συμπληρώνουν τα σχετικά έγγραφα σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή σύμφωνα με τις οδηγίες της αρμόδιας Διεύθυνσης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
- να μεριμνούν για την επίλυση τυχόν διαφορών μεταξύ μαθητευόμενων και εργοδοτών/τριων καθώς και για την αντιμετώπιση κάθε προβλήματος που προκύπτει κατά τη διάρκεια υλοποίησης του προγράμματος μάθησης στο χώρο εργασίας
- να συνεργάζονται με τους/τις εκπαιδευτές/τριες των μαθητευόμενων σε κάθε επιχείρηση και με τη Διεύθυνση της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας προκειμένου να εξασφαλιστούν οι καλύτερες δυνατές προϋποθέσεις πραγματοποίησης πρακτικής και θεωρητικής κατάρτισης.

## 9. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο.

Η Μαθητεία στο χώρο εργασίας αποτελεί ένα προπαρασκευαστικό στάδιο στο οποίο αναβαθμίζονται οι γενικές και ειδικές γνώσεις, συντελούνται σημαντικές διεργασίες επαγγελματικού προσανατολισμού και διευκολύνεται η επαγγελματική ανάπτυξη του ατόμου.

9.1. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο.

Η εκπαίδευση που υλοποιείται στις ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο στοχεύουν στην επίτευξη κοινών μαθησιακών αποτελεσμάτων και λειτουργούν αλληλοσυμπληρωματικά. Στον πίνακα που ακολουθεί αποτυπώνονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο για την ειδικότητα «**Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής**» και οι αντίστοιχες ενδεικτικές εργασίες ανά ενότητα που δύναται να εκτελέσει ο/η μαθητευόμενος/η κατά τη διάρκεια της μάθησης στο χώρο εργασίας. Οι εν λόγω εργασίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν από τους/τις μαθητευόμενους/ες για τη συμπλήρωση του ημερολογίου μάθησης.

Στον πίνακα που ακολουθεί καταγράφονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων σε εργασιακό χώρο:

**Πίνακας 5:** Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων σε εργασιακό χώρο

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
A. «Παρασκευάζει άρτο αρτοσκευάσματα και αρτοπαρασκευάσματα»	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τήρηση των προδιαγραφών παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών.</li><li>• Τήρηση του προκαθορισμένου</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Η/Υ.</li><li>• Θέση εργασίας.</li><li>• Μέσα ατομικής προστασίας.</li></ul>

	<p>χρόνου και χειρισμός με ασφάλεια του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Γνώση του βαθμού ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη.</li> <li>• Διαμόρφωση των προϊόντων σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει.</li> <li>• Ενίσχυση του αισθητικού αποτελέσματος με τη χρήση των κατάλληλων υλικών.</li> <li>• Διάκριση για το κατά πόσο το προϊόν έχει το κατάλληλο μέγεθος.</li> <li>• Επιλογή της κατάλληλης θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία του ψησίματος.</li> <li>• Παρακολούθηση της διαδικασίας του ψησίματος.</li> </ul>	
<p>Β. «Παρασκευάζει είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το αλεύρι»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τήρηση των προδιαγραφών παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών.</li> <li>• Τήρηση του προκαθορισμένου χρόνου και χειρισμός με ασφάλεια του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού.</li> <li>• Γνώση του βαθμού ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη.</li> <li>• Τήρηση των απαιτήσεων της συνταγής.</li> <li>• Διαμόρφωση των προϊόντων σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει.</li> <li>• Ενίσχυση του αισθητικού αποτελέσματος με τη χρήση κατάλληλων υλικών.</li> <li>• Συντονισμός και έλεγχος για το τεχνικά άρτιο αποτέλεσμα κατά την προετοιμασία και το ψήσιμο των σκευασμάτων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η/Υ.</li> <li>• Θέση εργασίας.</li> <li>• Μέσα ατομικής προστασίας.</li> </ul>
<p>Γ. «Οργανώνει και διαχειρίζεται το εργασιακό του περιβάλλον εφόσον έχει ή του έχει ανατεθεί</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υπολογισμός των έξοδών σε σχέση με την αποδοτικότητά τους.</li> <li>• Συντονισμός και έλεγχος για το</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η/Υ.</li> <li>• Θέση εργασίας.</li> <li>• Μέσα ατομικής</li> </ul>

<p>αυτή η αρμοδιότητα»</p>	<p>αισθητικά άρτιο αποτέλεσμα, ώστε να προσελκύσει τα ενδιαφέροντα των καταναλωτών.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αποτίμηση των προϊόντα που καταναλώνονται περισσότερο.</li> <li>• Ορισμός των προϋποθέσεων που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα.</li> <li>• Αναζήτηση της πλέον συμφέρουσας επιλογής, κατόπιν έρευνας της αγοράς.</li> <li>• Παραλαβή και έλεγχος των υλικών της εκάστοτε παραγγελίας και φροντίδα για αναπλήρωση των υλικών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγική διαδικασία.</li> <li>• Επιδίωξη της ομαλής εκτέλεσης της παραγωγικής διαδικασίας.</li> <li>• Στόχευση στο καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα της παραγωγικής διαδικασίας και της εργασίας του βοηθητικού προσωπικού, όταν υπάρχει.</li> <li>• Εκτέλεση των απαιτούμενων ενεργειών, όπως ορίζει ο Κώδικας Υγιεινής και Ασφάλειας.</li> <li>• Συντήρηση των μηχανημάτων και των λοιπών εργαλείων σε τακτική βάση.</li> </ul>	<p>προστασίας.</p>
----------------------------	--	--------------------

## 9.2 Αξιολόγηση προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο

Η αξιολόγηση του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο για κάθε ειδικότητας βασίζεται:

- i. στο Ημερολόγιο Μάθησης του προγράμματος.
- ii. στην πρόοδο υλοποίησης των αυτοτελών εργασιών που αποτυπώνονται περιληπτικά στο Ημερολόγιο Μάθησης.
- iii. στην τελική εξέταση, επίδειξη δεξιοτήτων και παρουσίαση αυτοτελών εργασιών σε πραγματική ή ψηφιακή μορφή.

iv. Κατά την αξιολόγηση του «Προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο» είναι απαραίτητη τόσο η παρουσία του/της εκπαιδευτή/τριας στο χώρο εργασίας όσο και του/της επόπτη/τριας εκπαιδευτικού της ΕΠΑ.Σ. και συντάσσεται έκθεση που περιλαμβάνει την αιτιολόγηση της αξιολόγησης για τον κάθε μαθητευόμενο.

Ο τρόπος που θα γίνεται η τελική εξέταση, η επίδειξη δεξιοτήτων, η παρουσίαση εργασιών σε πραγματική ή ψηφιακή μορφή, ο χώρος της παρουσίασης και κάθε άλλη λεπτομέρεια αποφασίζεται από τους δύο εξεταστές και το Διευθυντή της ΕΠΑ.Σ.

#### **10. Λειτουργία Γραφείων Επαγγελματικής Ανάπτυξης και Σταδιοδρομίας (Γ.Ε.Α.Σ)**

Τα Γραφεία Επαγγελματικής Ανάπτυξης και Σταδιοδρομίας (Γ.Ε.Α.Σ) δύναται να λειτουργούν σε κάθε ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Δ.ΥΠ.Α.

Σκοπός των Γ.Ε.Α.Σ είναι η σύνδεση της επαγγελματικής εκπαίδευσης με την αγορά εργασίας.

Κύριο έργο τους είναι η πληροφόρηση των μαθητών/τριών σχετικά με τη δυνατότητα πραγματοποίησης “προγράμματος μάθησης σε εργασιακούς χώρους” στο πλαίσιο του δικού συστήματος Μαθητείας, η ενημέρωση των αποφοίτων/ουσων για τις μελλοντικές προοπτικές απασχόλησης, η παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών, καθώς και η διοργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων με τη συμμετοχή των κοινωνικών εταίρων και επιχειρήσεων με στόχο την προβολή του έργου των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας.

Τα Γ.Ε.Α.Σ βρίσκονται υπό την εποπτεία του/της Διευθυντή/τριας των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και η οργάνωση και λειτουργία τους υπάγεται στην αρμόδια Διεύθυνση της Δ΄ Γενικής Διεύθυνσης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.

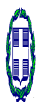
Πληροφορίες ως προς τις αρμοδιότητες, λειτουργία, στελέχωση, τήρηση αρχείων καθώς και ο κώδικας δεοντολογίας των Γ.Ε.Α.Σ, έχουν καταγραφεί στα άρθρα 44-49 του ν. 5832/2021, τ.Β, «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ» .

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- Γούλας, Χ & Λιτζέρης, Π. (2017) . Δια Βίου Μάθηση, Επαγγελματική Κατάρτιση, Απασχόληση και Οικονομία: Νέα Δεδομένα, Προτεραιότητες και Προκλήσεις. Αθήνα. ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, ΙΝΕ ΓΣΕΕ
- ΕΟΠΠΕΠ (χ.χ). Επαγγελματικά Περιγράμματα. Ανακτήθηκε 01 Ιουλίου 2022 από <https://www.eopppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings>
- ΕΟΠΠΕΠ (χ.χ). Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων. Ανακτήθηκε 04 Ιουλίου 2022 από <https://proson.eopppep.gr/el/QualificationTypes>
- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 5832/14.12.21, τ.Β΄, Κοινή Υπουργική Απόφαση: 102791) *Κανονισμός Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ*
- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 981/12.03.2021, τ. Β΄ , Απόφαση ΦΒ6/24964/Κ3, Έγκριση Πιλοτικού Πρότυπου Οδηγού Κατάρτισης των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ)
- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 4001/29.07.2022 τ. Β΄ , Απόφαση ΦΒ6/87959/Κ3, Έγκριση Πρότυπου Οδηγού Κατάρτισης των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ)
- Εφημερίδα Κυβέρνησης (ΦΕΚ 491/Β/20.02.2017) Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθμ. 26385/2017. *Πλαίσιο ποιότητας Μαθητείας* όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 193/Α/17.09.2013) Νόμος υπ΄ αριθμό 4186/2013. Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις όπως έχουν τροποποιηθεί
- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ566/08.05.2006, 110998/2006) *Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων*
- Cedefop (2014). *Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση στην Ελλάδα:Συνοπτική Περιγραφή*. Λουξεμβούργο. Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Cedefop (2014). *Terminology of European Education and Training Policy: A Selection of 130 Key Terms*, 2nd edition. Luxembourg:Publication Office of the European Union.
- Cedefop (x.x.). *Programming document 2017-2020*. Ανακτήθηκε 04 Ιουλίου 2022 από <https://www.cedefop.europa.eu/en/publications/4152>

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ





ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ  
ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ



ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ (Δ.Υ.Π.Α)  
ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ.....

## ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ

### ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ ΕΠΑΣ

Α / Α ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ : .....

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- 1) Το Ημερολόγιο Μάθησης τηρείται από τον μαθητευόμενο καθ' όλη τη διάρκεια του Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο, είναι απαραίτητο για την παρακολούθηση και αξιολόγησή του και δεν μπορεί να αντικατασταθεί από οποιοδήποτε άλλο βιβλίο ή φυλλάδιο. Η τήρηση του Ημερολογίου Μάθησης αποτελεί ευθύνη του μαθητευόμενου και συνυπογράφεται από τον εκπαιδευτή της επιχείρησης.
- 2) Σε αυτό ο μαθητευόμενος καταγράφει περιληπτικά τις εργασίες που εκτέλεσε κατά τη διάρκεια του μήνα και τις τυχόν παρατηρήσεις του, υπογράφοντας το αντίστοιχο φύλλο Μάθησης.
- 3) Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής του φορέα απασχόλησης του μαθητευόμενου συντάσσει μηνιαία συνοπτική έκθεση προόδου του μαθητευόμενου, συμπληρώνοντας και υπογράφοντας το σχετικό πίνακα.
- 4) Οι γνώσεις και δεξιότητες που καταγράφονται ακολουθούν τον μαθητευόμενο στην επαγγελματική πορεία του μετά τη λήξη της Μαθητείας και αποτελούν σημείο αναφοράς των επαγγελματικών προσόντων που αποκτήθηκαν κατά τη διάρκεια της άσκησης του στην επιχείρηση/φορέα Μαθητείας.

Το Ημερολόγιο Μάθησης έχει εφαρμογή για τους μαθητευόμενους του σχολικού έτους ....., σύμφωνα με το Πλαίσιο Ποιότητας για τη Μαθητεία (Άρθρο 1 παρ.3 της αρ. ΦΒ7/108652/Κ3 ΚΥΑ ΦΕΚ4146 Β/9-9-2021) και τον Κανονισμό Λειτουργίας των ΕΠΑΣ (Άρθρο 39 παρ.3 της αρ. 102791/2021 ΚΥΑ των Υπουργών Εργασίας και Παιδείας ΦΕΚ 5832/Β/14.12.2021).

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ

Όνοματεπώνυμο : .....

Όνομα πατέρα : .....

Έτος γέννησης : .....

Τόπος γέννησης : .....

Τόπος κατοικίας : .....

A. M. Μαθητευομένου : .....

Εργοδότης : .....

Απόφαση έγκρισης : .....

Ημερομηνία έναρξης Μαθητείας : .....

Ημερομηνία λήξης Μαθητείας : .....

ΕΠΑΣ φοίτησης : .....

Ειδικότητα : .....

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΑΣ Δ.ΥΠ.Α

Όνοματεπώνυμο :.....

Ιδιότητα : Διευθυντής/Υποδιευθυντής

Τηλέφωνο Επικοινωνίας :.....

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Όνοματεπώνυμο : .....

Επιχείρηση : .....

Τμήμα : .....

Ιδιότητα : .....

Τηλέφωνο Επικοινωνίας : .....

Διεύθυνση Επιχείρησης : .....

### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

Όνοματεπώνυμο : .....

Επιχείρηση : .....

Τμήμα : .....

Ιδιότητα : .....

Τηλέφωνο Επικοινωνίας : .....

Διεύθυνση πραγματοποίησης της Μαθητείας.....

.....

## ΜΗΝΙΑΙΟ ΦΥΛΛΟ ΜΑΘΗΣΗΣ (ΑΡΙΣΤΕΡΑ)

(συμπληρώνεται από τον μαθητευόμενο & υπογράφεται και από τον εκπαιδευτή)

ΜΗΝΑΣ :		
ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΠΟΥ ΕΚΤΕΛΕΣΤΗΚΑΝ	ΩΡΕΣ
Από .../.../... έως .../.../...		
Από .../.../... έως .../.../...		
Από .../.../... έως .../.../...		
Από .../.../... έως .../.../...		
Από .../.../... έως .../.../...		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ		
ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ  .....  (ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ)	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ  .....  (ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ)	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ : (.....)  ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ...../ ..... / .....

## ΜΗΝΙΑΙΟ ΦΥΛΛΟ ΜΑΘΗΣΗΣ (ΔΕΞΙΑ)

(συμπληρώνεται από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή του φορέα απασχόλησης)

ΜΗΝΑΣ :				
ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΙΔΟΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΣΚΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΡΕΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΟΝ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ				
ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΝΩΣΕΙΣ – ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ – ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ)	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ			
	ΠΟΛΥ ΚΑΛΑ	ΚΑΛΑ	ΜΕΤΡΙΑ	ΑΝΕΠΑΡΚΗΣ
ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ – ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ - ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ				
ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ				
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ				
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ				
ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ – ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ				
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ – ΟΜΑΔΙΚΟΤΗΤΑ				
ΣΥΝΕΠΕΙΑ				
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΦΟΡΕΑ				
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ				
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΦΟΡΕΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ : ΙΔΙΟΤΗΤΑ : ΥΠΟΓΡΑΦΗ : ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :			
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ : ΙΔΙΟΤΗΤΑ : ΥΠΟΓΡΑΦΗ : ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :			

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ ΕΠΑΣ

## Μηνιαίο Δελτίο Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Παρουσιολόγιο)

(βλ. άρθρο 34 παρ. 1 εδαφ. Β βιβλίο Νο 18, του Κανονισμού Λειτουργίας των ΕΠΑ.Σ και άρθρο 39 παραγρ. 2 εδαφ. η)

				<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ</b>	
<b>ΑΞΟΝΑΣ</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ</b>	<b>ΚΩΔΙΚΟΣ Μ.Ι.Σ.</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ:</b>	
				<b>ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:</b>	
<b>ΕΠΑΣ :</b>				<b>ΤΗΛΕΦΩΝΟ:</b>	
				<b>ΜΗΝΑΣ:</b>	

### ΜΗΝΙΑΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΜΑΘΗΤΟΥ:		ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:					ΤΑΞΗ:	ΤΜΗΜΑ:
ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΣΥΝΟΛΟ ΗΜΕΡΩΝ
1 <sup>η</sup>	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
2 <sup>η</sup>	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
3 <sup>η</sup>	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
4 <sup>η</sup>	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
5 <sup>η</sup>	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
Ημερομηνία Συμπλήρωσης:.....							<b>ΜΗΝΙΑΙΟ ΣΥΝΟΛΟ ΗΜΕΡΩΝ</b>	

#### ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΕΡΓΟΔΟΤΗ:

Δηλώνω υπεύθυνα ότι ο ανωτέρω μαθητής είναι ασφαλισμένος για τις πιο πάνω ημέρες.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Βάσει των παραπάνω δηλούμενων ημερών θα καταβληθεί στον μαθητή από την επιχείρηση η προβλεπόμενη από τις κείμενες διατάξεις αμοιβή.

#### ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΔΟΤΗ

Μονογραφή Διευθυντή ΕΠΑΣ: .....

				<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ</b>	
<b>ΑΞΟΝΑΣ</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ</b>	<b>ΚΩΔΙΚΟΣ Μ.Ι.Σ.</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ:</b>	
				<b>ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:</b>	
<b>ΕΠΑΣ :</b>				<b>ΤΗΛΕΦΩΝΟ:</b>	
				<b>ΜΗΝΑΣ:</b>	

### ΜΗΝΙΑΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ

#### Οδηγίες συμπλήρωσης:

Το έντυπο τηρείται ανά μαθητή στην επιχείρηση και κάθε μαθητής υπογράφει ανά ημέρα παρουσίας, συμπληρώνοντας την ημερομηνία στο αντίστοιχο πεδίο. Με τη λήξη της εβδομάδας ο υπεύθυνος (ή οι υπεύθυνοι) της πρακτικής άσκησης, αφού διαγράψει με X τα πεδία των ημερών μη απασχόλησης συμπληρώνει στην τελευταία στήλη τον αριθμό των ημερών απασχόλησης και στο τέλος του μήνα υπογράφει στο τέλος της σελίδας. Το δελτίο έχει επιπλέον τον ρόλο υπεύθυνης δήλωσης εργοδότη.

Το έντυπο αποτελεί βάση για την συμπλήρωση των επομένων εντύπων αποτύπωσης του φυσικού αντικείμενου (ανθρωποώρες εκπαιδευομένων) και οικονομικού αντικείμενου (επίδοσης πρακτικής). Τηρείται με μορφή βιβλίου αριθμημένων διπλών σελίδων, εκ των οποίων τα πρωτότυπα αποκόπτονται στο τέλος του μήνα και παραδίδονται στον υπεύθυνο της ΕΠΑΣ τα δε αντίγραφα τους, παραμένουν στο στέλεχος και διατηρούνται στο αρχείο της επιχείρησης. Με το πέρας κάθε μήνα, τα στοιχεία της απασχόλησης (ημέρες,) μεταφέρονται από τον υπεύθυνο της ΕΠΑΣ στην ηλεκτρονική εφαρμογή για την έκδοση της «Κατάστασης Πληρωμής Επιδομάτων Μαθητών».