



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ

ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ,
ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ & ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Ε.Ε.Κ. Δ.Β.Μ. & Ν.
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ Ε.Ε.Κ. & Δ.Β.Μ.
ΤΜΗΜΑ Β΄

Βαθμός Ασφαλείας:
Να διατηρηθεί μέχρι:
Βαθμός Προτεραιότητας:

Μαρούσι, 24-10-2025
Αριθ. Πρωτ.: ΦΒ6/135389/Κ3

Ταχ. Δ/ση: Ανδρέα Παπανδρέου 37
Τ.Κ. – Πόλη: 151 80 Μαρούσι
Ιστοσελίδα: www.minedu.gov.gr
Πληροφορίες: Α. Τσαγκατάκης
E-mail: dpd-vetlabor@minedu.gov.gr
Τηλέφωνα: 210 344 2926

ΑΠΟΦΑΣΗ

ΘΕΜΑ: Οδηγός Κατάρτισης Επαγγελματικών Σχολών Κατάρτισης (Ε.Σ.Κ.) της πειραματικής ειδικότητας: «Τεχνίτης Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής»

Η ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ, ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ

Έχοντας υπόψη:

- Τις διατάξεις :
 - Της παρ. 4 του άρθρου 41 του ν. 4763/2020 «Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.» (Α΄ 254),
 - του ν. 4727/2020 «Ψηφιακή Διακυβέρνηση (Ενσωμάτωση στην Ελληνική Νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2016/2102 και της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/1024) Ηλεκτρονικές Επικοινωνίες (Ενσωμάτωση στο Ελληνικό Δίκαιο της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/1972) και άλλες διατάξεις» (Α΄ 184),
 - του ν. 4622/2019 «Επιτελικό Κράτος : οργάνωση, λειτουργία και διαφάνεια της Κυβέρνησης, των κυβερνητικών οργάνων και της κεντρικής δημόσιας διοίκησης» (Α΄ 133),
 - του π.δ. 18/2018 «Οργανισμός Υπουργείου Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων» (Α΄ 31),
 - της παρ. 2 του άρθρου 6 του π.δ. 84/2019 «Σύσταση και κατάργηση Γενικών Γραμματειών και Ειδικών Γραμματειών /Ενιαίων Διοικητικών Τομέων Υπουργείων» (Α΄ 123),
 - του π.δ. 77/2023 «Σύσταση Υπουργείου και μετονομασία Υπουργείων – Σύσταση, κατάργηση και μετονομασία Γενικών και Ειδικών Γραμματειών – Μεταφορά αρμοδιοτήτων, υπηρεσιακών μονάδων, θέσεων προσωπικού και εποπτευόμενων φορέων» (Α΄ 130),
 - του π.δ. 27/2025 «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτή Υπουργού, Υφυπουργών και Αντιπροέδρου της Κυβέρνησης» (Α΄ 44).
- Την υπό στοιχεία 88732/Γ1/31-07-2024 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού «Ανάθεση καθηκόντων Γενικής Γραμματέως Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού» (Υ.Ο.Δ.Δ. 804).

3. Το υπ'αρ. πρωτ. εισερχ. Υ.ΠΑΙ.Θ.Α. 109877/10-09-2025 ηλεκτρονικό μήνυμα με το οποίο διαβιβάστηκε ο Οδηγός Κατάρτισης Ε.Σ.Κ. της πειραματικής ειδικότητας: «Τεχνίτης Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής».
4. Την υπό στοιχεία Κ5/122812/02-10-2025 απόφαση της Γενικής Γραμματέως Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης «Τροποποίηση της υπό στοιχεία Κ5/148677/11-12-2024 απόφασης «Ίδρυση Ειδικότητας Ε.Σ.Κ.» (Β' 7143)» (Β' 5437).
5. Την υπό στοιχεία Φ.1/Γ/654/135099/Β1/24-10-2025 Εισήγηση της Γενικής Διεύθυνσης Οικονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.
6. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Αποφασίζουμε

Θέτουμε σε ισχύ πιλοτικά τον Οδηγό Κατάρτισης Επαγγελματικών Σχολών Κατάρτισης (Ε.Σ.Κ.) της πειραματικής ειδικότητας: «Τεχνίτης Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής».

Ο ανωτέρω οδηγός θα πιστοποιηθεί από τον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. μετά την ολοκλήρωση δύο (2) κύκλων κατάρτισης και κατόπιν αξιολόγησης της εφαρμογής του από τα οικεία Συμβούλια Σύνδεσης με την Παραγωγή και την Αγορά Εργασίας (Σ.Σ.Π.Α.Ε.) και εισήγησης του Κεντρικού Συμβουλίου Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (Κ.Σ.Ε.Ε.Κ.). Σε περίπτωση αρνητικής εισήγησης από το Κ.Σ.Ε.Ε.Κ. η ανωτέρω ειδικότητα θα καταργηθεί σύμφωνα με την παρ. 19 του άρθρου 15 του ν.4763/2020 (Α' 254).

Η παρούσα να δημοσιευτεί στο Πρόγραμμα «Διαύγεια» και να αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

Η ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΟΛΓΑ ΚΑΦΕΤΖΟΠΟΥΛΟΥ

Κοινοποίηση :

- ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Εσωτ. Διανομή

- Γραφείο Υφυπουργού κ. Κωνσταντίνου Βλάχου
- Γραφείο Γενικής Γραμματέως Ε.Ε.Κ. & Δ.Β.Μ.
- Γενική Δ/νση Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ. & Νεολαίας
- Δ/νση Σχεδιασμού και Ανάπτυξης Ε.Ε.Κ. & Δ.Β.Μ – ΤΜΗΜΑ Β'
- Δ/νση Ανάπτυξης Πληροφοριακών Συστημάτων- ΤΜΗΜΑ ΣΤ'
- Διεύθυνση Εφαρμογής Επαγγελματικής Κατάρτισης

*Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης,
Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης*

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Πειραματική Ειδικότητα: Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

Κωδικός: 01-01-1

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΕΣΚ)

Επίπεδο Κατάρτισης (Ε.Π.Π.) 3

Ημερομηνία έκδοσης

Δεκέμβριος 2024

**Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης
στην πειραματική ειδικότητα:
«Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής»**

Συγγραφική ομάδα

Αναστασία Λούκρη

**Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης
του οδηγού κατάρτισης:**

Μουρτζίνος Ιωάννης

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή.....	6
ΜΕΡΟΣ Α΄ - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ.....	8
1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού	9
1.1. Τίτλος ειδικότητας	9
2. Συνοπτική Περιγραφή Ειδικότητας.....	9
2.1. Ορισμός ειδικότητας	9
2.2. Αρμοδιότητες / Καθήκοντα	9
2.3. Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα	10
3. Προϋποθέσεις εγγραφής/Δικαίωμα συμμετοχής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης	11
3.1. Προϋποθέσεις εγγραφής.....	11
3.2. Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης	11
4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά	12
5. Κατατάξεις τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα – Αλλαγή ειδικότητας	12
6. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων	12
7. Επαγγελματικά Δικαιώματα	13
8. Σχετική Νομοθεσία	13
9. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης	14
ΜΕΡΟΣ Β΄ – ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	15
1. Σκοπός του προγράμματος επαγγελματικής εκπαίδευσης της ειδικότητας	16
2. Προσδοκώμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα του προγράμματος επαγγελματικής εκπαίδευσης16	
Μέρος Γ΄ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	18
Γ1 - ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	19
1. ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	19
1.2 . ΕΞ ΑΠΟΣΤΑΣΕΩΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ	20
2. ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ	20
2.1. Μαθήματα Γενικής Παιδείας	20
2.2. Μαθήματα Κοινωνικών & Επαγγελματικών Δεξιοτήτων	20
9. Μάθημα: ΓΑΛΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ – (ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΟ ΜΑΘΗΜΑ 1Α).....	20
10. Μάθημα: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ – ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ – ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΩΝ (ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 11Α).....	22
11. Μάθημα: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑΣ - (ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 11Β).....	25
12. Μάθημα: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ– (ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 12Α)	27

13. Μάθημα: ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ – (ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 12Β).....	31
2.3. Μαθήματα Ειδίκευσης	34
14. Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 1)	34
15. Μάθημα: ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ ΣΙΤΑΡΙΟΥ – (ΒΑΣΙΚΑ ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ 2, 3, 4)	37
16. Μάθημα: ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 5Α)	39
17. Μάθημα: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ– (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 5Β)	46
18. Μάθημα: ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 5Γ).....	48
19. Μάθημα: ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 6Α).....	50
20. Μάθημα: ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ- (ΒΑΣΙΚΑ ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ 6Β, 7).....	55
21. Μάθημα: ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - (ΒΑΣΙΚΑ ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ 8, 9)	58
22. Μάθημα: ΥΓΙΕΙΝΗ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 10Α).....	62
23. Μάθημα: ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ – (ΒΑΣΙΚΟ ΜΑΘΗΜΑ 10Β)	64
24. Μάθημα: ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ - HACCP - (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 10Γ)	68
25. Μάθημα: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 10Δ).....	73
Γ2 - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	77
3. Αναγκαίος και επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας	77
3.1 Θεωρητική Κατάρτιση	77
3.2 Εργαστηριακή Κατάρτιση	77
Διδακτική Μεθοδολογία	78
4. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης	79
4.1 Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας.....	80
4.2 Μέσα ατομικής προστασίας.....	80
5. Προσόντα Εκπαιδευτικών	81
Μέρος Δ΄ - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ.....	83
I. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΕΣΚ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	84
1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης	84
2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/η	85
2.1. Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα Πρακτικής Άσκησης.....	85
2.2. Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου-ης	85
2.3. Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης	86
3. Οδηγίες για τους εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης	86

4.	Ο ρόλος του/της Εκπαιδευτή/τριας της πρακτικής άσκησης.....	87
5.	Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης.....	87
	Μέρος Ε΄ - ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ Ε.Σ.Κ. ΤΟΥ Υ.ΠΑΙ.Θ.Α.....	93
	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ.....	95
	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ	130
	ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ	139
	ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ.....	144
	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	146

1. Εισαγωγή

Ο παρών Οδηγός Κατάρτισης αφορά στην πειραματική ειδικότητα «**Τεχνίτης Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής**» της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που παρέχεται στις Επαγγελματικές Σχολές Κατάρτισης (Ε.Σ.Κ.) του Ν. 4763/2020 «Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.» (Φ.Ε.Κ. Α' 254/21-12-2020), όπως εκάστοτε ισχύει, σε αποφοίτους Γυμνασίου ή αποφοίτους με τίτλο ισότιμο προς αυτόν.

Στόχος του παρόντος εγχειριδίου είναι η περιγραφή των εκπαιδευτικών και λοιπών προδιαγραφών υλοποίησης του 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 ειδικότητας, καθώς και τους ισχύοντες θεσμικούς περιορισμούς στο πεδίο.

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

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

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

Ειδικότερα, ο Οδηγός Κατάρτισης αποτελείται από πέντε (Α' -Ε') Μέρη.

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

Περιλαμβάνει την περιγραφή της ειδικότητας, των βασικών εργασιακών καθηκόντων της, των προοπτικών απασχόλησης σε αυτήν, τη σχετική νομοθεσία και τα αναγνωρισμένα επαγγελματικά της δικαιώματα, τις ισχύουσες αντιστοιχίσεις της, τις προϋποθέσεις εγγραφής και τη διάρκεια κατάρτισης των υλοποιούμενων προγραμμάτων, τις κατατάξεις εγγραφής άλλων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα, καθώς και την κατάταξη του προγράμματος στο Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων, συνοδευόμενα από την παράθεση προτεινόμενων πηγών πληροφόρησης για την ειδικότητα.

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

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

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

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

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

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

- Το Μέρος Ε' περιλαμβάνει τα θέματα των ερωτήσεων πιστοποίησης αποφοίτων Ε.Σ.Κ. για την ειδικότητα.

Περιλαμβάνεται η περιγραφή του θεσμικού πλαισίου και τα θέματα για το θεωρητικό και το πρακτικό μέρος των εξετάσεων.

ΜΕΡΟΣ Α' - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού

1.1. Τίτλος ειδικότητας

«Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής¹»

2. Συνοπτική Περιγραφή Ειδικότητας

2.1. Ορισμός ειδικότητας

Ο/Η Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής είναι ο/η επαγγελματίας ο οποίος χρησιμοποιεί και εφαρμόζει ένα σύνολο ενεργειών και διαδικασιών για την παραγωγή άρτου, διαφόρων αρτοσκευασμάτων, καθώς και ποικίλων γλυκών και εδεσμάτων, εφαρμόζοντας τους ισχύοντες αγορανομικούς και υγειονομικούς κανόνες.

Ο/Η «Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» είναι υπεύθυνος/η για την προετοιμασία, το μαγείρεμα και την παρουσίαση των επιδορπίων, των γλυκών και των ειδών αρτοποιίας.

Ο/Η «Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» είναι ο/η επαγγελματίας, ο/η οποίος/α γνωρίζοντας την αρτοποιητική και ζαχαροπλαστική τέχνη, προετοιμάζει, παρασκευάζει και παραθέτει τα επιδόρπια και τα προϊόντα άρτου για μικρές και μεγάλες ομάδες ατόμων σύμφωνα με τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας της επισιτιστικής μονάδας και τα προβλεπόμενα επίπεδα υγιεινής.

2.2. Αρμοδιότητες / Καθήκοντα

Ο/Η απόφοιτος της ειδικότητας «Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τις παρακάτω αρμοδιότητες/ καθήκοντα:

- Προετοιμάζει και παρασκευάζει αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα.
- Προγραμματίζει τα στάδια παραγωγής.
- Φροντίζει τον εξοπλισμό και 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 επιλέγει 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.
- Συμπληρώνει τη λίστα παραγγελίας πρώτων υλών βάσει των προβλέψεων και παραγγελιών των πελατών,
- Ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών για να διασφαλιστεί ότι πληρούνται τα πρότυπα της επιχείρησης ως προς τα χαρακτηριστικά τους,
- Επεξεργάζεται τις βασικές πρώτες ύλες και τα απαραίτητα συστατικά για την προετοιμασία προϊόντων (αλεύρι, βούτυρο, ζάχαρη, ζύμη, νερό, αυγά, κτλ.),
- Ζυμώνει ψωμί, κέικ, μπισκότα, αρτοσκευασμάτα, πίτες και άλλα προϊόντα με βάση το αλεύρι,
- Παρασκευάζει χειροποίητα ζαχαρώδη, σοκολατάκια, καραμέλες και άλλα προϊόντα ζάχαρης,
- Αναμειγνύει τις πρώτες ύλες σε μολ μολ μηχανών για την προετοιμασία τους ή το μαγείρεμά τους,
- Πλάθει ζύμες σε σχήματα που ορίζει η συνταγή,
- Ψήνει τα αρτοσκευάσματα σε ανάλογους βαθμούς και μεθόδους ψησίματος,
- Ετοιμάζει επικαλύψεις σε αρτοσκευάσματα και προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας,

- Παρακολουθεί τις θερμοκρασίες του φούρνου και της εμφάνισης του προϊόντος για τον προσδιορισμό των χρόνων ψησίματος,
- Συντονίζει τη διαμόρφωση, φόρτωση, ψήσιμο, εκφόρτωση, ξεφορμαρίσμα και ψύξη προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Ζυγίζει τα γλυκά και τα αρτοσκευάσματα που πρόκειται να πουληθούν,
- Διακοσμεί τα αρτοσκευάσματα με γαρνιτούρες με ανάλογο food styling,
- Διατηρεί τους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης σε τάξη τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής,
- Τακτοποιεί τις πρώτες ύλες στην αποθήκη ημέρας για την προετοιμασία της μονάδας παραγωγής,
- Ελέγχει την καθαριότητα του εξοπλισμού και της λειτουργίας των χώρων πριν από την έναρξη της παραγωγής για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τους κανονισμούς για την υγεία και την ασφάλεια στην εργασία,
- Οργανώνει τις ενέργειες παραγωγής για την ορθή διαχείριση των υλικών και των τεχνικών που θα ακολουθήσει,
- Ενημερώνει τους πωλητές για τα τεχνικά και γευστικά χαρακτηριστικά των προϊόντων προς πώληση,

2.3. Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Το επάγγελμα του/της «**Τεχνίτη Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής**» γενικότερα καταγράφει ευρεία ζήτηση, διαρκώς αυξανόμενο δυναμισμό και πορεία μεγέθυνσης/ανάπτυξης στον επισιτιστικό και τουριστικό τομέα.

Ο/Η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας «**Τεχνίτης 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.

Ο/Η **Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής** μπορεί, μεταξύ άλλων, να απασχοληθεί σε επισιτιστικές μονάδες διαφόρων τύπων και μορφών, όπως (ενδεικτικά):

- Ανεξάρτητες επιχειρήσεις αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, μικρές ή αλυσίδες:
 - ο Αρτοποιείο,
 - ο Ζαχαροπλασείο.
- Τμήματα ή εστιατόρια αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής:
 - ο Ξενοδοχειακών επιχειρήσεων (ξενοδοχεία, βίλες),
 - ο Ανεξάρτητων επιχειρήσεων, όπως ταβέρνες,
 - ο Κατασκηνώσεις αναψυχής (camping, παιδικές κατασκηνώσεις),
 - ο Κρουαζιέρας (μεγάλα πλοία, κότερα),
 - ο Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering).
- Βιομηχανία τροφίμων:
 - ο Εργαστήρια ζύμης,
 - ο Εργαστήρια σιροπιαστών,
 - ο Εργαστήρια γλυκών αλειμμάτων (μαρμελάδα, πραλίνα).
- Τμήματα εστιατορίων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής φορέων:
 - ο Ιδρυμάτων, όπως Πανεπιστήμια,

- Κοινωφελείς οργανισμούς, όπως νοσοκομεία, οίκους ευγηρίας, σχολεία, βρεφονηπιακούς σταθμούς, οικοτροφεία, συσσίτια δήμων, εκκλησιών-ΜΚΟ,
- Ένοπλες δυνάμεις.
- Εστιατόρια αναμονής ή προετοιμασίας μεταφορικών μέσων:

3. Προϋποθέσεις εγγραφής/Δικαίωμα συμμετοχής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

3.1. Προϋποθέσεις εγγραφής

Δικαίωμα υποβολής αίτησης εγγραφής (χωρίς εξετάσεις) στο Α' εξάμηνο της ειδικότητας «**Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής**» της ΕΣΚ έχουν όλοι/ες όσοι είναι κάτοχοι απολυτηρίου Γυμνασίου ή άλλου ισότιμου τίτλου.

Στο Β' εξάμηνο εγγράφονται οι καταρτιζόμενοι που προάγονται από το Α' εξάμηνο, στο Γ' εξάμηνο εγγράφονται όσοι/ες προάγονται από το Β' εξάμηνο και στο Δ' εξάμηνο όσοι/ες προάγονται από το Γ' εξάμηνο.

Οι προαγωγικές εξετάσεις διεξάγονται εντός της Ε.Σ.Κ. στα μαθήματα και στις επαγγελματικές ασκήσεις που έχουν ασκηθεί οι καταρτιζόμενοι.

Για καταρτιζόμενους χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε.) ή τρίτων χωρών απαιτείται γνώση ελληνικής γλώσσας κατ' ελάχιστον επιπέδου Β1.

Οι καταρτιζόμενοι οφείλουν να προσκομίζουν, όπου απαιτείται, όλες τις απαραίτητες ιατρικές βεβαιώσεις για την εξάσκηση του επαγγέλματος. Για όσους/ες δεν είναι άμεσα ή έμμεσα ασφαλισμένοι, η έκδοση πιστοποιητικών υγείας και οι ιατρικές πράξεις που απαιτούνται για την πρακτική άσκηση παρέχονται δωρεάν από δημόσια νοσοκομεία ή από φορείς κοινωνικής ασφάλισης.

Κάθε καταρτιζόμενος/η μπορεί να παρακολουθεί σε μία μόνο Ε.Σ.Κ. μια μόνο ειδικότητα σε όλη τη διάρκεια της κατάρτισής του, συμπεριλαμβανομένης της πρακτικής άσκησης ή του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο. Οι καταρτιζόμενοι δεν δύνανται να εγγραφούν και να φοιτούν παράλληλα σε άλλες δομές εκπαίδευσης και κατάρτισης.

3.2. Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

Η φοίτηση στην ΕΣΚ είναι διετής και αρθρώνεται σε 4 εξάμηνα.

Κατά τη διάρκεια της φοίτησής τους, οι καταρτιζόμενοι παρακολουθούν θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα στην τάξη ή σε εργαστηριακό κέντρο. Παράλληλα σχεδιάζεται, αναπτύσσεται και εφαρμόζεται πρόγραμμα πρακτικής άσκησης –το οποίο υλοποιείται με βάση τον παρόντα Οδηγό Κατάρτισης της ειδικότητας– που περιλαμβάνει τον κύριο κορμό των απαιτούμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων (γνώσεις, δεξιότητες, ικανότητες) για την αρχική πρόσβαση του αποφοίτου στη συγκεκριμένη ειδικότητα, καθώς και για την ανάπτυξη οριζόντιων/εγκάρσιων (soft skills) και επαγγελματικών/κάθετων δεξιοτήτων (hard skills).

Το Πρόγραμμα Πρακτικής Άσκησης αναπτύσσεται με βάση το υφιστάμενο πιστοποιημένο επαγγελματικό περίγραμμα του «**Τεχνίτη Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής**» και σε απόλυτη συμβατότητα με τα μαθησιακά ζητούμενα και αποτελέσματα του Προγράμματος μάθησης/εργαστηριακού μαθήματος ειδικότητας στην εκπαιδευτική δομή.

4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά

Οι απόφοιτοι των Ε.Σ.Κ. με την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους λαμβάνουν Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (Β.Ε.Κ.) και αποκτούν δικαίωμα συμμετοχής στις σχετικές εξετάσεις πιστοποίησης ειδικότητας που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.

Ακολούθως μετά την επιτυχή συμμετοχή τους στις εξετάσεις πιστοποίησης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. λαμβάνουν Πτυχίο Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 3 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων.

Οι πιστοποιημένοι/ες απόφοιτοι/ες των Ε.Σ.Κ. μπορούν να εγγράφονται στη Β' τάξη των ΕΠΑ.Λ., σε αντίστοιχο με την ειδικότητά τους τομέα (παρ.3 του άρθρου 42 ν.4763/2020, όπως ισχύει).

5. Κατατάξεις τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα – Αλλαγή ειδικότητας

Οι κάτοχοι Β.Ε.Κ. των Ε.Σ.Κ. δύνανται να κατατάσσονται σε συναφείς ειδικότητες στη Β' τάξη σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως εκάστοτε ισχύει

Είναι δυνατή η αλλαγή ειδικότητας από καταρτιζόμενο στη Β' τάξη σε άλλη συναφή ειδικότητα, εφόσον οι δύο ειδικότητες έχουν κοινό πρόγραμμα στην Α' τάξη. Στην περίπτωση αυτή, ο καταρτιζόμενος υποβάλλει αίτηση από την 10η έως την 25η Σεπτεμβρίου εκάστου έτους (παρ.7 του άρθρου 8 του Κανονισμού Λειτουργίας των Ε.Σ.Κ., όπως ισχύει).

6. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Το «Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων» κατατάσσει τους τίτλους σπουδών που αποκτώνται στη χώρα σε οκτώ (8) Επίπεδα.

Στους αποφοίτους των Ε.Σ.Κ (επιτυχής ολοκλήρωση της διετούς διάρκειας φοίτησής τους – επιτυχής περάτωση Α', Β', Γ' και Δ' εξαμήνων) χορηγείται Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (Β.Ε.Κ.), ο/η κάτοχος της οποίας αποκτά δικαίωμα συμμετοχής σε εξετάσεις πιστοποίησης από τον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. για την απόκτηση τίτλου επιπέδου 3 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων.



Εικόνα 1: Επίπεδα Πλαισίου Προσόντων

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

7. Επαγγελματικά Δικαιώματα

Μετά την επιτυχή συμμετοχή στις εξετάσεις πιστοποίησης από τον Ε.Ο.Π.Ε.Π και την απόκτηση τίτλου σπουδών επιπέδου τρία (3) του Εθνικού Πλαισίου προσόντων, οι κάτοχοι των προσόντων αυτού του τύπου έχουν δικαίωμα άσκησης επαγγέλματος και επαγγελματικά δικαιώματα σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις

8. Σχετική Νομοθεσία

Παρατίθεται παρακάτω το ισχύον θεσμικό πλαίσιο που αφορά την λειτουργία των Ε.Σ.Κ. και τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις που αφορούν στην ειδικότητα:

- Νόμος 4763/2020. «Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματών (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις» (Α' 254).
- Υπ' αριθ. Κ5/131047/20-11-2023 Απόφαση Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ «Τροποποίηση της υπό στοιχεία Κ5/135264/1-11-2022 απόφασης του Γενικού Γραμματέα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας «Κανονισμός Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών Κατάρτισης (Ε.Σ.Κ.) που υπάγονται στη

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ. και Ν.) του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων» (Β' 6566).»

- Υπ' αριθ. Κ5/50969/5-5-2023 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Πρακτική άσκηση καταρτιζόμενων Επαγγελματικών Σχολών Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων» (Β' 3075).
- Υπ' αριθ. Κ5/146103/30-11-2022 Απόφαση Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. «Ίδρυση Πειραματικών Ειδικοτήτων στις Επαγγελματικές Σχολές Κατάρτισης (Ε.Σ.Κ.).» (Β' 6104).
- Υπ' αριθ. Κ5/135264/1-11-2022 Απόφαση Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. «Κανονισμός Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών Κατάρτισης (Ε.Σ.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ. και Ν.) του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων» (Β' 5706).
- Ν. 4921/2022 (ΦΕΚ Α'75) «Αναδιοργάνωση Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης και ψηφιοποίηση των υπηρεσιών της, αναβάθμιση δεξιοτήτων εργατικού δυναμικού και διάγνωσης των αναγκών εργασίας και άλλες διατάξεις».
- Οι διατάξεις του άρθρου 8 του Ν.3699/2008 (ΦΕΚ 199 Α' / 02/10/2008) «Ειδική Αγωγή και Εκπαίδευση ατόμων με αναπηρία ή με ειδικές εκπαιδευτικές ανάγκες.»
- Ν. 2434/1996 (ΦΕΚ 188 Α' / 20.08.1996) «Μέτρα πολιτικής για την απασχόληση και την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση και άλλες διατάξεις».
- Οι διατάξεις του άρθρου 3 του Ν.2336/95 (ΦΕΚ Α'189/12.9.1995) «Ρύθμιση θεμάτων εποπτευομένων Οργανισμών του Υπουργείου Εργασίας και άλλες διατάξεις».
- Π.Δ. 11/2022 (Α'25) «Οργανισμός του Οργανισμού Απασχόλησης Εργατικού Δυναμικού (Ο.Α.Ε.Δ).»

9. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

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

*ΜΕΡΟΣ Β' – ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ*

1. Σκοπός του προγράμματος επαγγελματικής εκπαίδευσης της ειδικότητας

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος επαγγελματικής εκπαίδευσης της ειδικότητας είναι να προετοιμάσει τους/τις καταρτιζόμενους/ες για την επαγγελματική τους σταδιοδρομία στην πειραματική ειδικότητα «**Τεχνίτη Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής**». Ειδικότερα, επιδιώκεται μέσω της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης αλλά και της πρακτικής άσκησης, να αποκτήσουν τις αναγκαίες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την άσκηση της ειδικότητας του «**Τεχνίτη Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής**».

2. Προσδοκώμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα του προγράμματος επαγγελματικής εκπαίδευσης

Οι γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που θα αποκτήσουν και θα διατηρήσουν οι καταρτιζόμενοι/ες κατά τη διάρκεια του προγράμματος μάθησης, οργανώνονται σε Ενότητες Προσδοκώμενων Μαθησιακών Αποτελεσμάτων που καλύπτουν το σύνολο του προγράμματος σπουδών της ειδικότητας με γνώμονα την ποικιλία των υφιστάμενων ειδικεύσεων.

Πιο συγκεκριμένα για την ειδικότητα διακρίνουμε τις παρακάτω Ενότητες Προσδοκώμενων Μαθησιακών Αποτελεσμάτων:

- i. «Παρασκευές άρτου, Αρτοσκευασμάτων και Αρτοπαρασκευασμάτων»
- ii. «Παρασκευές ειδών Ζαχαροπλαστικής»
- iii. «Οργάνωση και Διαχείριση Εργασιακού περιβάλλοντος»

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

Πίνακας 1: Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ Με την ολοκλήρωση του προγράμματος εκπαίδευσης, ο/η εκπαιδευόμενος/η θα είναι ικανός/η να:
A. «Παρασκευές άρτου, Αρτοσκευασμάτων και Αρτοπαρασκευασμάτων»	• Τηρεί τις προδιαγραφές παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών. • Γνωρίζει τον βαθμό ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη. • Διαμορφώνει τα προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει • Ακολουθεί τον προκαθορισμένο χρόνο και να χειρίζεται με ασφάλεια τον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό. • Ενισχύει το αισθητικό αποτέλεσμα με τη χρήση των κατάλληλων υλικών. • Διακρίνει αν το προϊόν έχει το κατάλληλο μέγεθος. • Επιλέγει την κατάλληλη θερμοκρασία κατά τη διαδικασία του ψησίματος. • Παρακολουθεί τη διαδικασία του ψησίματος.
B. «Παρασκευές ειδών Ζαχαροπλαστικής»	• Τηρεί τις προδιαγραφές ζαχαροπλαστικής παρασκευής σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών, των διαφόρων μειγμάτων.

	• Γνωρίζει τον βαθμό ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η παρασκευή σε κάθε στάδιο επεξεργασίας. • Ακολουθεί τον προκαθορισμένο χρόνο και να χειρίζεται με ασφάλεια τον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό. • Ακολουθεί τις απαιτήσεις της συνταγής. • Διαμορφώνει τα προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει. • Ενισχύει το αισθητικό αποτέλεσμα με τη χρήση των κατάλληλων υλικών.
Γ. «Οργάνωση και Διαχείριση Εργασιακού περιβάλλοντος»	• Υπολογίζει τα έξοδα σε σχέση με την αποδοτικότητά τους. • Αποτιμά ποια προϊόντα καταναλώνονται περισσότερο. • Θέτει τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα. • Επιζητά την πλέον συμφέρουσα επιλογή, κατόπιν έρευνας της αγοράς • Συντηρεί τα μηχανήματα και τα λοιπά εργαλεία σε τακτική βάση. • 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.

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

Γ1 - ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

1. ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Παρατίθεται το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «Τεχνίτη Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής», με παρουσίαση των εβδομαδιαίων ωρών θεωρίας (Θ), εργαστηρίων (Ε) καθώς και του συνόλου (Σ) αυτών ανά μάθημα και ανά εξάμηνο (πίνακας 2):

Πίνακας 2: Ωρολόγιο Πρόγραμμα Μαθημάτων

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Τεχνίτης Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής		Α' ΕΞΑΜΗΝΟ			Β' ΕΞΑΜΗΝΟ			Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ			Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ		
Α/Α	Α. ΓΕΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	Νέα Ελληνικά	2		2	2		2	2		2	2		2
2	Ιστορία	1		1	1		1						
3	Άλγεβρα	2		2	2		2	1		1	1		1
4	Γεωμετρία	1		1	1		1	1		1	1		1
5	Φυσική	1		1	1		1	1		1	1		1
6	Χημεία							1		1	1		1
7	Βιολογία							1		1	1		1
8	Αγγλικά	1		1	1		1	1		1	1		1
	ΣΥΝΟΛΟ ΓΕΝΙΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ	8		8	8		8	8		8	8		8
	Β. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ												
9	Γαλλική Ορολογία Επισιτισμού	1		1	1		1						
10	Υγιεινή και Ασφάλεια Εργαζομένου – Περιβαλλοντική Διαχείριση – Αντιμετώπιση Φυσικών Καταστροφών	1		1	1		1	1		1			
11	Στοιχεία Πολιτικής Οικονομίας και Κοινωνιολογίας										1		1
12	Πρακτική Υπολογιστών		1	1		1	1					1	1
13	Επιχειρηματικότητα, Επαγγελματικό Περιβάλλον και Ποιοτική Εξυπηρέτηση Πελατών										1		1
	ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	2	1	3	2	1	3	1		1	2	1	3
	Γ. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ												
14	Τεχνολογία Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής	2		2	2		2						
15	Εφαρμογές Αρτοποιίας Σιταριού	2	8	10	2	6	8						
16	Χημεία Τροφίμων και Βασικές Αρχές Διατροφής	2		2	2		2						
17	Οργάνωση Αρτοποιείου - Ζαχαροπλαστείου				1		1						
18	Κοστολόγηση και Διαχείριση Αποθήκης Επισιτιστικών Επαγγεμάτων				1		1						
19	Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων							2		2			
20	Εφαρμογές Αρτοποιίας Σικάλεως και Άλλων Δημητριακών							1	5	6	1	6	7
21	Εφαρμογές Ζαχαροπλαστικής							1	4	5	1	4	5
22	Υγιεινή Χώρων και Εγκαταστάσεων								2	2			

23	Εργασιακές Σχέσεις στα Επισιτιστικά Επαγγέλματα							1		1			
24	Διασφάλιση Ποιότητας - HACCP										1		1
25	Οικονομική Διαχείριση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων										1		1
	ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ	6	8	14	8	6	14	5	11	16	4	10	14
	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ: ΓΕΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ	16	9	25	18	7	25	14	11	25	14	11	25

1.2 . ΕΞ ΑΠΟΣΤΑΣΕΩΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

Τα θεωρητικά μαθήματα του παρόντος Οδηγού Κατάρτισης και το θεωρητικό μέρος των μεικτών μαθημάτων δύναται να υλοποιούνται με μεθόδους εξ' αποστάσεως εκπαίδευσης και κατάρτισης, σύγχρονης ή ασύγχρονης σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρ.16 του άρθρου 15 του Ν. 4763/2020 (Α'254). Ο εκπαιδευτής χρησιμοποιεί πλατφόρμα σύγχρονης τηλε-κατάρτισης και αξιοποιεί την πλατφόρμα ασύγχρονης τηλε-κατάρτισης της Ε.Σ.Κ. για ανάρτηση εκπαιδευτικού υλικού προς μελέτη. Με ευθύνη της Διοίκησης της Ε.Σ.Κ., δύναται να πραγματοποιούνται με εξ αποστάσεως κατάρτιση και οι ώρες αναπλήρωσης των θεωρητικών μαθημάτων ή του θεωρητικού μέρους των μεικτών μαθημάτων.

2. ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει με συμπύκνωση του χρόνου σε επόμενες περιόδους. Ύλη αδιάδακτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος.

2.1. Μαθήματα Γενικής Παιδείας

Για το σύνολο των Μαθημάτων Γενικής Παιδείας ακολουθείται το εκάστοτε ισχύον Πρόγραμμα Σπουδών της Α' ΕΠΑΛ.

Για τους κατόχους αποδεικτικού σπουδών της Α' ή Β' τάξης ή απολυτηρίου Γενικού Λυκείου (ΓΕΛ) ή Επαγγελματικού Λυκείου (ΕΠΑΛ) ή άλλου ισότιμου τίτλου η παρακολούθηση των μαθημάτων γενικής παιδείας είναι προαιρετική. Είναι δυνατή η απαλλαγή φοίτησης σε αυτά τα μαθήματα με απόφαση της Διεύθυνσης της Ε.Σ.Κ. φοίτησης, κατόπιν υποβολής σχετικής αίτησης από τον καταρτιζόμενο προς τη Διεύθυνση της Ε.Σ.Κ., συνοδευόμενη από το αποδεικτικό σπουδών ή τον απολυτήριο τίτλο (ΦΕΚ Β' 6566/20.11.2023).

2.2. Μαθήματα Κοινωνικών & Επαγγελματικών Δεξιοτήτων

9. Μάθημα: ΓΑΛΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ – (ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΟ ΜΑΘΗΜΑ 1Α)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Α' και Β' Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης.

Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα μπορούν να αναγνωρίζουν τους γαλλικούς όρους της μαγειρικής τέχνης.
- Θα μπορούν να προφέρουν σωστά τους γαλλικούς εμπορικούς όρους της μαγειρικής τέχνης.

- Θα αναγνωρίζουν το περιεχόμενο συσκευασιών ερμηνεύοντας τις γαλλικές ετικέτες των προϊόντων.

ΕΞΑΜΗΝΟ Α-Β': Ώρες 10

1. A la réception
2. L' hôtel International
3. Le petit déjeuner
4. Le travail à l' hôtel
5. Informations
6. Au bar de l' hôtel
7. Au restaurant
8. A la cuisine
9. Réclamations
10. Réunions
11. La note
12. Les professions de l' hôtellerie et de la gastronomie

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή .. Ύλη αδιάδακτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από το καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες, σχήματα και πίνακες.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Διδακτικό Βιβλίο

1. Hotel International – Bonjour, Cockel/Mavros, ΕΤΕ, ISBN: 960-331-310-6

10. Μάθημα: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ – ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ – ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΩΝ (ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 11Α)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Α΄, Β΄ και Γ΄ Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα αποκτήσουν δεξιότητες ατομικής τους προστασίας από ατυχήματα στους χώρους εργασίας.
- Θα αποκτήσουν γνώσεις και να γίνουν ικανοί να τηρούν συνθήκες ατομικής υγιεινής και να παίρνουν μέτρα προφύλαξης από επαγγελματικές ασθένειες.
- Θα αποκτήσουν γνώσεις και να εφαρμόζουν δεξιότητες για την προστασία του περιβάλλοντος στους χώρους εργασίας.
- Θα διαχειρίζονται με ασφάλεια τα υλικά και τα απόβλητα για την προστασία των εργαζομένων, των καταναλωτών και του κοινωνικού περιγύρου.
- Θα γνωρίζουν τις επιπτώσεις έκτακτων φυσικών καταστροφών και να περιγράφουν την πιθανή συμβολή τους στην ατομική τους προστασία αλλά και στην προστασία της επιχείρησης και του κοινωνικού περιγύρου.

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄: Ώρες 10

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ

1. Μέτρα ατομικής προστασίας

Επαγγελματικός κίνδυνος. Μέσα ατομικής προστασίας. Προστασία από θόρυβο στο χώρο εργασίας.

2. Συνθήκες υγιεινής στους χώρους εργασίας

Κτίρια. Καθαρισμός αέρα. Θερμοκρασία των χώρων εργασίας. Ανανέωση αέρα τους χώρους εργασίας. Φωτισμός στο χώρο εργασίας. Δάπεδα και διάδρομοι κυκλοφορίας. Διαστάσεις και όγκος αέρα των χώρων εργασίας. Καθαριότητα και υγιεινή στους χώρους εργασίας.

3. Πυρασφάλεια

Είδη πυρκαγιών. Αντιμετώπιση πυρκαγιών με πυροσβεστικά μέσα. Πρόληψη πυρκαγιών.

4. Επαγγελματικές ασθένειες – Μέτρα προφύλαξης

Εργατικό ατύχημα. Αιτίες εργατικών ατυχημάτων. Μέτρα για την αποφυγή των εργατικών ατυχημάτων. Επαγγελματικές ασθένειες.

5.Τεχνικός ασφαλείας και γιατρός εργασίας

Πεδίο εφαρμογής της νομοθεσίας. Γενικές υποχρεώσεις εργοδοτών - εργαζομένων. Τεχνικός ασφαλείας. Γιατρός εργασίας. Κατηγορίες επιχειρήσεων ανάλογα με την επικινδυνότητα. Ελάχιστος χρόνος απασχόλησης τεχνικού ασφαλείας και γιατρού εργασίας. Προσόντα τεχνικών ασφαλείας. Άσκηση καθηκόντων τεχνικού ασφαλείας από τους εργοδότες. Επιτροπή υγιεινής και ασφαλείας της εργασίας.

ΕΞΑΜΗΝΟ Β' Ώρες 1Θ**ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ****1. Εισαγωγή στην περιβαλλοντική διαχείριση****2. Ρύπανση του Περιβάλλοντος**

Ρύπανση του εδάφους. Ρύπανση του νερού. Ρύπανση του αέρα.

3. Διαχείριση και ανακύκλωση απορριμμάτων

Διαχείριση απορριμμάτων. Συστήματα συλλογής. Μεταφορά απορριμμάτων. Μέθοδοι αξιοποίησης ή καταστροφής απορριμμάτων. Ανακύκλωση υγρών αποβλήτων. Ανακύκλωση στερεών αποβλήτων.

4. Επεξεργασία αποβλήτων

Βιολογική επεξεργασία αποβλήτων. Θερμική επεξεργασία (καύση) αποβλήτων.

6.. Προστασία από ουσίες στον εργασιακό χώρο

Πηγές κινδύνου. Χημικές ουσίες. Καυστικές ουσίες. Καυστικά και ερεθιστικά αέρια. Αναπνευστικά δηλητήρια. Ασφυξιογόνα αέρια. Διαλύτες και δηλητηριώδη υγρά. Στερεές δηλητηριώδεις ουσίες. Τοξικές ουσίες. Μέγιστες συγκεντρώσεις στη θέση εργασίας.

7.. Ηχορύπανση – Προστασία από θόρυβο

Δημιουργία ήχου. Διάδοση ήχου. Ηχομόνωση. Μέτρα προστασίας από το θόρυβο.

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ' Ώρες 1Θ**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΩΝ****1. Φυσικοί και Τεχνολογικοί Κίνδυνοι**

Εισαγωγή. Φυσικοί Κίνδυνοι. Είδη Φυσικών Κινδύνων. Τεχνολογικοί Κίνδυνοι.

2. Από τον Κίνδυνο στην Πολιτική Προστασία

Εισαγωγή. Επικινδυνότητα. Τρωτότητα. Κίνδυνος. Σενάριο Καταστροφής. Καταστροφή. Πολιτική Προστασία και Πολιτική Άμυνα. Έκτακτη Ανάγκη. Ορισμοί. Αρνητικά και Θετικά Αποτελέσματα. Η Εφαρμογή της Πολιτικής Προστασίας και η Διαχείριση Κρίσεων.

3. Η Πολιτική Προστασία στην Ελλάδα

Φυσικοί Κίνδυνοι στην Ελλάδα. Τεχνολογικοί Κίνδυνοι. Υπηρεσίες και Σχέδια Πολιτικής Προστασίας. Σεισμοί και Αντισεισμική Προστασία. Το Γεωδυναμικό Ινστιτούτο του Εθνικού Αστεροσκοπείου Αθηνών. Ο Αντισεισμικός Κανονισμός. Ο Οργανισμός Αντισεισμικού Σχεδιασμού και Προστασίας. Άλλοι Φορείς Σχετικοί με την Πολιτική Προστασία. Η Εθνική Μετεωρολογική Υπηρεσία. Η Ελληνική Επιτροπή Ατομικής Ενέργειας. Το Πυροσβεστικό Σώμα. Το ΕΚΑΒ. Ο Ελληνικός Ερυθρός Σταυρός.

4. Πρακτικά Μέτρα Αντισεισμικής Προστασίας

Τι να Κάνετε πριν από ένα Σεισμό (Μακροπρόθεσμα μέτρα). Τι να Κάνετε κατά τη διάρκεια ενός σεισμού. Τι να κάνετε μετά από ένα Σεισμό. Αντισεισμική Προστασία στα Σχολεία. Αγοράζοντας Κατοικία: Οδηγός Αντισεισμικού Ελέγχου. Άλλες Χρήσιμες Πληροφορίες.

5. Πρακτικά Μέτρα Προστασίας από Τσουνάμι

Μέτρα μακροπρόθεσμα. Μέτρα κατάλληλα για τη στιγμή που ίσως ένα τσουνάμι προσεγγίζει την ακτή. Μέτρα που πρέπει να παρθούν μετά το τσουνάμι.

6. Πρακτικά Μέτρα Αντιπυρηνικής Προστασίας**7. Πρακτικά Μέτρα Αντιπλημμυρικής Προστασίας****ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ**

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή. Ύλη αδιδάκτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από το καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες, σχήματα και πίνακες.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ**Ενδεικτική Προτεινόμενη Κύρια Βιβλιογραφία**

1. Haberle κ.ά., Περιβαλλοντική Διαχείριση – Υγιεινή και Ασφάλεια Εργαζομένου, Επ.: Χ. Τράκας, 2022, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ, ISBN: 978-960-508-352-6
2. Γερ. Παπαδόπουλος, Η Πολιτική Προστασία στην Ελλάδα - Αντιμετώπιση Φυσικών και Τεχνολογικών Καταστροφών, 2000, Εκδόσεις ΙΩΝ, ISBN: 960-411-016-0

11. Μάθημα: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑΣ - (ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 11Β)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Δ' Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης.

Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα είναι σε θέση να εξηγούν τη διάρθρωση γενικώς της παγκόσμιας κοινωνίας αλλά ιδιαίτερα της κοινωνίας εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την προστασία των ανθρωπίνων δικαιωμάτων.
- Θα μπορούν να εξηγούν τη σημασία της επαγγελματικής κατάρτισης για τη θέση τους στο σημερινό κοινωνικό σύστημα.
- Θα κατανοούν το οικονομικό σύστημα που λειτουργεί στη χώρα μας μέσα στο οποίο εξασφαλίζονται και τα εργασιακά τους δικαιώματα.
- Θα μπορούν να εξηγούν το πλαίσιο μέσα στο οποίο λειτουργούν οι επιχειρήσεις που παρέχουν μισθωτή εργασία.
- Θα εξηγούν τις υποχρεώσεις του εργαζομένου έναντι της επιχείρησης και των υποχρεώσεων της επιχείρησης έναντι των εργαζομένων.

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ': Ώρες 10

1. Ανθρώπινα Δικαιώματα

- 1 Ανθρώπινα δικαιώματα και θεμελιώδη δικαιώματα του πολιτικού συστήματος
- 2 Ανθρώπινα δικαιώματα στο απολυταρχικό κράτος
- 3 Καταπολέμηση των παραβιάσεων των ανθρωπίνων δικαιωμάτων

2. Ευρωπαϊκή Ένωση

- 1 Ευρωπαϊκή Ένωση – Εξέλιξη, Όργανα, Σύνταγμα
- 2 Προβλήματα πολιτικών επιλογών της Ε.Ε.
- 3 Επιδράσεις της ευρωπαϊκής διαδικασίας ενοποίησης

3. Παγκοσμιοποίηση

- 1 Μορφές παγκοσμιοποίησης
- 2 Αίτια της παγκοσμιοποίησης
- 3 Ευκαιρίες και κίνδυνοι για την επαγγελματική δραστηριότητα
- 4 Παγκοσμιοποίηση και αναπτυσσόμενες χώρες

4. Εξασφάλιση της Ειρήνης

- 1 Φαινόμενα που απειλούν την ειρήνη
- 2 Αποτελεσματικότητα των συστημάτων ασφαλείας
- 3 Αίτια πολεμικών συρράξεων
- 4 Ορισμένες δυνατότητες εξασφάλισης της ειρήνης

5. Η Κοινωνία Σήμερα

- 1 Συλλογικές συμβάσεις
- 2 Επαγγελματικές αξιώσεις σε αλλαγή
- 3 Κοινωνικό κράτος

6. Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση

- 1 Επαγγελματική επιλογή ως σταθερή απόφαση
- 2 Διττό σύστημα ως πλαίσιο διαπραγμάτευσης
- 3 Διαπραγμάτευση ως εξισορρόπηση συμφερόντων
- 4 Η επαγγελματική εκπαίδευση ως θεμέλιος λίθος της δια βίου κατάρτισης

7. Αρχές Πολιτικής Οικονομίας

- 1 Προσωπικές απαιτήσεις
- 2 Οικονομικές προϋποθέσεις

3 Οικονομική αρχή

4 Νομισματικές προϋποθέσεις – πτώχευση επιχειρήσεων.

5 Νομικές ρυθμίσεις

Είδη δικαίου. Δικαιοπραξίες

5 Νομικές ρυθμίσεις

Αγοραπωλησίες. Αποζημιώσεις. Κατασχέσεις. Αγορές με δόσεις. Μισθώσεις – Ενοικιάσεις. Χρηματοδοτική μίσθωση. Προστασία καταναλωτή.

8. Η Επιχείρηση στην Οικονομική Διαδικασία

1 Ίδρυση επιχείρησης

2 Σκοπός των επιχειρήσεων

3 Η θέση της επιχείρησης στην οικονομία

4 Επιχειρηματικοί στόχοι

5 Επιχειρηματικοί δείκτες

6 Μορφές επιχειρήσεων

Προϋποθέσεις ίδρυσης. Εμπορικό μητρώο. Ατομική επιχείρηση. Ελεύθερη εμπορική επιχείρηση. Ομόρρυθμη εταιρεία. Ετερόρρυθμη εταιρεία. Εταιρεία αστικού δικαίου. Εταιρεία περιορισμένης ευθύνης. Κεφαλαιουχικές εταιρείες. Ανώνυμες εταιρείες. Συνεταιρισμοί.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή. Ύλη αδιάδακτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από το καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες, σχήματα και πίνακες.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Ενδεικτική Προτεινόμενη Κύρια Βιβλιογραφία

1. Graupner, Sauer-Beus – Willemsen, Στοιχεία Πολιτικής Οικονομίας και Κοινωνιολογίας, Επιμ.: Κ. Μαύρος, 2023, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ, ISBN 978-960-508-251-2

Ενδεικτικό Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό

1. Διδακτικό Λογισμικό: Graupner, Sauer-Beus – Willemsen, Στοιχεία Πολιτικής Οικονομίας και Κοινωνιολογίας, Επιμ.: Κ. Μαύρος, 2023, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ

1 άδεια ανά σχολική μονάδα

12. Μάθημα: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ– (ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 12Α)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Α΄, Β΄ και Δ΄ Εξάμηνο με 1 ώρα Εργαστηριακής Εκπαίδευσης.

Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα αποκτήσουν δεξιότητες λειτουργίας και χρήσης των βασικών λειτουργιών του Η/Υ.
- Θα είναι ικανοί στο χειρισμό αρχείων και να αποκτήσουν δεξιότητες χρήσης λογισμικού.
- Θα αποκτήσουν δεξιότητες στην επεξεργασία κειμένου στον Η/Υ.
- Θα αποκτήσουν δεξιότητες κατασκευής και χρήσης υπολογιστικών πινάκων (Excel).
- Θα αποκτήσουν δεξιότητες επιτυχούς πλοήγησης στο διαδίκτυο προς καταγραφή και προώθηση επιχειρηματικών διαδικασιών.

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄: Ώρες 1Ε

ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΟ ΥΛΙΚΟ – ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

1. Είσοδος

- 1 Γνωριμία με το υλικό: συσκευές εισόδου
 - Πληκτρολόγιο
 - Ποντίκι
 - Σαρωτής
 - Ψηφιακές κάμερες
- 2 Κατανόηση λογισμικού: Δεδομένα και διαμόρφωση εισόδων
 - Έννοια δεδομένων και είδη δεδομένων
 - Μορφές κωδικοποίησης
 - Ψηφίο (bit) και χαρακτήρας (byte)
 - Ασκήσεις: δεδομένα και διαμόρφωση εισόδων
- 3 Εφαρμογή στον υπολογιστή: είσοδος δεδομένων
 - Συλλογή δεδομένων
 - Αναγνώριση κειμένου και γλώσσας
 - Επεξεργασία εικόνας και βίντεο
 - Ασκήσεις: είσοδος δεδομένων

2. Επεξεργασία

- 1 Γνωριμία με το υλικό: συσκευές επεξεργασίας
 - Επεξεργαστής και διασυνδέσεις
 - Περιφερειακές μονάδες αποθήκευσης (Εξωτερικές μνήμες)
 - Κριτήρια απόδοσης και επιλογής
 - Ασκήσεις: συσκευές επεξεργασίας
- 2 Κατανόηση λογισμικού: προγράμματα
 - Προγράμματα συστήματος
 - Προγράμματα εφαρμογών
 - Γλώσσες προγραμματισμού και εργαλεία εφαρμογών
 - Διασυνδέσεις χρήστη (user interfaces)
 - Ασκήσεις προγράμματα
- 3 Εφαρμογή στον υπολογιστή: εκκίνηση και χρήση
 - Εκκίνηση προσωπικών υπολογιστών
 - Είδη λειτουργίας
 - Λειτουργίες των λειτουργικών συστημάτων

- Ασκήσεις: εκκίνηση και χρήση

3. Έξοδος

- 1 Γνωριμία με το υλικό: συσκευές εξόδου
 - Οθόνη και κάρτα γραφικών
 - Εκτυπωτές και σχεδιογράφος
 - Κάρτα ήχου και ηχεία
 - Ασκήσεις: συσκευές εξόδου
- 2 Κατανόηση λογισμικού: αρχεία
 - Είδη αρχείων
 - Οργάνωση αρχείων
 - Ασκήσεις: αρχεία
- 3 Εφαρμογή στον υπολογιστή: έξοδος δεδομένων
 - Έξοδος και μορφοποίηση δεδομένων
 - Εξασφάλιση δεδομένων
 - Προστασία δεδομένων
 - Ασκήσεις: έξοδος δεδομένων

ΕΞΑΜΗΝΟ Β': Ώρες 1Ε

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΕΙΜΕΝΟΥ (WORD), ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ (EXCEL)

1. Πριν την εκκίνηση

2. Οργάνωση της εργασίας στον υπολογιστή

- 1 Τα πρώτα βήματα
- 2 Διαχείριση αρχείων και φακέλων
- 3 Οργάνωση του περιβάλλοντος εργασίας
- 4 Βοήθεια
- 5 Χρήση πρόχειρης μνήμης: αντιγραφή, αποκοπή και επικόλληση

3. Επεξεργασία κειμένου (Word)

- 1 Επισκόπηση προγράμματος
- 2 Εισαγωγή κειμένου
- 3 Εκτύπωση κειμένου
- 4 Μορφοποίηση κειμένου
- 5 Διαμόρφωση εγγράφων
- 6 Επιπρόσθετες λειτουργίες επεξεργασίας κειμένου
- 7 Προσαρμογή του Word στις ανάγκες του χρήστη

4. Υπολογιστικοί πίνακες (Excel)

- 1 Επισκόπηση προγράμματος
- 2 Χρήση πινάκων
- 3 Εκτέλεση υπολογισμών
- 4 Δομή πινάκων
- 5 Οπτική προετοιμασία πινάκων
- 6 Διαχείριση αποθεμάτων δεδομένων
- 7 Γραφήματα

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ': Ώρες 1Ε

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ

1. Επικοινωνία

- 1 Γνωριμία με το υλικό: συσκευές επικοινωνίας
 - Τα βασικά περί δικτύων
 - Συσκευές για απομακρυσμένη μετάδοση δεδομένων
 - Ασκήσεις: συσκευές επικοινωνίας
- 2 Κατανόηση λογισμικού: πρωτόκολλα και γλώσσες
 - Πρωτόκολλα
 - Γλώσσες
 - Ασκήσεις: πρωτόκολλα και γλώσσες
- 3 Εφαρμογή στον υπολογιστή: δίκτυα
 - Επικοινωνία σε δίκτυο
 - Ασκήσεις: δίκτυα

2. Διαδίκτυο (Internet)

- 1 Τα πρώτα βήματα στο διαδίκτυο
- 2 Πλοήγηση στο διαδίκτυο
- 3 Αναζήτηση πληροφοριών
- 4 Ρύθμιση browser
- 5 Ασφαλής πλοήγηση
- 6 Επεξεργασία πληροφοριών από το διαδίκτυο
- 7 Επικοινωνία στο διαδίκτυο

3. Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο (e-mail)

- Πρόγραμμα
- Χρήση e-mail
- Επαφές
- Ημερολόγιο

4. Ασφάλεια στο διαδίκτυο

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή. Έγλη αδίδακτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από το καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες και σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ**, την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά **θεματική ενότητα** και την αξιολόγηση των εφαρμογών κάθε σπουδαστή στο εργαστήριο.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ**Διδακτικό Βιβλίο**

1. Η Πρακτική των Υπολογιστών Ι, ΒΑΣΙΚΟ ΒΙΒΛΙΟ – Γνωριμία με το Υλικό, Κατανόηση Λογισμικού, Εφαρμογές στον Η/Υ, Jung F., Επιμέλεια: Βαρβάρα Κασσελούρη, 2^η Έκδοση, 2023, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ
2. Η Πρακτική των Υπολογιστών ΙΙ, ΒΑΣΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ – Επεξεργασία Κειμένου, Υπολογιστικά Φύλλα, Υπηρεσίες Διαδικτύου, Jung F., Επιμέλεια: Βαρβάρα Κασσελούρη, 2^η Έκδοση, 2023, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ

Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό

1. Διδακτικό Λογισμικό: Η Πρακτική των Υπολογιστών Ι, ΒΑΣΙΚΟ ΒΙΒΛΙΟ – Γνωριμία με το Υλικό, Κατανόηση Λογισμικού, Εφαρμογές στον Η/Υ, Europa L., Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ

1 άδεια ανά σχολική μονάδα

2. Διδακτικό Λογισμικό: Η Πρακτική των Υπολογιστών ΙΙ, ΒΑΣΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ – Επεξεργασία Κειμένου, Υπολογιστικά Φύλλα, Υπηρεσίες Διαδικτύου, Europa L., Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ

1 άδεια ανά σχολική μονάδα

13. Μάθημα: ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ – (ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 12Β)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Δ' Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα είναι ικανοί να αναγνωρίζουν τα στοιχεία από τα οποία ο πελάτης κατανοεί την έννοια της ποιότητας.
- Θα μπορούν να εξηγούν την καλή εικόνα της επιχείρησης που εργάζονται προς τους πελάτες και στον κοινωνικό περίγυρο.
- Θα αποκτήσουν ικανότητες ποιοτικής εξυπηρέτησης των πελατών και προσέλκυσης νέων.
- Θα κατανοούν και διαρκώς να υλοποιούν δεξιότητες με στόχους την προσωπική αναβάθμισή τους και την βελτίωσή τους στα μάτια των πελατών και των συνεργατών τους στην εταιρεία.

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ': Ώρες 1Θ

1. Ποιότητα

Η έννοια της ποιότητας. Είδη ποιότητας.

2. Διασφάλιση ποιότητας

Τυποποίηση της ποιότητας. Σημαντικά στοιχεία για τη διασφάλιση της ποιότητας. Ρυθμιστικός κύκλος ποιότητας.

3. Σύστημα μάνατζμεντ ποιότητας

Μάνατζμεντ ποιότητας. Βελτίωση της ποιότητας – αποφυγή λαθών. Controlling στα τεχνικά επαγγέλματα. Πιστοποίηση. Αποτελέσματα του μάνατζμεντ ποιότητας.

4. Δομή της τεχνικής επιχείρησης

Επιχείρηση. Τεχνική επιχείρηση. Οργάνωση της τεχνικής επιχείρησης. Λειτουργία της επιχείρησης.

5. Τομείς καθηκόντων τεχνικής επιχείρησης

6. Εικόνα της επιχείρησης

Πολιτισμική συμπεριφορά της επιχείρησης. Παρουσίαση της επιχείρησης. Διαφήμιση της επιχείρησης.

7. Προσφορά της επιχείρησης

Προσφορά εμπορευμάτων. Προσφορά υπηρεσιών.

8. Κοστολόγηση και διαμόρφωση τιμών

Είδη δαπανών. Δαπάνες μιας εργατοώρας. Διαμόρφωση τιμών.

9. Στρατηγική της προσέλκυσης πελατών

Στρατηγική προσφορών προστιθέμενης αξίας. Στρατηγική των ευνοϊκότερων προσφορών. Στρατηγική των προσφορών.

10. Είδη πελατών

Ιδιώτες. Επιτηδευματίες (επαγγελματίες). Δημόσιοι οργανισμοί ως πελάτες.

11. Ανάγκες των πελατών

Αγοραστικά κίνητρα των πελατών. Επιθυμίες των πελατών. Προσδοκίες πελατών και απαιτήσεις των πελατών.

12. Ενημέρωση των πελατών

Είδη ενημέρωσης. Πορεία της ενημέρωσης. Όφελος από την ενημέρωση.

13. Παραγγελία πελάτη

Αποδοχή της παραγγελίας από την επιχείρηση. Προσφορά με προτάσεις. Ανάθεση της παραγγελίας. Εκτέλεση της παραγγελίας.

14. Εξυπηρέτηση πελατών

Επιχειρησιακή εξυπηρέτηση. Ατομική εξυπηρέτηση. Φροντίδα πελατών. Φροντίδα εμπορευμάτων.

15. Σύσταση της επιχείρησης από πελάτες

Ανάλυση της ικανοποίησης των πελατών. Ερωτηματολόγιο πελατών. Προσέλκυση των πελατών.

16. Ελκυστικότητα των πελατών

Αποτίμηση του κύκλου πελατών. Κριτήρια για τις παραγγελίες.

17. Δημιουργία δεσμών με τους πελάτες

Γενικοί παράγοντες δημιουργίας δεσμών με τους πελάτες. Ειδικοί παράγοντες δημιουργίας δεσμών με τους πελάτες. Πρόγραμμα δραστηριοτήτων.

18. Γενικές απαιτήσεις από τον εργαζόμενο

Γενική μόρφωση. Τρόποι συμπεριφοράς. Ευφράδεια. Γραφή. Υπολογισμοί. Γνώση ξένων γλωσσών.

19. Προσωπικές προτιμήσεις του εργαζόμενου

Εμφάνιση. Στάση. Συμπεριφορά.

20. Απαιτήσεις επαγγελματικών γνώσεων

Επαγγελματική εκπαίδευση. Γνώση του κλάδου. Πορεία της εργασίας. Παρεχόμενα εμπορεύματα και υπηρεσίες. Γενική επιχειρησιακή πολιτική.

21. Απαιτήσεις μεθοδικότητας από τον εργαζόμενο

Σχέση με τον πελάτη. Η γλώσσα του σώματος. Η τεχνική των ερωτήσεων. Συζήτηση ενημέρωσης. Ενημέρωση από το τηλέφωνο. Συζήτηση για την τιμή. Συζήτηση διαμαρτυρίας.

22. Παροχή υπηρεσιών

Ο τεχνίτης και ο πελάτης αναζητούν επαφή. Η προσφορά οδηγεί στην παραγγελία. Εκτέλεση της παραγγελίας. Παράδοση στον πελάτη της εργασίας που εκτελέστηκε. Τιμολόγιο για την προσφερθείσα εργασία. Έλλειψη ικανοποίησης του πελάτη από τις εργασίες. Ικανοποίηση των πελατών και επαφή με τον πελάτη.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή .. Ύλη αδιδακτική δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από τον καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες και σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Ενδεικτική Προτεινόμενη Κύρια Βιβλιογραφία

1. Χ. Ρόκκος – Η. Frey, κ.ά., Επιχειρηματικότητα και Επαγγελματικό Περιβάλλον – Ποιοτική Εξυπηρέτηση Πελατών, 2013, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ, ISBN: 978-960-508-093-8

2.3. Μαθήματα Ειδίκευσης

14. Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 1)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Α΄ και Β΄ Εξάμηνο με 2 ώρες Θεωρητικής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα γνωρίζουν να περιγράφουν τις πρώτες ύλες για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων.
- Θα γνωρίζουν να περιγράφουν τις πρώτες ύλες παρασκευής γλυκισμάτων.

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄: Ώρες 2Θ

1. Αρτοσκευάσματα από Σιτάρι

Σταρένιο ψωμί. Κατανομή και σύνθεση. Γεύση και θρεπτική αξία. Περιγραφές του ψωμιού. Μορφή του ψωμιού. Βάρος του ψωμιού. Δεδομένα βάρους. Μικρού μεγέθους αρτοσκευάσματα από σιτάρι. Ταξινόμηση και σύνθεση. Περιγραφές βουτημάτων. Μορφές μικρού μεγέθους αρτοσκευασμάτων. Βάρος του μικρού μεγέθους αρτοσκευασμάτων. Παρασκευάσματα πολυτελείας από ζυμάρι σιταριού. Κατανομή και σύνθεση. Διαχωρισμός βάσει του τύπου της ζύμης μαγιάς. Διαχωρισμός βάσει της τεχνικής παρασκευής. Χαρακτηριστικά του σταρένιου ψωμιού και των αρτοσκευασμάτων μικρού μεγέθους. Μεταβολές κατά την αποθήκευση. Χαρακτηριστικά των ζυμαριών που προορίζονται για ψωμί και ψωμάκια.

2. Πρώτες Ύλες των Σταρένιων Αρτοσκευασμάτων

Άλευρα και χοντροαλεσμένα παράγωγα δημητριακών. Είδη δημητριακών. Παράγωγα της άλεσης σιταριού. Άλευρα, πλιγούρι. Χαρακτηρισμός των παραγώγων άλεσης. Προέλευση των σταρένιων παραγώγων άλεσης. Είδη σιταριού και οι ιδιότητές τους. Δομή και συστατικά του κόκκου σιταριού. Παραγωγή σταρένιου αλευριού στο μύλο. Έλεγχος των ιδιοτήτων του σιταριού. Καθαρισμός. Άλεση. Σύνθεση των εμπορεύσιμων αλευριών από τα παράγωγα της άλεσης. Σύνθεση ανάλογα με το βαθμό άλεσης. Κατανομή βάσει του (αριθμού) τύπου. Περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά. Ιδιαίτεροι τύποι αλευριών

3. Ιδιότητες Αλευριού Σιταριού

Παρουσίαση των συστατικών του αλευριού ανά είδος και μέγεθος σε εργαστηριακά πειράματα. Μηχανικές ιδιότητες του αμύλου. Δομή του αμύλου. Το άμυλο στο ζυμάρι (ιδιότητες). Το άμυλο κατά το ψήσιμο (ιδιότητες σχηματισμού κόρας). Μεταβολές του αμύλου κατά την αποθήκευση των αρτοσκευασμάτων. Μηχανικές ιδιότητες της γλουτένης. Δομή της γλουτένης. Η γλουτένη στο ζυμάρι (ιδιότητες σχηματισμού ζυμαριού). Μεταβολές των μηχανικών ιδιοτήτων της γλουτένης. Η γλουτένη κατά το ψήσιμο (ιδιότητες σχηματισμού κόρας). Ο έλεγχος του ψωμιού από τον αρτοποιό. Ακριβής διαπίστωση ορισμένων ιδιοτήτων στο εργαστήριο. Προσδιορισμός των ιδιοτήτων της γλουτένης. Προσδιορισμός των ιδιοτήτων του αμύλου (κυρίως στα αλεύρια σίκαλης). Προσδιορισμός της περιεκτικότητας ενζύμων. Προσδιορισμός της αρτοποιητικής συμπεριφοράς μέσω πειραμάτων έψησης. Η αποθήκευση αλευριού και πλιγουριού. Γενικές αρχές αποθήκευσης. Η αλλοίωση του αλευριού από παράσιτα. Αποθήκευση αλευριού σε σιλό.

4. Η Διόγκωση των Σταρένιων Ζυμαριών Μαγιάς

Μαγιά. Η «πρώτη ύλη» της μαγιάς. Προέλευση. Έλεγχος (Αξιολόγηση). Ειδικές μορφές μαγιάς. Αποθήκευση (φύλαξη). Ο «οργανισμός» μαγιάς. Μορφή και μέγεθος. Μεταβολισμός της μαγιάς

στα σταρένια ζυμάρια μαγιάς. Η διαδικασία διόγκωσης της μαγιάς. Ο σχηματισμός του αερίου διόγκωσης στο ζυμάρι. Η παρασκευή και ανάπτυξη του ζυμαριού. Η επίδραση της ποιότητας του αλευριού στη ζύμωση της μαγιάς και στην ανάπτυξη του ζυμαριού. Ανεκτικότητα ζύμωσης. Ρύθμιση της ζύμωσης της μαγιάς από τον αρτοποιό. Επεξεργασία του ζυμαριού με διοχέτευση αέρα. Προσθήκες στο ζυμάρι. Προσαρμογή της ποσότητας της μαγιάς. Θερμοκρασία του ζυμαριού. Σταθερότητα του ζυμαριού. Σύνοψη: Επιδράσεις στη διόγκωση του ζυμαριού και τις ιδιότητές του. Αναχαίτιση ή διακοπή της ζύμωσης της μαγιάς.

5. Πρώτες Ύλες

Γάλα. Επίδραση γάλατος στο ζυμάρι και τα αρτοσκευάσματα. Εμπορεύσιμες μορφές του γάλακτος. Χαρακτηρισμός του γάλακτος. Αποθήκευση. Μηχανικές ιδιότητες των συστατικών του γάλακτος. Παράγωγα γάλακτος. Ζάχαρη. Λίπη. Προέλευση και παρασκευή λίπους. Μηχανικές ιδιότητες του λίπους. Λίπη αρτοποιίας. Διατήρηση και αποθήκευση λίπους. Αβγά. Δομή του αβγού κότας. Σύνθεση. Εμπορεύσιμες μορφές. Αποθήκευση των φρέσκων αβγών. Έλεγχος της φρεσκάδας και της άριστης ποιότητας των αβγών. Μηχανικές ιδιότητες των συστατικών στοιχείων του αβγού.

ΕΞΑΜΗΝΟ Β': Όρες 2Θ

6. Άμυλο

Δομή του αμύλου. Το άμυλο στο ζυμάρι (ιδιότητες). Το άμυλο κατά το ψήσιμο (ιδιότητες σχηματισμού κόρας). Μεταβολές του αμύλου κατά την αποθήκευση των αρτοσκευασμάτων.

7. Μαγειρικό Αλάτι

Προέλευση και εμπορεύσιμες μορφές. Συμπεριφορά του μαγειρικού αλάτος όσον αφορά τη διάλυσή του. Προσθήκη μαγειρικού αλάτος στο ζυμάρι. Επίδραση του μαγειρικού αλάτος στην πορεία παρασκευής του ζυμαριού. Επίδραση του μαγειρικού αλάτος στα αρτοσκευάσματα. Επιτρεπόμενες προσμείξεις. Υποκατάστατα μαγειρικού αλάτος.

8. Νερό

Επίδραση στο ζυμάρι. Προέλευση. Ποιοτικές προδιαγραφές. Ποιοτικές προδιαγραφές. Επίδραση στη γέυση του ψωμιού.

9. Γλυκαντικές Ύλες

Κατανομή και σύνθεση. Είδη και τρόπος δράσης.

10. Ζάχαρη

Χρήση της ζάχαρης. Επίδραση της ζάχαρης. Προέλευση και παρασκευή ζάχαρης. Εμπορεύσιμες μορφές. Μηχανικές ιδιότητες της ζάχαρης.

11. Μέλι

Χρήση. Προέλευση και παραγωγή. Εμπορεύσιμες μορφές. Σύνθεση. Αποθήκευση. Ειδικές ιδιότητες.

12. Διογκωτικές Ουσίες

Βοηθητικές ουσίες. Τα χημικά διογκωτικά. Αμμόνιο. Όξινο ανθρακικό νάτριο. Μαγιά τεχνητή (μπέικιν-πάουντερ). Ποτάσα. Πηκτικές ουσίες (μέσα πήξης). Προέλευση και σημασία. Μορφές εμπορίου. Σύνθεση. Σύνοψη σχετικά με τις διογκωτικές ουσίες.

13. Καρυκεύματα

Προέλευση. Σύνθεση και επίδραση. Προσθήκη των καρυκευμάτων σε ζυμάρια και μίγματα. Σύνοψη των βασικότερων καρυκευμάτων. Αποθήκευση.

14. Αρώματα

Κατανομή. Παρασκευή και σύνθεση. Κοινοποίηση και δήλωση. Χρήση οξέων φρούτων.

15. Συντηρητικά και Χρωστικές Ουσίες

Συντηρητικά. Διοξείδιο του θείου και ουσίες που σχηματίζουν διοξείδιο του θείου. Αντιοξειδωτικά. Χρωστικές ουσίες.

16. Φρούτα και Ξηροί Καρποί

Φρούτα κι εσπεριδοειδή. Χρήση. Ταξινόμηση. Σύνθεση. Ποιοτικά χαρακτηριστικά. Καταλληλότητα/ποιοτικές προδιαγραφές. Αποθήκευση. Επεξεργασία. Συντηρημένα φρούτα (κονσέρβες φρούτων). Αποξηραμένα (ξηρά) φρούτα. Μαγειρεμένα φρούτα (αποστειρωμένα φρούτα). Κατεψυγμένα φρούτα. Φρούτα με αλκοόλ. Καρποί με κέλυφος. Ταξινόμηση. Σύνθεση. Χρήση. Αποθήκευση. Παράγωγα φρούτων. Παράγωγα ξηρών καρπών.

17. Παρασκευάσματα από Κακάο

Παρασκευάσματα από κακάο. Παρασκευή και σύνθεση παραγώγων κακάου. Χρήση. Αποθήκευση. Επεξεργασία.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει και με ευθύνη του διευθυντή. Ύλη αδιάδακτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από το καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες, σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Διδακτικά Βιβλία

- 1. Τεχνολογία Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής Ι, Αγγελούσης/Schild, 4^η Έκδοση, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ, ISBN: 978-960-331-423-3**
- 2. Τεχνολογία Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής ΙΙ, Αγγελούσης/Schild, 4^η Έκδοση, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ, ISBN: 978-960-331-446-2**

15. Μάθημα: ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΣΙΤΑΡΙΟΥ – (ΒΑΣΙΚΑ ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ 2, 3, 4)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Α΄ Εξάμηνο με 2 ώρες Θεωρητικής Εκπαίδευσης και 8 ώρες Εργαστηριακής Εκπαίδευσης και στο Β΄ Εξάμηνο με 2 ώρες Θεωρητικής Εκπαίδευσης και 6 ώρες Εργαστηριακής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα γνωρίζουν να εξηγούν τη διαδικασία παρασκευής και ψησίματος παρασκευασμάτων αρτοποιίας από σιτάρι.
- Θα αποκτήσουν δεξιότητες παρασκευής ζυμαριών και ψησίματος αρτοσκευασμάτων από σιτάρι.

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄: Ώρες 10 (2Θ+8Ε)**ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 2****1. Παρασκευή Σταρένιων Ψωμιών και Αρτοσκευασμάτων Μικρού Μεγέθους (μέθοδος)**

Επιλογή και προετοιμασία των πρώτων υλών. Υπολογισμός των ποσοτήτων των πρώτων υλών. Απόδοση ζυμαριού. Προετοιμασία των πρώτων υλών και των προσμείξεων.

2. Επεξεργασία με Προζύμι

Είδη προζυμιών. Σκοπός των διαφόρων μεθόδων επεξεργασίας προζυμιών. Σύνθεση προζυμιών. Θερμοκρασία προζυμιών. Ωρίμανση προζυμιών. Ελαττώματα του ζυμαριού ή των αρτοσκευασμάτων, ως συνέπεια λανθασμένων ενεργειών κατά την παρασκευή του προζυμιού.

ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 3**3. Παρασκευή και Επεξεργασία Σταρένιων Ζυμαριών Μαγιάς**

Ζύμωμα. Η επίδραση της μηχανής ζυμώματος στο ζυμάρι. Εσωτερικές διαδικασίες κατά το ζύμωμα. Διάρκεια ζυμώματος. Επεξεργασία του ζυμαριού. Χρόνος ηρεμίας του ζυμαριού. Κατανομή του ζυμαριού (δοσολογία, καταμερισμός). Ενδιάμεση ζύμωση. Μορφοποίηση του ζυμαριού. Μέθοδοι δημιουργίας σχήματος στα σταρένια ζυμάρια. Μερική ζύμωση. Προετοιμασία του ζυμαριού για ψήσιμο.

4. Διαδικασία Ψησίματος

Φούρνος. Βασικές αρχές για τον τρόπο πλήρωσης του φούρνου. Μέθοδος πλήρωσης. Εσωτερικές διαδικασίες κατά το ψήσιμο. Η λειτουργία του φούρνου. Σχηματισμός ψίχας. Σχηματισμός κόρας. Μέτρα καθοδήγησης της διαδικασίας ψησίματος. Διοχέτευση ατμού. Χρόνος και θερμοκρασία ψησίματος. Τέλος ψησίματος. Έξοδος των αρτοπαρασκευασμάτων από το φούρνο. Περαιτέρω επεξεργασία των αρτοσκευασμάτων.

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄: Ώρες 8 (2Θ+6Ε)**ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 4****5. Αποθήκευση Αρτοσκευασμάτων**

Μέτρα που σχετίζονται με τη διαδικασία έψησης. Εσωτερικές διαδικασίες κατά την αποθήκευση των αρτοσκευασμάτων. Απώλεια βάρους λόγω ξήρανσης. Σκλήρυνση λόγω ξήρανσης. Μέτρα πρόληψης της αλλοίωσης των παρασκευασμάτων. Διατήρηση μέσω κατάψυξης. Αποφυγή της «νημάτωσης». Αξιολόγηση σταρένιων αρτοσκευασμάτων μαγιάς.

6. Αναγνώριση και Αποφυγή Ελαττωμάτων στα Σταρένια Αρτοσκευάσματα Μαγιάς

Βασικά στοιχεία περί συσχέτισης ελαττωμάτων και αιτιών. Αιτίες ελαττωμάτων. Ελαττώματα στα σταρένια ψωμιά μαγιάς. Λανθασμένη μορφή. Ελαττωματική κόρα. Ελαττωματική ψίχα.

Ελαττώματα στα σταρένια αρτοσκευάσματα μικρού μεγέθους. Λανθασμένη μορφή. Ελαττωματική κόρα. Ελαττωματική ψίχα.

7. Ειδικά Παρασκευάσματα από Σιτάλευρο

Σταρένια ψωμιά μαγιάς. Σταρένια αρτοσκευάσματα μικρού μεγέθους. Στενόμακρα ψωμάκια. Στρογγυλά ψωμάκια. Μικτά ψωμάκια. Γλυκά ψωμάκια. Παρασκευάσματα με αλκαλικό διάλυμα Νατρίου (αλυσίβα). Η επίδραση της αλυσίβας στην ποιότητα του ζυμαριού και στη γεύση των αρτοσκευασμάτων. Χρήση της αλυσίβας. Παρασκευή πρέτσελ με αλυσίβα. Ψωμί για τοστ.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει και με ευθύνη του διευθυντή. Ύλη αδιάδακτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Είναι προτιμητέο, αν οι συνθήκες το ευνοούν, η ανάπτυξη της θεωρίας να γίνεται σε χώρο εντός του εργαστηρίου.

Η διδασκαλία από τον καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες και σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά **θεματική ενότητα** και από την αξιολόγηση της εκτέλεσης ασκήσεων αρτοποιίας από κάθε σπουδαστή.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Διδακτικά Βιβλία

- 1. Εργαστήριο Αρτοποιίας Ι – Αρτοποιία Σιταριού, Αγγελούσης/Schild, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ, ISBN: 978-960-508-112-6**

16. Μάθημα: ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 5Α)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Α΄ και Β΄ Εξάμηνο με 2 ώρες Θεωρητικής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα γνωρίζουν να περιγράφουν τις χημικές διεργασίες των τροφίμων.
- Θα είναι ικανοί να προσδιορίζουν τις βασικές αρχές διατροφής.

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄: Ώρες 2Θ

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ: ΒΑΣΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΠΕΡΙ ΦΥΣΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ

1. Χημικές βασικές αρχές

- 1 Στοιχείο – ένωση
- 2 Άτομα – ιόντα – μόρια
- 3 Χημικοί τύποι, η γλώσσα της χημείας
- 4 Οξέα – βάσεις – άλατα
- 5 Διαλύματα
- 6 Γαλακτώματα
- 7 Διάχυση – Όσμωση

2. Βασικές γνώσεις φυσικής

- 1 Μοχλοί
- 2 Μοχλοί ως εργαλεία
- 3 Μεταφορά και ανύψωση φορτίων
- 4 Ηλεκτρισμός
- 5 Ενέργεια – έργο – ισχύς
- 6 Θερμότητα

3. Βασικές αρχές βιολογίας

- 1 Κύτταρο – ιστός
- 2 Φωτοσύνθεση

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΥΓΙΕΙΝΗ

1. Μικρόβια

- 1 Προέλευση
- 2 Είδη και τρόποι πολλαπλασιασμού
- 3 Οι προϋποθέσεις ζωής των μικροβίων
- 4 Ενδείξεις ύπαρξης μικροβίων

2. Μολύνσεις από τρόφιμα – τροφικές δηλητηριάσεις

- 1 Σαλμονέλα
- 2 Μικρόβια που προκαλούν πυώσεις (σταφυλόκοκκος)
- 3 Βακτήρια εδάφους (βακτηρίδια Botulinus)
- 4 Μικρόβια που προκαλούν σήψη
- 5 Μούχλα

3. Η καταπολέμηση των βλαβερών εντόμων

4. Η υγιεινή των χώρων εργασίας και του προσωπικού

- 1 Χώροι εργασίας και εξοπλισμός
- 2 Το προσωπικό
- 3 Η επεξεργασία των τροφίμων

5. Καθαρισμός και απολύμανση

- 1 Ο καθαρισμός στις εταιρείες τροφίμων
- 2 Η απολύμανση στις επιχειρήσεις τροφίμων

6. Προστασία περιβάλλοντος**ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ: ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ**

- 1. Νόμος περί τροφίμων και τα απαραίτητα αντικείμενα**
- 2. Η σήμανση των τροφίμων**
- 3. Διατάξεις για την προστασία των τροφίμων**
- 4. Έλεγχοι στα τρόφιμα**

ΜΕΡΟΣ ΤΕΤΑΡΤΟ: ΔΙΑΤΡΟΦΗ

- 1. Εισαγωγή**
- 2. Υδατάνθρακες**
 - 1 Δομή – είδη
 - 2 Οδηγίες για τη μαγειρική
 - 3 Σημασία των υδατανθράκων για τον ανθρώπινο οργανισμό
 - 4 Παροχή υδατανθράκων
- 3. Λίπη**
 - 1 Σύνθεση – είδη
 - 2 Οδηγίες για τις τεχνικές της μαγειρικής
 - 3 Η σημασία του λίπους για τον ανθρώπινο οργανισμό
 - 4 Η παροχή λίπους
- 4. Λεύκωμα (πρωτεΐνη)**
 - 1 Δομή – είδη
 - 2 Οδηγίες σχετικά με την τεχνική της μαγειρικής
 - 3 Η σημασία του λευκώματος για τον ανθρώπινο οργανισμό
 - 4 Η παροχή λευκώματος
- 5. Βιταμίνες**
 - 1 Τα σπουδαιότερα είδη και ο ρόλος τους
 - 2 Η διατήρηση των βιταμινών κατά την προετοιμασία και την παρασκευή
- 6. Μέταλλα**
 - 1 Η σημασία τους για τον ανθρώπινο οργανισμό
 - 2 Πηγές και ρόλοι
 - 3 Η διατήρησή τους κατά την προετοιμασία και την παρασκευή φαγητού
- 7. Αδρανείς ουσίες των τροφίμων**
 - 1 Αδρανείς ουσίες των τροφών
- 8. Νερό**
 - 1 Η σκληρότητα του νερού
 - 2 Οδηγίες για την τεχνική της μαγειρικής
 - 3 Σημασία του νερού για τον ανθρώπινο οργανισμό
- 9. Τα ένζυμα**
 - 1 Τρόπος δράσης
 - 2 Προϋποθέσεις για τη δράση των ενζύμων και η επεξεργασία τους
- 10. Πέψη και μεταβολισμός**
- 11. Πλήρης διατροφή**
 - 1 Η ανάγκη σε ενέργεια
 - 2 Η επιλογή των τροφών

3 Κατανομή της καθημερινής λήψης τροφής

12. Προσαρμογή της διατροφής στην ηλικία

- 1 Η διατροφή του βρέφους (μέχρι 1 έτους)
- 2 Η διατροφή του νήπιου (μέχρι 6 ετών)
- 3 Η διατροφή του παιδιού της σχολικής ηλικίας
- 4 Η διατροφή ανθρώπων προχωρημένης ηλικίας

13. Εναλλακτικές μορφές διατροφής

- 1 Φυτική τροφή – χορτοφαγία
- 2 Η πλήρης διατροφή με τη γενική έννοια

14. Δίαιτα

- 1 Πλήρης διατροφή
- 2 Ελαφριά πλήρης τροφή
- 3 Δίαιτα φτωχή σε νάτριο
- 4 Δίαιτα φτωχή σε λεύκωμα
- 5 Δίαιτα για διαβητικούς
- 6 Διατροφή με μειωμένες θερμίδες
- 7 Επεξήγηση εννοιών

15. Η ποιότητα των τροφίμων

16. Διαδικασίες συντήρησης

- 1 Δηλητηρίαση της αξίας και αλλοίωση
- 2 Αλλοίωση των τροφίμων
- 3 Αιτίες της αλλοίωσης
- 4 Ψύξη
- 5 Κατάψυξη – διαδικασία ψύξης
- 6 Μια ανασκόπηση των περαιτέρω μεθόδων διατήρησης

17. Προπαρασκευασμένα προϊόντα

ΜΕΡΟΣ ΠΕΜΠΤΟ: ΑΠΟΘΗΚΗ

1. Εισαγωγή εμπορεύματος

2. Αποθήκευση εμπορευμάτων

- 1 Οι βασικές αρχές της αποθήκευσης
- 2 Χώροι αποθήκευσης

3. Εξαγωγή εμπορευμάτων από την αποθήκη

4. Χαρακτηριστικά στοιχεία αποθήκης

ΜΕΡΟΣ ΕΚΤΟ: ΠΟΤΑ

1. Νερό

- 1 Το πόσιμο νερό
- 2 Φυσικό μεταλλικό νερό

2. Ποτά από φρούτα

- 1 Χυμοί φρούτων
- 2 Χυμοί λαχανικών
- 3 Νέκταρ φρούτων και γλυκοί χυμοί
- 4 Ποτά από χυμούς φρούτων
- 5 Λεμονάδες
- 6 Αναψυκτικά διαίτης
- 7 Περίληψη: Το ποσοστό χυμού φρούτων στα ποτά

3. Το γάλα και τα ποτά που περιέχουν αυτό

4. Αφεψήματα

- 1 Καφές
- 2 Τσάι
- 3 Κακάο

5. Η αλκοολική ζύμωση**6. Μπίρα****7. Κρασί****8. Αφρώδης οίνος****9. Ποτά που περιέχουν οίνο****10. Ποτά με μεγάλο ποσοστό αλκοόλ**

- 1 Αποστάγματα από διάφορες ύλες
- 2 Αλκοόλ με γευστικά (αρωματικά) πρόσθετα
- 3 Τα λικέρ

ΕΞΑΜΗΝΟ Β': Ώρες 2Θ**ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ: ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ****1. Πρόσθετες ουσίες**

- 1 Έννοια και χρήση
- 2 Νομικές απαιτήσεις
- 3 Προϋποθέσεις χρήσης
- 4 Συνέπειες για την υγεία
- 5 Κατηγορίες πρόσθετων υλών τροφίμων (γαλακτοποιητές, αντιοξειδωτικά, συντηρητικά κ.ά.)
- 6 Αναγραφή πρόσθετων ουσιών
- 7 Προδιαγραφές επιτρεπόμενων πρόσθετων υλών στα τρόφιμα
 - Τοξικολογικός έλεγχος
 - Υπολογισμός της μέγιστης ανεκτής ποσότητας στα τρόφιμα
 - Νομικές προδιαγραφές
 - Οριακές τιμές των μέγιστων ανεκτών ποσοτήτων

2. Δράσεις βοηθητικών στοιχείων στην παρασκευή τροφίμων

- 1 Ένζυμα (βιοκαταλύτες)
- 2 Χρωστικές ουσίες
- 3 Γευστικές και αρωματικές ουσίες
- 4 Δευτερεύουσες φυτικές ουσίες
- 5 Μικροοργανισμοί
- 6 Βλαβερές ουσίες
 - Φυσικές βλαβερές ουσίες
 - Ακαθαρσίες από το περιβάλλον κι από τα αντικείμενα που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή των τροφίμων
 - Υπολείμματα από την αγροτική παραγωγή
 - Άλλα υπολείμματα
 - Βλαβερές ουσίες κατά τη διατήρηση κι αποθήκευση των τροφίμων

3. Χημικές μεταβολές της ποιότητας στα τρόφιμα

- 1 Φυσικές μεταβολές
- 2 Χημικές μεταβολές
 - Οξειδωτική αλλοίωση τροφίμων
- 3 Βιολογικές και βιοχημικές αλλοιώσεις των τροφίμων

- 4 Διατήρηση της ποιότητας μέσω συντήρησης και συσκευασίας των τροφίμων
- Φροντίδα προϊόντων
- Μέθοδοι συντήρησης των τροφίμων
- Η προστατευτική λειτουργία της συσκευασίας των τροφίμων

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

1. Μακροσκοπικός έλεγχος προϊόντων

- 1 Βασικές τροφές και συμπληρωματικές ουσίες
- 2 Μακροσκοπικός έλεγχος θρεπτικών και συμπληρωματικών ουσιών των τροφίμων
- 3 Θρεπτικά συστατικά που χρειάζεται ο άνθρωπος
- 4 Προέλευση των θρεπτικών συστατικών
- 5 Κατηγορίες θρεπτικών συστατικών
 - Λευκώματα ή πρωτεΐνες (τυροκομικά, κρεατοσκευάσματα, ψάρια, αυγά)
 - Λιπαρά και συνοδευτικές ουσίες των λιπαρών – λιπίδια
 - Υδατάνθρακες (δημητριακά, ψωμί, φρούτα, λαχανικά)
- 6 Βιταμίνες, μέταλλα, νερό
 - Βιταμίνες
 - Μέταλλα και ιχνοστοιχεία
 - Νερό

2. Υγιεινή διατροφή και διατροφική αξία των προϊόντων

- 1 Τι ποσότητες θρεπτικών συστατικών χρειάζεται ένας άνθρωπος;
- 2 Πότε μια τροφή έχει πολύ μεγάλη θρεπτική αξία;
- 3 Διατροφικά στοιχεία των τροφίμων. Ετικέτα προϊόντων διατροφής
- 4 Συμπληρώματα διατροφής
- 5 Βιολογικά προϊόντα και τρόφιμα που δεν έχουν υποβληθεί σε χημική επεξεργασία
 - Δυνατότητες προμήθειας βιολογικών προϊόντων
 - Η οδηγία της Ε.Ε. για τα βιολογικά προϊόντα
 - Συνθήκες διατήρησης των ζώων στα βιολογικά αγροκτήματα
 - Συνθήκες οικολογικής γεωπονίας
 - Μη χημικά επεξεργασμένα τρόφιμα
- 6 Τροφές για «εναλλακτικές» μορφές διατροφής
 - Χορτοφαγία
 - Φυσική διατροφή
 - Ανθρωποσοφική διατροφή
 - Μακροβιοτική
- 7 Προϊόντα λάιτ (light)
 - Υποκατάστατα λιπαρών
 - Υποκατάστατα ζάχαρης
 - Αξιολόγηση των γλυκαντικών από υγιεινής απόψεως
- 8 Λειτουργικά τρόφιμα
 - Υπερβιοτικά και προβιοτικά τρόφιμα
 - Ενεργειακά ποτά

3. Διαιτητικά προϊόντα

- 1 Ορισμός
- 2 Νομοθετική διάταξη
- 3 Ετικέτα προϊόντων
- 4 Τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά
 - Τροφές για νεογνά και βρέφη

- Τροφές για μικρά παιδιά
- Ειδικές τροφές για μωρά και μικρά παιδιά
- Παιδικά προϊόντα
- 5 Προϊόντα για διαβητικούς
- Χαρακτηρισμοί προϊόντων
- Η μονάδα άρτου (ΒΕ)
- 6 Τρόφιμα με ελάχιστη ή μειωμένη ποσότητα αλατιού/νατρίου
- 7 Προϊόντα για υπέρβαρους
- 8 Τρόφιμα χωρίς γλουτένη
- 9 Ειδικά προϊόντα για αθλητές

4. Νέες πρώτες ύλες και βοηθητικές πρώτες ύλες

- 1 Καινούρια τρόφιμα
 - Προστασία καταναλωτών
 - Ετικέτα διαφοροποίησης
- 2 Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα
 - Διαδικασίες και σκοποί των γενετικών τεχνικών
 - Ενδεχόμενοι κίνδυνοι
 - Άδεια έγκρισης στην Ε.Ε.
 - Χαρακτηρισμοί κι αναγραφή στην ετικέτα
- 3 Τρόφιμα χωρίς γενετικές παρεμβάσεις

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή. Ύλη αδιάδακτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από τον καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες και σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Διδακτικό Βιβλίο

1. Χημεία Τροφίμων και Βασικές Αρχές Διατροφής Ι, 2^η Έκδοση, Gruner-Metz,
Επ. Επιμ.: Ι. Χατήρης, Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις, ISBN: 978-960-331-435-6
2. Χημεία Τροφίμων και Βασικές Αρχές Διατροφής ΙΙ, 2^η Έκδοση, Gruner-Metz,
Επ. Επιμ.: Ι. Χατήρης, Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις, ISBN: 978-960-331-268-4

17. Μάθημα: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ– (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 5B)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Β' Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα γνωρίζουν να περιγράφουν τις εγκαταστάσεις και το χώρο λειτουργίας του αρτοποιείου και ζαχαροπλαστείου και τις ευθύνες λειτουργίας τους.

ΕΞΑΜΗΝΟ Β': Ώρες 1Θ

1. Εισαγωγή στο Επάγγελμα του Αρτοποιού - Ζαχαροπλάστη

Η επιλογή επαγγέλματος. Η κλίση προς το επάγγελμα του αρτοποιού. Η επαγγελματική εκπαίδευση του αρτοποιού.

2. Το Αρτοποιείο ως Χώρος Εργασίας

Εστίες κινδύνου. Ατυχήματα. Μόνιμες περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις. Επαγγελματικές ασθένειες. Συνέπειες ατυχημάτων. Επιπτώσεις. Ρύθμιση ζημιών. Προστασία έναντι ατυχημάτων. Βασικά μέτρα. Ευθύνη ασφάλειας. Ασφαλής κατασκευή του εργασιακού χώρου. Συμπεριφορά σε περίπτωση ατυχήματος. Παροχή πρώτων βοηθειών. Ανακοίνωση ατυχήματος. Ο ηλεκτρισμός στην αρτοποιία. Χρήση του ηλεκτρισμού. Παραγωγή ηλεκτρικού ρεύματος. Είδη ηλεκτρικού ρεύματος. Μεγέθη μέτρησης του ρεύματος. Μέτρα ασφαλείας έναντι κινδύνων από ηλεκτρικό ρεύμα.

3. Ο Χώρος του Ζαχαροπλαστείου

Υγιεινή και προστασία του περιβάλλοντος. Διαμόρφωση εργασίας. Συσκευές και μηχανήματα. Μερικές βασικές πληροφορίες για τη διατροφή. Έτοιμα προϊόντα (Convenience food). Αποθήκευση και συντήρηση. Σερβίρισμα. Σκεύη εργασίας.

4. Υγιεινή του Εργασιακού Χώρου και Διαχείριση των Διατροφικών Ειδών

Νομοθετικές ρυθμίσεις. Υγιεινή χώρων κι εγκαταστάσεων. Προδιαγραφές για την υγιεινή των απασχολουμένων. Προδιαγραφές για τη διαχείριση των ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Βιολογικές αρχές υγιεινής. Μικροοργανισμοί και διατροφικά είδη. Προέλευση κι επιδράσεις. Είδη και μορφές ζωής των μικροοργανισμών. Βιοτικές συνθήκες των μικροοργανισμών. Αλλοίωση τροφών από μικροοργανισμούς. Ζωικά παράσιτα (έντομα).

5. Περιβαλλοντική Ευθύνη

Επιβάρυνση του περιβάλλοντος από τη βιομηχανία της αρτοποιίας. Διαχείριση απορριμμάτων. Υπολείμματα τροφών/ ειδών διατροφής. Χρησιμοποιημένα έλαια. Υλικά συσκευασίας. Εξοικονόμηση ενέργειας.

6. Επίβλεψη του Εργασιακού Χώρου

Το κοινό ενδιαφέρον. Έλεγχος ειδών διατροφής. Δειγματοληψία ειδών διατροφής. Έλεγχος βάρους.

7. Βασικές Αρχές Χημείας

Η δομή της ύλης. Η μετατροπή των ουσιών. Χημικές αντιδράσεις λόγω πίεσης (παράδειγμα). Χημικές μετατροπές μέσω ουσιών έτοιμων προς αντίδραση. Ουσίες, οι οποίες επιδρούν στις χημικές μεταβολές (καταλύτες).

8. Βασικές Αρχές Φυσικής

Συμπεριφορά του νερού. Μηχανική συμπεριφορά ουσιών σε μίγματα.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή .. Ύλη αδιδακτική δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από τον καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες και σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Διδακτικό Βιβλίο

1. Το Αρτοποιείο, Schild, Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις, ISBN: 960-331-332-7

18. Μάθημα: ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ

– (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 5Γ)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Β' Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα γνωρίζουν να περιγράφουν τον τρόπο σωστής διαχείρισης της αποθήκης εμπορευμάτων.
- Θα αποκτήσουν δεξιότητες κοστολόγησης των παρασκευασμάτων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής.

ΕΞΑΜΗΝΟ Β': Ώρες 10

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ: ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ

1. Οι τέσσερις βασικές αριθμητικές πράξεις
2. Εκτέλεση πράξεων με το μυαλό
3. Πράξεις με κλάσματα
4. Μονάδες βάρους
5. Μονάδες μήκους και εμβαδού
6. Μονάδες μέτρησης του όγκου και του κενού χώρου
7. Η απλή μέθοδος των τριών
8. Στρογγυλοποίηση του τελικού αποτελέσματος
9. Υπολογισμοί με τη βοήθεια ενός σταθερού λόγου
10. Πράξεις με ποσοστά
11. Ποσοστιαίοι υπολογισμοί στην πράξη
12. Υπολογισμός θρεπτικής αξίας (υπολογισμός ενεργειακής αξίας)
13. Υπολογισμοί μειγμάτων
14. Μεταβολές βάρους των προϊόντων ζαχαροπλαστικής
15. Υπολογισμοί ποσοτήτων ζάχαρης

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

1. Υπολογισμοί της κατανάλωσης ενέργειας
2. Αναγραφή του βάρους και των τιμών στις συσκευασίες έτοιμων προϊόντων
3. Υπολογισμός του βάρους
4. Υπολογισμός του φόρου προστιθέμενης αξίας
5. Υπολογισμός της μικτής τιμής πώλησης
6. Υπολογισμός του φόρου προστιθέμενης αξίας από τη μικτή τιμή πώλησης
7. Ο φόρος προστιθέμενης αξίας (Φ.Π.Α.) σε συνδυασμό με την έκπτωση και την προεξόφληση (Σκόντο)
8. Υπολογισμός της αρχικής τιμής
9. Υπολογισμός του κόστους αγοράς των υλικών

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ

1. Βασικές έννοιες της οργάνωσης
2. Εισαγωγή στη διαχείριση εμπορευμάτων
3. Αγορά προϊόντων
4. Έλεγχος παραλαβής εμπορευμάτων
5. Αποθήκευση εμπορευμάτων
6. Συνθήκες αποθήκευσης

7. Χώροι αποθήκευσης – εξοπλισμός
8. Διάθεση εμπορευμάτων και έλεγχος αποθεμάτων
9. Οικονομική διαχείριση – Έλεγχος κόστους
10. Συστήματα διαχείρισης προμηθειών – αποθήκης
11. Αποθήκευση υλικών αρτοποιίας και αρτοσκευασμάτων
12. Αποθήκευση υλικών και παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής
13. Ποσοτικός και ποιοτικός έλεγχος προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής
14. Διαχείριση απορριμμάτων – προστασία του περιβάλλοντος
15. Υγιεινή, καθαρισμός και απολύμανση των αποθηκών τροφίμων

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή. Ύλη αδιδακτή δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από τον καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες και σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Διδακτικά Βιβλία

1. Κοστολόγηση και Διαχείριση Αποθήκης Επισιτιστικών Επαγγελλμάτων,

M. Heib, Flobler, B. Hopfner, Seitz, 2020, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ, ISBN: 978-960-508-293-2

19. Μάθημα: ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 6Α)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Γ' Εξάμηνο με 2 ώρες Θεωρητικής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα είναι ικανοί να περιγράφουν τους κινδύνους από μικροοργανισμούς που μπορούν να αναπτυχθούν στα τρόφιμα και να τα αλλοιώσουν επικίνδυνα για την υγεία.
- Θα είναι ικανοί να διατηρούν ασφαλή για την υγεία τα τρόφιμα όσο βρίσκονται στην αποθήκη, στα ράφια και στα ψυγεία της εμπορικής επιχείρησης.
- Θα γνωρίζουν και να εφαρμόζουν τους βασικούς ευρωπαϊκούς κανόνες ελέγχου (HACCP) για την υγιεινή των τροφίμων.

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ': Ώρες 2Θ**1. Ο έλεγχος της ποιότητας των τροφίμων**

1 Η έννοια του ελέγχου της ποιότητας των τροφίμων

2 Ανάγκες καταναλωτών, χρηστικές ιδιότητες και ποιότητα τροφίμων

- Πόσο σημαντική είναι η ποιότητα των τροφίμων για τον καταναλωτή;

- Από τι εξαρτώνται οι απαιτήσεις των καταναλωτών αναφορικά με την ποιότητα των τροφίμων

3 Μεταβολές ποιότητας στα τρόφιμα

- Φυσικές μεταβολές της ποιότητας των τροφίμων

- Χημικές μεταβολές της ποιότητας των τροφίμων

- Βιολογικές και βιοχημικές μεταβολές της ποιότητας των τροφίμων

4 Διατήρηση της ποιότητας μέσω της σωστής φροντίδας, συντήρησης και συσκευασίας των προϊόντων

- Φροντίδα προϊόντων

- Συντήρηση

- Συσκευασία

5 Μάνατζμεντ ποιότητας και υγιεινής

- Πώς διασφαλίζεται η ποιότητα;

- Ποιο ρόλο παίζει η υγιεινή για τη διασφάλιση της ποιότητας;

6 Έλεγχος και χαρακτηρισμός της ποιότητας των τροφίμων

- Πώς μπορούμε να ελέγξουμε την ποιότητα των τροφίμων;

- Από ποια σημεία μπορούν να διαπιστώσουν οι καταναλωτές την ποιότητα των τροφίμων;

2. Φρούτα

1 Φρέσκα φρούτα

- Αγορά και διατήρηση

- Κατηγορίες ποιότητας και χαρακτηρισμός

- Μια γενική ματιά στα είδη φρούτων που κυκλοφορούν στο εμπόριο

- Φρούτα με κουκούτσια (μήλα, αχλάδια, κυδώνια)

- Ρωγοειδή οπωρικά (σταφύλια, φράουλες κ.ά.)

- Πυρηνώδη οπωρικά (βερίκοκο, ροδάκινα, κεράσια κ.ά.)

- Εσπεριδοειδή (πορτοκάλια, λεμόνια κ.ά.)

- Τροπικοί καρποί

- Εξωτικοί καρποί

- Καρποί με φλούδα (κάστανα, αμύγδαλα κ.ά.)

- Λαχανικά που χρησιμοποιούνται σαν φρούτα

2 Επεξεργασμένα φρούτα

- Κονσέρβες φρούτων

- Αποξηραμένα φρούτα

- Οι κονσέρβες φρούτων γενικά
- Απορίες των καταναλωτών

3. Λαχανικά

- 1 Φρέσκα λαχανικά
 - Αγορά, διατήρηση και παρασκευή
 - Κατηγορίες ποιότητας και χαρακτηρισμός
 - Μια γενική ματιά στα λαχανικά που διατίθενται στο εμπόριο
 - Σαλατικά
 - Λάχανα
 - Καρποί λαχανικών
 - Ρίζες και βολβοί λαχανικών
 - Κοτσάνια και βλαστοί λαχανικών
 - Βολβώδη λαχανικά
 - Εδώδιμα άνθη
 - Εξωτικά λαχανικά
 - Μανιτάρια
- 2 Επεξεργασμένα λαχανικά
 - Κονσέρβες λαχανικών
 - Αποξηραμένα λαχανικά
 - Τουρσιά
 - Απορίες των καταναλωτών

4. Πατάτες

- 1 Ποικιλίες και τα χαρακτηριστικά τους
- 2 Κατηγορίες ποιότητας και χαρακτηρισμός
- 3 Προϊόντα πατάτας
- 4 Απορίες των καταναλωτών

5. Προϊόντα δημητριακών

- 1 Πρώτες ύλες για τα προϊόντα δημητριακών
- 2 Προϊόντα αλέσεως
 - Προϊόντα των μύλων αλέσεως
 - Προϊόντα των μύλων αποφλοίωσης
 - Προϊόντα που τρώγονται για πρωινό (δημητριακά [cereals] κι ανάμικτα μούσλι)
- 3 Ζυμαρικά
 - Παρασκευή
 - Σχήματα ζυμαρικών (φόρμες)
 - Σπεσιαλιτέ ζυμαρικών
- 4 Άμυλο και προϊόντα αμύλου
 - Ιδιότητες και μαγειρική χρήση του αμύλου
 - Προϊόντα με βάση το άμυλο
- 5 Απορίες των καταναλωτών

6. Ψωμί και Αρτοσκευάσματα

- 1 Ψωμί
- 2 Παρασκευή ψωμιού
- 3 Είδη ψωμιού
 - Βασικά είδη ψωμιού
 - Σπέσιαλ ψωμιά
 - Ψωμιά που παρασκευάζονται με ειδικές μεθόδους
 - Ψωμιά με τροποποιημένη θρεπτική αξία

- 4 Τάσεις στα καταστήματα τροφίμων και στα αρτοποιεία
- 5 Μικρά αρτοσκευάσματα
- 6 Γλυκά αρτοσκευάσματα – μπισκότα
- 7 Απορίες των καταναλωτών

7. Ζάχαρη, Γλυκά, Παγωτά, Γλυκές επαλείψεις για ψωμί

- 1 Ζάχαρη – ένα αμφιλεγόμενο υλικό
 - Είδη εμπορίου και χρήση της σπιτικής ζάχαρης
 - Ζάχαρη για βιομηχανική επεξεργασία
 - Υποκατάστατα ζάχαρης και γλυκαντικές ουσίες
- 2 Γλυκά
 - Ζαχαρωτά
 - Σοκολατούχα προϊόντα
 - Προϊόντα που περιέχουν κακάο και σοκολάτα
 - Σοκολάτες
 - Άλλα σοκολατούχα προϊόντα
 - Διατήρηση των σοκολατούχων προϊόντων
- 3 Παγωτά
 - Είδη παγωτού
 - Συσκευασίες παγωτών και χαρακτηρισμός τους
- 4 Γλυκές επαλείψεις για το ψωμί
 - Μέλι
 - Είδη και ποιότητες μελιού
 - Πώς να διατηρείται το μέλι;
- 5 Επαλείψεις ψωμιού από φρούτα
- 6 Επαλείψεις για ψωμιά από κρεμώδη μίγματα
- 7 Απορίες των καταναλωτών

8. Λάδια και λίπη μαγειρικής

- 1 Έλαια μαγειρικής
- 2 Ελαιόλαδο
- 3 Άλλα σημαντικά έλαια που χρησιμοποιούνται στα φαγητά
- 4 Λίπη μαγειρικής
 - Βούτυρο
 - Μαργαρίνη
 - Ανάμικτα λίπη
 - Λίπη επάλειψης με μειωμένα λιπαρά
 - Χοιρινό λίπος
 - Λίπος χήνας
 - Μαλακά λίπη (soft λίπη)
 - Στερεά λίπη που αντέχουν στις υψηλές θερμοκρασίες
- 5 Απορίες των καταναλωτών

9. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα

- 1 Γάλα
 - Ακατέργαστο γάλα και γάλα άριστης ποιότητας
 - Τυποποιημένο, ομογενοποιημένο και θερμικά επεξεργασμένο γάλα
 - Φρέσκο γάλα και γάλα εμπορίου
- 2 Γαλακτοκομικά προϊόντα
- 3 Διατήρηση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων
- 4 Απορίες των καταναλωτών

5 Τυρί

6 Τυροκομία

- Τυρί από ακατέργαστο κι από θερμικά επεξεργασμένο γάλα
- Τυριά πυτιάς και τυριά ξινόγαλου
- Ωρίμανση
- Μύκητες μούχλας σε τυριά, κόκκινο και κίτρινο λάδωμα των τυριών

7 Είδη τυριών

- Βαθμίδες περιεκτικότητας σε λιπαρά
- Κατηγορίες και είδη τυριών
- Λιωμένο τυρί και διάφορες παρασκευές από τυρί

8 Απορίες των καταναλωτών

10. Κρέας, πουλερικά, κυνήγια – προϊόντα, αλλαντικά

1 Το κρέας γενικά

2 Το κρέας σε πιο συγκεκριμένο πλαίσιο

- Μέρη επικίνδυνα για τη μετάδοση της νόσου των τρελών αγελάδων (BSE)
- Κρέατα ποιότητας, επώνυμα κρέατα και βιολογικά κρέατα
- Επιθεώρηση κρεάτων

3 Χοιρινό, βοδινό και αρνίσιο κρέας

- Φρέσκο κρέας
- Τεμαχισμός κρέατος
- Εντόσθια

- Κιμάς

4 Παρασκευασμένο κρέας

- Κρεατικά
- Αλλαντικά
- Τάσεις στα αλλαντοπωλεία

5 Πουλερικά

- Μορφές προσφοράς και τρόποι παρασκευής
- Προϊόντα πουλερικών

6 Κυνήγια

7 Απορίες των καταναλωτών

11. Αλιεύματα – Ψάρια, Μαλάκια και Μαλακόστρακα

1 Φρεσκάδα – έλεγχος ποιότητας

2 Είδη ψαριών

- Προέλευση
- Χρήση
- Είδη ψαριών στις αγορές

3 Μη επεξεργασμένα ψαρικά

4 Επεξεργασμένα ψαρικά

- Κονσέρβες μέσης διάρκειας
- Κονσέρβες μεγάλης διάρκειας
- Κατεψυγμένα προϊόντα ψαρικών

5 Μαλάκια

6 Μαλακόστρακα

7 Απορίες των καταναλωτών

12. Αυγά

1 Φρέσκα αυγά

- Κατηγορίες ποιότητας και βάρους

- Η προσφορά αυγών στο λιανικό εμπόριο
- Συνθήκες διατήρησης των ζώων
- Οδηγίες διατήρησης και φρεσκάδα των αυγών
- 2 Προϊόντα αυγών
- 3 Βασικές παρασκευές από αυγά
- 4 Απορίες των καταναλωτών

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή ..Ύλη αδιδακτέα δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από το καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες, σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Διδακτικό Βιβλίο

1. Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ

20. Μάθημα: ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ- (ΒΑΣΙΚΑ ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ 6Β, 7)

Αντικειμενικοί Σκοποί Μαθήματος

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Γ' Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης και 5 ώρες Εργαστηριακής Εκπαίδευσης και στο Δ' Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης και 6 ώρες Εργαστηριακής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα γνωρίζουν να περιγράφουν την προετοιμασία παρασκευής αρτοσκευασμάτων από σίκαλη και άλλα δημητριακά.
- Θα αποκτήσουν δεξιότητες ψησίματος αρτοσκευασμάτων από σίκαλη και άλλα δημητριακά.
- Θα αποκτήσουν γνώσεις και ικανότητες αξιολόγησης της ποιότητας των αρτοσκευασμάτων.

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ': Ώρες 6 (1Θ+5Ε)

ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 6Β

1. Ψωμί και Αρτοπαρασκευάσματα Μικρού Μεγέθους από Σίκαλη

Οι απαιτήσεις των καταναλωτών. Το ψωμί πρέπει να είναι υγιεινό. Το ψωμί πρέπει να έχει ωραία εμφάνιση και καλή γεύση. Το ψωμί και τα λοιπά αρτοσκευάσματα πρέπει να είναι φρέσκα. Ο καταναλωτή επιθυμεί ποικιλία. Χαρακτηρισμός των ψωμιών και των αρτοσκευασμάτων μικρού μεγέθους.

2. Διαχωρισμός των Τύπων Ψωμιού και των Αρτοσκευασμάτων Μικρού Μεγέθους

Οι βασικοί τύποι ψωμιού. Ψωμιά από άλλα δημητριακά, από τα οποία λαμβάνουν και την ονομασία τους. Ψωμί από δημητριακά ψωμιού και λοιπά δημητριακά. Ψωμί του τοστ. Ξηρά, επίπεδα ψωμιά. Ψωμιά με συστατικά συγκεκριμένης θρεπτικής αξίας. Ψωμιά παρασκευασμένα μέσω χρήσης ειδικών μεθόδων ψησίματος. Ψωμιά γεωγραφικά δεδομένα στην περιγραφή τους. Ψωμιά παρασκευασμένα από ειδικά προϊόντα άλεσης. Ψωμιά παρασκευασμένα με ειδικές μεθόδους επεξεργασίας του ζυμαριού. Ψωμιά με διαφορετική θρεπτική αξία. Ψωμιά διαίτης. Αρτοσκευάσματα μικρού μεγέθους με ποσοστό σίκαλης. Σύνθεση των μικρού μεγέθους αρτοσκευασμάτων σικάλεως. Χαρακτηρισμοί των αρτοσκευασμάτων μικρού μεγέθους.

3. Οι Πρώτες Ύλες των Αρτοσκευασμάτων Σίκαλης

Παράγωγα άλεσης σίκαλης. Διαχωρισμός των παραγώγων άλεσης. Χαρακτηρισμός των παραγώγων άλεσης. Η σίκαλη, μια ιδιαίτερη μορφή δημητριακού. Μορφή, δομή και σύνθεση του σπόρου σίκαλης. Πως επηρεάζουν τις αρτοποιητικές ιδιότητες της σίκαλης οι σπόροι που αρχίζουν να φυτρώνουν. Παραγωγή προϊόντων άλεσης. Αρτοποιητικές ιδιότητες ορισμένων θρεπτικών συστατικών της σίκαλης. Διαπίστωση της αρτοποιητικής συμπεριφοράς των αλευριών σίκαλης. Αιτίες κακής αρτοποιητικής συμπεριφοράς των παραγώγων άλεσης της σίκαλης. Η βελτίωση της σύστασης του ζυμαριού και των έτοιμων παρασκευασμάτων μέσω της χρήσης αλατιού και οξέων.

4. Η Οξίνιση Ζυμαριών που Περιέχουν Σίκαλη

Οξίνιση μέσω επεξεργασίας με προζύμι. Τα στάδια επεξεργασίας του προζυμιού. Προϋποθέσεις επεξεργασίας. Υπολογισμοί για το προζύμι. Η διαχείριση του «σπόρου οξέος». Επεξεργασία προζυμιού τριών στάσεων. Επεξεργασία δύο σταδίων. Επεξεργασία ενός σταδίου. Επεξεργασία πολλαπλών σταδίων. Σφάλματα κατά την επεξεργασία του προζυμιού. Ελλιπής ωρίμαση.

Υπερβολική ωρίμαση. Μεγάλη ποσότητα οξέος. Μικρή ποσότητα οξέος. Όξυνση μέσω βελτιωτικών αρτοποιίας. Είδη βελτιωτικών αρτοποιίας. Προσθήκη μέσω όξυνσης ζυμαριού.

5. Παρασκευή Ψωμιών Σίκαλης, Μικτών Ψωμιών και Αρτοσκευασμάτων Σίκαλης Μικρού Μεγέθους

Απαιτήσεις γνώσεων και ικανοτήτων του αρτοποιού. Μεθοδολογικοί κανόνες για την επεξεργασία και την προετοιμασία του ζυμαριού. Απόδοση ζυμαριού. Παρασκευή του ζυμαριού. Ζύμωμα του ζυμαριού. Παρασκευή ζυμαριών σικάλεως. Ζύγιση του ζυμαριού. Προετοιμασία ζυγαριών για ψήσιμο.

6. Φούρνοι και Μεθοδολογικοί Κανόνες Ψησίματος

Τι συμβαίνει κατά τη διαδικασία ψησίματος. Περιγραφή των φούρνων και του τρόπου λειτουργίας τους. Συστήματα φούρνων. Συντήρηση και φροντίδα του φούρνου. Οικονομική χρήση της ενέργειας του φούρνου.

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ': Ώρες 7 (1Θ+6Ε)

ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 7

7. Προϋποθέσεις και Διαδικασία Ψησίματος

Θερμότητα ψησίματος. Μέτρηση θερμότητας. Απαιτούμενες θερμοκρασίες ψησίματος. Η επίδραση του ατμού. Χρόνος ψησίματος. Η διαδικασία του ψησίματος. Λειτουργία του φούρνου. Μεταβολές των συστατικών στο εσωτερικό του ζυμαριού. Απώλεια ψησίματος και απόδοση ζυμαριού. Ειδικές μέθοδοι ψησίματος. Προψήσιμο. Καψάλισμα. Διακοπτόμενη μέθοδος ψησίματος. Μέθοδος ψησίματος στον ατμό. Ψήσιμο μέσα σε λίπος.

8. Αξιολόγηση των Ψωμιών Σίκαλης και των Μικτών Ψωμιών

Ποιοτικά χαρακτηριστικά. Αξιολόγηση των αρτοσκευασμάτων. Εντόπιση και αποφυγή ελαττωμάτων κατά την παρασκευή του ψωμιού. Πηγές προβλημάτων. Ελαττώματα λόγω ελλιπούς αρτοποιητικής ικανότητας του αλευριού. Ελαττώματα λόγω λανθασμένη οξινοποίησης. Ελαττώματα λόγω ελλιπούς επεξεργασίας του ζυμαριού. Σφάλματα στο ζύμωμα. Σφάλματα ζύμωσης και επεξεργασίας. Σφάλματα κατά τη διαδικασία ψησίματος. Είδη ελαττωμάτων (πίνακας ελαττωμάτων κατά την παρασκευή ψωμιού). Ελαττωματικό σχήμα ψωμιού. Ελαττώματα στην κόρα. Ελαττώματα στην ψίχα. Καταπολέμηση της μούχλας του ψωμιού. Μέθοδοι αντιμετώπισης της μούχλας του ψωμιού.

9. Διατήρηση της Ποιότητας του Ψωμιού

Ο κίνδυνος να γίνει το ψωμί μπαγιάτικο. Αποθήκευση του ψωμιού. Μέτρα βραχυπρόθεσμης αποθήκευσης. Μέτρα διατήρησης της φρεσκάδας κατά την αποθήκευση μεγάλης διάρκειας. Συσκευασία του ψωμιού. Αποστείρωση του κομμένου σε φέτες ψωμιού.

10. Διατάξεις για την Παραγωγή Ψωμιού

Καθορισμός του όρου «ψωμί». Πρόσθετα στο ψωμί. Πληροφορίες που πρέπει να δίδονται κατά την πώληση. Δήλωση των πρόσθετων. Στοιχεία σχετικά με τον βάρος του ψωμιού. Πληροφορίες για την τιμή του ψωμιού και άλλων αρτοσκευασμάτων. Προδιαγραφές για τη σήμανση των έτοιμων συσκευασιών. Κανόνες υγιεινής στα αρτοποιεία.

11. Η Παρασκευή Ψωμιού από Πλιγούρι και Ψωμιού Ολικής Αλέσεως

Η προσδοκία των καταναλωτών. Ταξινόμηση του ψωμιού σε κατηγορίες. Η ιδιαίτερη σύσταση του πλιγουριού. Διατήρηση του πλιγουριού. Τεχνική μέθοδος της ετοιμασίας του ψωμιού με πλιγούρι. Τρόποι για καλύτερο φούσκωμα. Οξινοποίηση ζυμαριού. Συνταγές για ψωμί από πλιγούρι και για ψωμί ολικής αλέσεως. Συνταγές για μικρά αρτοσκευάσματα που περιέχουν πλιγούρι. Ετοιμασία και επεξεργασία του ζυμαριού. Ψήσιμο, εξάτμιση και κοπή του ψωμιού από πλιγούρι.

12. Παρασκευή Ψωμιών Ειδικού Τύπου

Ψωμιά με ειδικές προσθήκες. Ψωμιά με συστατικά που καθορίζουν τη θρεπτική τους αξία. Ψωμιά με προσθήκη άλλων δημητριακών. Ψωμιά με διαφορετική θρεπτική αξία. Αρτοσκευάσματα για διαβητικούς. Καθορισμός εννοιών.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή ..Ύλη αδιδακτή δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Είναι προτιμητέο, αν οι συνθήκες το ευνοούν, η ανάπτυξη της θεωρίας να γίνεται σε χώρο εντός του εργαστηρίου.

Η διδασκαλία από το καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες, σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά **θεματική ενότητα** και από την αξιολόγηση της εκτέλεσης ασκήσεων αρτοποιίας από κάθε σπουδαστή.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Διδακτικά Βιβλία

1. Εργαστήριο Αρτοποιίας II – Αρτοποιία Σίκαλης και Άλλων Δημητριακών, 2^η Έκδοση, Αγγελούσης/Schild, 2015, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ, ISBN: 978-960-508-195-9

21. Μάθημα: ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ - (ΒΑΣΙΚΑ ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ 8, 9)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Γ' και στο Δ Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης και 4 ώρες Εργαστηριακής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα γνωρίζουν και να εξηγούν τον τρόπο προπαρασκευής αρτοσκευασμάτων πολυτελείας.
- Θα αποκτήσουν δεξιότητες παρασκευής γλυκισμάτων.
- Θα αποκτήσουν δεξιότητες παρασκευής διεθνών προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
- Θα αποκτήσουν δεξιότητες παρασκευής παραδοσιακών ελληνικών γλυκών.

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ': Ώρες 5 (1Θ+4Ε)**ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 8****Α. ΘΕΩΡΙΑ****1. Παρασκευή Αρτοπαρασκευασμάτων Πολυτελείας από Ζύμη Μαγιάς**

Ταξινόμηση των προϊόντων. Η ιδιαίτερη σύνθεση των προϊόντων από ζύμη μαγιάς. Η ιδιαίτερη σύνθεση της ζύμης από μαγιά. Η επίδραση των πρώτων υλών στη σύνθεση της ζύμης και των γλυκών. Η επεξεργασία της ζύμης μαγιάς. Η διαδικασία ψησίματος για ζύμες γλυκών με μαγιά. Ξεφούρνισμα και ολοκλήρωση των γλυκών με μαγιά. Ποιοτικές προδιαγραφές. Διατήρηση της ποιότητας. Παρασκευή μεμονωμένων προϊόντων από ζύμη μαγιάς.

2. Παρασκευάσματα με Φύλλο

Η ιδιαίτερη σύσταση του ζυμαριού για φύλλο. Οι πρώτες ύλες και η επίδρασή τους στις ιδιότητες του ζυμαριού και των έτοιμων παρασκευασμάτων. Παρασκευή φύλλων.

3. Παρασκευή Αρτοπαρασκευασμάτων από Θρυμματιζόμενο Ζυμάρι

Είδη παρασκευασμάτων από θρυμματιζόμενο ζυμάρι. Η ιδιαίτερη σύσταση των θρυμματιζόμενων ζυμαριών. Η επίδραση των πρώτων υλών στη σύσταση του ζυμαριού και των έτοιμων παρασκευασμάτων. Μέθοδος επεξεργασίας. Παρασκευάσματα από ιδιαίτερους τύπους θρυμματιζόμενου ζυμαριού. Ελαττώματα στο ζυμάρι και τα έτοιμα παρασκευάσματα.

4. Παρασκευή Γλυκισμάτων

Είδη γλυκισμάτων. Η ιδιαίτερη σύσταση των γλυκισμάτων. Η ιδιαίτερη σύσταση των ζυμαριών Λέμπκουχεν. Η επίδραση των πρώτων υλών στη σύσταση του ζυμαριού και του έτοιμου παρασκευάσματος. Παρασκευή γλυκισμάτων Λέμπκουχεν. Παρασκευή Λέμπκουχεν.

Β. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ**1. Η Πρακτική της Ζαχαροπλαστικής**

Προετοιμασία. Σχήματα γλυκών. Ταψιά και φόρμες ζαχαροπλαστικής. Μέτρημα και ζύγισμα. Η τεχνική του ψησίματος.

2. Βασικές Συνταγές

Ζύμη για σου. Απλή κρέμα. Ζύμη σφολιάτας, γλυκιά. Φλάμερι. Μπισκότα με νερό. Ζελέ φρούτων. Κρέμα ζελατίνης.

3. Συνταγές με Ζύμη για Σου

Σβίγκοι. Εκλέρ. Σβίγκοι με τυρί.

4. Συνταγές με Ζύμη Σφολιάτας

Τάρτα με σου. Τάρτα με κρέμα. Τάρτα φρούτων. Ξεροτήγανα.

5. Συνταγές για Εορταστικά Γλυκίσματα (του κιλού)

Μπεζέδες καρύδας. Αμυγδαλωτά. Κεκάκια με κρέμα (τουρτάκια της Χίλντας).

6. Συνταγές για Γλυκά του Κουταλιού – Κομπόστες – Ζελέ – Κρέμες

Φράουλες και άλλα γλυκά του κουταλιού. Δαμάσκηνα κομπόστα. Κυδώνι ζελέ. Βερίκοκα κομπόστα/ Μιραμπέλες κομπόστα. Πουτίγκα αμυγδάλου. Κρεμ καραμελέ. Κρέμα νουγκατίνα/

Κρέμα σοκολάτα. Φλάμερι μόκας. Ζελέ φρούτων. Ζελέ ανανά με φρούτα. Κρέμα πορτοκάλι. Κρέμα λεμόνι-γιαούρτι. Ρυζόγαλο.

7. Παραδοσιακές Συνταγές

Χαλβάς βουτύρου με σιμιγδάλι. Χαλβάς φούρνου. Γλυκό φρέσκο καρυδάκι. Ραβανί. Μουσταλευριά. Μήλα κομπόστα. Αχλάδια μαρμελάδα. Λουκούμια. Καρυδόπιτα νηστήσιμη. Καρυδόπιτα με σιρόπι. Γλυκό κερασάκι. Κυδώνια στο φούρνο. Ζελέ με σταφύλια και καρπούζι. Γλυκό φρέσκο σύκο. Γλυκό νεράντζι. Γλυκό σταφίδα. Γλυκό κυδώνι. Γλυκό πορτοκάλι. Γλυκό νεραντζάκι. Γλυκό κίτρο. Γλυκό βύσσινο. Γλυκό μελιτζανάκι. Γλυκό αμύγδαλο (του κουταλιού). Φοινίκια Ικαρίας. Γλυκό φράπα Πελοποννήσου. Κρητικά καλτσούνια με μέλι. Διπλωτό Γαννιώτικο.

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ': Ώρες 5 (1Θ+4Ε)

ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 9

Α. ΘΕΩΡΙΑ

1. Παρασκευασμένα από Μείγματα

Παρασκευή αρτοπαρασκευασμάτων από θερμά μείγματα. Παρασκευή αρτοσκευασμάτων από μείγματα με αμύγδαλα. Παρασκευάσματα από μείγματα με ξηρούς καρπούς. Παρασκευάσματα από μείγματα αβγών. Προϊόντα για διαβητικούς.

2. Τούρτες και Επιδόρπια

Παρασκευή γέμισης. Παρασκευή επικάλυψης. Παρασκευή ειδών τούρτας, πάστας και λοιπών επιδορπίων.

3. Προδιαγραφές Δεσμευτικές ως προς την Παρασκευή Προϊόντων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής

Γενικές προδιαγραφές. Ποια ζητήματα ρυθμίζονται μ' αυτές τις νομικές διατάξεις. Ειδικές προδιαγραφές για τα τρόφιμα.

4. Παγωτά

Είδη παγωτών. Πρώτες ύλες και συστατικά που απαιτούνται για την παρασκευή παγωτού. Επιτρεπόμενες πρόσθετες ουσίες στα παγωτά. Ειδικές προδιαγραφές υγιεινής. Έλεγχος. Χαρακτηρισμός παγωτών.

Β. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

1. Βασικές Συνταγές

Ζύμη για στρόντελ. Ζύμη σφολιάτας, γλυκιά. Ζύμη σφολιάτας, αλμυρή. Ζύμη για κέικ. Μαλακή ζύμη. Ζύμη για μπισκότα. Μπισκότο με νερό. Ζύμη με λάδι και μυζήθρα.

2. Ζύμη για Κέικ

Τούρτες. Γαρνίρισμα τούρτας. Κέικ «μάρμαρο». Κέικ βουτύρου. Κέικ πορτοκαλιού. Γλυκό Μάρκος. Κέικ σοκολάτας. Κέικ μπανάνας. Κέικ με ξηρούς καρπούς. Κέικ με καρύκευμα «μάριος». Στεφάνι Φρανκφούρτης. Βυθισμένο κέικ φρούτων. Κέικ «λαμπριάτικο αρνί». Βάφλες «μαργαρίτα». Ελβετική τούρτα με καρότα. Αμερικάνερ. Μικρά κέικ «κεφαλάκια καρότων».

3. Ζύμη για Μπισκότα και Τούρτες

Κορμός του μέλανα δρυμού με κεράσια. Κορμός από σαντιγί με φρούτα. Κορμός σοκολάτας με κρέμα. Απολαυστικός κορμός κρέμας. Κορμός με γέμιση μαρμελάδας. Ταρτάκια με σαντιγί. Τούρτα σαντιγί με σιρόπι. Τούρτα φρούτων με σαντιγί. Ανοιχτόχρωμη τούρτα κρέμας. Τούρτα σοκολάτας – νουγκατίνα.

4. Ζύμες για Σου

Κυκνάκια.

5. Επιδόρπια

Φυσικό μούσλι. Κομπόστα φρούτων. Πελτές μήλου. Παγωτό ροδάκινο. Παγωτό Αχλάδι. Παγωτό με φρούτα. Κρέμα βανίλια με φρούτα. Ρυζόγαλο. Μπενιέ μήλων. Σως βανίλια. Σως κρασιού. Βελουτέ σάλτσα κρασιού.

6. Ποτά

Καφές. Τσάι. Παιδικό μπολ. Μπολ φρούτων. Γκλουβάν. Ποντς (χωρίς αλκοόλ). Μπολ φωτιά. Γάλα με μπανάνες. Γάλα με φράουλες. Γάλα με πορτοκαλάδα. Μιλκ-σέικ σοκολάτα.

7. Παραδοσιακές Συνταγές

Εκμέκ καταΐφι. Γαλατόπιτα. Γιαννιώτικα κουλούρια. Τσουρέκια. Διπλωτό γιαννιώτικό. Καλτσούνια με μέλι. Πάστα φλώρα. Κουραμπιέδες με λάδι. Μπισκότα με καρύδι.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή. Ύλη αδιδακτική δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Είναι προτιμητέο, αν οι συνθήκες το ευνοούν, η ανάπτυξη της θεωρίας να γίνεται σε χώρο εντός του εργαστηρίου.

Η διδασκαλία από το καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες, σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά **θεματική ενότητα** και από την αξιολόγηση της εκτέλεσης συνταγών από κάθε σπουδαστή.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ**Διδακτικά Βιβλία**

1. Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής Ι, Αγγελούσης/Schild κ.ά., 2^η Έκδοση, Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις, ISBN: 978-960-331-444-8
2. Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής ΙΙ, Αγγελούσης/Schild κ.ά., 2^η Έκδοση, Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις, ISBN: 978-960-331-445-5

22. Μάθημα: ΥΓΙΕΙΝΗ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 10Α)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Γ' Εξάμηνο με 2 ώρες Εργαστηριακής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες

- Θα διακρίνουν τη σωστή χρήση του εξοπλισμού καθαρισμού και υγιεινής των χώρων.
- Θα είναι ικανοί να καθοδηγούν τους εργαζόμενους στην καθαριότητα και στις απολυμάνσεις με ασφαλή χρήση των υλικών.
- Θα είναι σε θέση να ελέγξουν την ποιότητα του καθαρισμού και της απολύμανσης των επιφανειών.
- Θα αναγνωρίζουν και θα αναφέρουν τα χημικά συστατικά των χρησιμοποιούμενων υλικών απολύμανσης και καθαρισμών.

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ': Ώρες 2Ε**1. Χημεία των συστατικών**

Νερό. Τενσίδια. Μέσα αβεστοποίησης. Η τιμή pH. Οργανικά διαλυτικά μέσα. Ένζυμα. Οξειδωτικά και συσταλτικά μέσα. Άλλα συστατικά των καθαριστικών μέσων. Συστατικά με συντηρητική δράση. Βιοκτόνα

2. Προστασία της υγείας κατά την εργασία

Διάταξη περί επικίνδυνων ουσιών. Προσωπικός εξοπλισμός ασφαλείας. Τεχνικές πρόσβασης. Αnuψωτικά μηχανήματα για το καθάρισμα των παραθύρων και καλώδια εργασίας. Ηλεκτρικό ρεύμα

3. Δάπεδα χωρίς ύφασμα

Ελαστικά επιστρώματα. Είδη καθαρισμού. Λίθινα πατώματα. Φυσικές πέτρες που δεν είναι ανθεκτικές στα οξέα. Πατώματα από ψεύτικες πέτρες. Ξύλινα πατώματα. Ξύλο. Παρκέ. Πατώματα από φελλό. Πατώματα από κοντραπλακέ

4. Επιφάνειες επιστρωμένες με ύφασμα

Ίνες. Υλικά από ύφασμα. Δομή και ιδιότητες των υφασμάτων επιστρωμάτων. Διαδικασίες καθαρισμού υφασμάτων επιστρωμάτων. Έπιπλα με μαξιλάρια. Καθαρισμός υφασμάτων. Ταπέτα για να καθαρίζουμε τα παπούτσια μας

5. Γυάλινες επιφάνειες

Ιστορία και σύσταση. Ιδιότητες και κατασκευή. Τύποι γυαλιού. Παράθυρα. Γυάλινες κατασκευές. Καθαρισμός τζαμιών

6. Καθαρισμός για λόγους υγιεινής

Μικροοργανισμοί. Μολύνσεις. Συστηματικός καθαρισμός για λόγους υγιεινής. Καθαρισμός πισίνας και σάουνας

7. Απολύμανση επιφανειών

Ισχύοντες κανόνες υγιεινής κατά τον καθαρισμό και την απολύμανση επιφανειών. Μέτρα για την ελάττωση των βακτηριδίων. Απολυμαντικός καθαρισμός. Απολύμανση. Έλεγχος υγιεινής.

8. Ηλεκτροτεχνικοί εξοπλισμοί

Εγκαταστάσεις φωτισμού. Φωτεινές επιγραφές. Καθαρισμός PC. Κλιματιστικά. Συντήρηση και καθαρισμός

9. Καταπολέμηση παρασίτων

Εισαγωγή στην καταπολέμηση παρασίτων. Ολοκληρωμένη καταπολέμηση παρασίτων. Κατσαρίδες. Μυρμήγκια. Σκόρος. Ψαλίδα. Ακάρια. Ψύλλοι. Σφήκες. Αρουραίοι. Ποντίκια. Περιστερία. Απολύμανση

10. Έλεγχος ποιότητας στον καθαρισμό

Υπηρεσίες καθαρισμού κτιρίων. Συμπληρωματικές υπηρεσίες και ειδικές υπηρεσίες. Υπολογισμός των επιφανειών που καθαρίστηκαν. Εργασίες καθαρισμού κτιρίων. Έλεγχος υπηρεσιών. Έλεγχος του αποτελέσματος του καθαρισμού. Δήλωση ζημιών. Σύστημα βαθμολόγησης της ποιότητας. Πόρισμα. Διαδικασίες ελέγχου

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή .. Ύλη αδιδάκτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από τον καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες και σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ**, την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά **θεματική ενότητα** και από την αξιολόγηση των απαντήσεων στις ασκήσεις – εφαρμογές στις ώρες του εργαστηρίου.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Διδακτικό Βιβλίο

1. Υγιεινή Χώρων Εμπορικής Εξυπηρέτησης, Α. Hoorst κ.ά., Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ

Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό

1. Διδακτικό Λογισμικό: Υγιεινή Χώρων Εμπορικής Εξυπηρέτησης, Α. Hoorst κ.ά., Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ

1 άδεια ανά σχολική μονάδα

23. Μάθημα: ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ – (ΒΑΣΙΚΟ ΜΑΘΗΜΑ 10Β)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Γ' Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα γνωρίζουν και θα περιγράφουν τις πρόνοιες του δικαίου στις εργασιακές σχέσεις, που ορίζουν τις υποχρεώσεις εργοδοτών και εργαζομένων, στο χώρο των ξενοδοχειακών και τουριστικών επιχειρήσεων.

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ': Ώρες 10

1. Εισαγωγικές Έννοιες Ανθρώπινων και Εργασιακών Σχέσεων

- 1 Βασικές έννοιες
 - Μορφές αγοράς
 - Συντελεστές παραγωγής
 - Ανθρώπινοι πόροι
 - Φυσικοί πόροι
 - Κεφάλαιο ή μέσα εργασίας
2. Διαχρονικοί Παράγοντες που Επηρεάζουν τον Εργαζόμενο και τον Καταναλωτή
 - Χρήμα
 - Πληθωρισμός
3. Η Έννοια των Εργασιακών Σχέσεων
 - Κυκλική ανεργία
 - Εποχική ανεργία
 - Ανεργία τριβής
4. Ο Ρόλος Επενδύσεων στην Ανάπτυξη Ανθρωπίνων Πόρων
 - Παράγοντες που επηρεάζουν την διοίκηση των ανθρώπινων πόρων

2. Στελέχωση Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Μονάδων

- 1 Επιχειρήσεις του τουριστικού κλάδου που απαιτούν ειδικευμένο προσωπικό
 - Η φιλοξενία
 - Τα ξενοδοχειακά και επισιτιστικά επαγγέλματα
 - Οι ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις σήμερα
- 2 Η Εκπαίδευση και ανάπτυξη προσωπικού στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις
 - Κανονισμοί της εκπαίδευσης
 - Περιεχόμενα εκπαίδευσης
- 3 Εκπαίδευση στα επαγγέλματα των ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων: επισκόπηση
- 4 Το προσωπικό στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις
 - Οργάνωση της επιχείρησης
 - Το προσωπικό των τμημάτων διαμονής/καθήκοντα
 - Προσωπικό στην κουζίνα/καθήκοντα
 - Προσωπικό στη διαχείριση/καθήκοντα
 - Προσωπικό υπηρεσίας/καθήκοντα
 - Αναζήτηση και εύρεση προσωπικού
- 5 Αξιολόγηση της απόδοσης προσωπικού
- 6 Η πολιτική αμοιβών
- 7 Μεταβολές υπηρεσιακής κατάστασης

3. Αγορά Εργασίας και Τουριστικός Κλάδος

- 1 Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων

- 2 Προσφορά και ζήτηση της τουριστικής αγοράς
- 3 Σύγχρονες μορφές επιχειρήσεων στον τουριστικό τομέα
- 4. Τουριστική Συνείδηση
 - Καθορισμός της πρότυπης εικόνας της τουριστικής επιχείρησης
 - Η ταυτότητα της τουριστικής επιχείρησης

4. Τεχνικές Εύρεσης Εργασίας

- 1 Προσδιορισμός επαγγελματικών και προσωπικών προσόντων
 - Αναζήτηση – επιλογή
 - Συνέντευξη – αξιολόγηση
 - Καθήκοντα
 - Μετεκπαίδευση
- 2 Τρόποι αναζήτησης εργασίας στην Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση
- 3 Η σύνταξη βιογραφικού σημειώματος

5. Έννοια και Αντικείμενο Εργατικού Δικαίου

- 1 Βασικές έννοιες του εργατικού δικαίου
 - Σύμβαση εργασίας
 - Σύμβαση παροχής ανεξάρτητων εργασιών
 - Σύμβαση έργου
 - Σύμβαση εντολής
 - Σύμβαση εταιρείας
 - Μίσθωση προσοδοφόρου πράγματος
 - Σύμβαση μεσιτείας
- 2 Προϋποθέσεις κατάρτισης έγκυρης σύμβασης εργασίας
 - Τύπος της σύμβασης εργασίας
 - Ακύρωση της συμβάσεως εργασίας
- 3 Διαδικασία προσλήψεως των μισθωτών
 - Προβλεπόμενη διαδικασία
 - Συνέπειες μη τηρήσεώς της
- 4 Υποχρεώσεις του εργοδότη κατά την πρόσληψη του μισθωτού
 - Καταχώριση του μισθωτού σε ειδικό έντυπο
 - Γνωστοποίηση στο ΙΚΑ στοιχείων του εργοδότη
 - Τήρηση καταστάσεων προσωπικού
- 5 Κλαδική σύμβαση εργασίας των ξενοδοχοϋπαλλήλων
- 6 Διακίνηση εργαζομένων στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης
 - Γενικά
 - Εργαζόμενοι στον ξενοδοχειακό τομέα

6. Υποχρεώσεις Μισθωτού

- 1 Υποχρέωση προς παροχή εργασίας
 - Αυτοπρόσωπη εκπλήρωση
 - Είδος παρασχετέας εργασίας
- 2 Η έννοια, τα είδη και ο προσδιορισμός του ωραρίου
 - Έννοια και είδη ωραρίου
 - Προσδιορισμός και υπέρβαση ωραρίων
 - Πρόσθετη εργασία εντός του συμβατικού ωραρίου
 - Καθεστώς υπερεργασίας
 - Καθεστώς υπερωρίας
 - Καθεστώς υπερεργασίας και υπερωρίες που ισχύει από 1/10/2005
 - Ποινικές κυρώσεις για την παράνομη υπερωρία

- Διευθέτηση του χρόνου εργασίας

7. Υποχρεώσεις Εργοδότη

- 1 Υποχρέωση καταβολής μισθού
- 2 Είδη μισθού
- 3 Καθορισμός του μισθού
- 4 Απόδειξη καταβολής μισθού
- 5 Προσδιορισμός ωρομισθίου
- 6 Τα επιδόματα εργασίας

8. Αναστολή Εργασίας - Κωλύματα – Ασθένεια – Μητρότητα

- 1 Η έννοια της αναστολής εργασίας
- 2 Διαθεσιμότητα μισθωτών
- 3 Αδυναμία παροχής της εργασίας από το μισθωτό, που οφείλεται σε σημαντικό λόγο
 - Ασθένεια μισθωτού
 - Εργατικό ατύχημα
 - Τοκετός και λοχεία

9. Άδεια Μισθωτών – Κανονισμός αδειών

- 1 Προϋποθέσεις χορηγήσεως
 - Παραδείγματα
 - Ερμηνευτικά ζητήματα – μεταβατικά προβλήματα
 - Δικαιούχοι άδειας
- 2 Τρόπος χορηγήσεως της άδειας
 - Χρόνος χορηγήσεως της άδειας
 - Αριθμός ημερών άδειας
 - Αποδοχές της άδειας
 - Άδεια ειδικών κατηγοριών μισθωτών
 - Ευθύνες μη χορήγησης άδειας
- 3 Αποζημίωση αδείας και επιδόματος αδείας
 - Προσδιορισμός αποζημίωσης
- 4 Ειδικές άδειες
 - Γονική άδεια ανατροφής
 - Άδεια απουσίας για ασθένεια
 - Άδεια απουσίας για γονείς μαθητών
 - Άδεια για σπουδές
 - Άδεια στρατευμένων μισθωτών
 - Εκλογική άδεια
 - Άδεια άνευ αποδοχών

10. Ειδικές Ημέρες και Ώρες Απασχόλησης

- 1 Η απασχόληση κατά το Σάββατο σε πενθήμερη εργασία
- 2 Η απασχόληση σε μέρες αργίας
- 3 Η νυχτερινή απασχόληση

11. Έλεγχος Εργασίας

- 1 Επιθεώρηση εργασίας
- 2 Υποχρεώσεις του εργοδότη προς τους ασφαλιστικούς φορείς
 - Γνωστοποίηση στο ΕΦΚΑ στοιχείων του εργοδότη
 - Τήρηση καταστάσεων προσωπικού
- 3 Συνέπειες και ποινικές ευθύνες εργοδότη

12. Συνδικαλισμός

- 1 Εισαγωγή

2 Συνδικαλιστική άδεια

3 Κατηγορίες συλλογικών συμβάσεων

13. Λύση της Σχέσης Εργασίας

1 Λόγοι που οδηγούν στη λύση της συμβάσεως εργασίας

2 Καταγγελία της συμβάσεως εργασίας

3 Πορίσματα της νομολογίας (ενδεικτικά)

4 Σχετικές διατάξεις

5 Προϋποθέσεις έγκυρης καταγγελίας της συμβάσεως εργασίας

6 Απαγόρευση καταγγελίας συμβάσεως κατά τη διάρκεια της άδειας

7 Ομαδικές απολύσεις

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή ..Ύλη αδιδακτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Διδακτικό Βιβλίο

1. Εργασιακές Σχέσεις σε Ξενοδοχειακές και Τουριστικές Επιχειρήσεις, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ

24. Μάθημα: ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ - HACCP - (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 10Γ)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Δ' Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα είναι ικανοί να περιγράφουν τους κινδύνους από μικροοργανισμούς που μπορούν να αναπτυχθούν στα τρόφιμα, και τους παράγοντες που συμβάλλουν στην αλλοίωση τους, καθιστώντας τα επικίνδυνα για την υγεία.
- Θα είναι ικανοί να διατηρούν ασφάλη για την υγεία τα τρόφιμα όσο βρίσκονται στην αποθήκη, στα ράφια και στα ψυγεία της εμπορικής επιχείρησης.
- Θα γνωρίζουν να εφαρμόζουν τους βασικούς ευρωπαϊκούς κανόνες ελέγχου (HACCP) για την υγιεινή των τροφίμων.

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ**1. Προστασία καταναλωτών στην Ευρωπαϊκή Ένωση**

- 1 Κρατικές ρυθμίσεις για την εμπορική διακίνηση των τροφίμων
- 2 Κανονισμοί περί τροφίμων και ποτών
 - Προστασία της υγείας
 - Προστασία από εξαπάτηση
- 3 Σωστή ενημέρωση καταναλωτών
- 4 Πηγές και διάρθρωση του δικαίου περί τροφίμων
- 5 Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων

2. Ανάπτυξη και πλεονεκτήματα HACCP – Διατάξεις και απαιτήσεις υγιεινής

- 1 Δίκαιο τροφίμων και υγιεινής
- 2 Διατάξεις υγιεινής τροφίμων
 - Ευρωπαϊκές προδιαγραφές υγιεινής τροφίμων
 - Λοιποί κανόνες δικαίου σχετικοί με την υγιεινή τροφίμων
- 3 Προδιαγραφές υγιεινής
- 4 Εσωτερικοί έλεγχοι της επιχείρησης και HACCP
- 5 Πλεονεκτήματα HACCP
- 6 Εσωτερικοί έλεγχοι HACCP σε μικρές επιχειρήσεις
- 7 Έλεγχος τροφίμων
 - Έλεγχοι των επιχειρήσεων τροφίμων

3. Βιομηχανία παροχής τροφίμων

- 1 Υγιεινή επιχειρήσεων στους τομείς της γαστρονομίας και μαζικής φροντίδας
 - Εύρος επιχειρήσεων
- 2 Υγιεινή επιχειρήσεων στον τομέα κρέατος
 - Εύρος επιχειρήσεων
 - Νέο δίκαιο υγιεινής της Ε.Ε.
 - Παραγωγή κρέατος
 - Μη καθαρές διαδικασίες στη σφαγή
 - Καθαρές διαδικασίες στη σφαγή
 - Κερδοσκοπικός έλεγχος

- 3 Υγιεινή στις επιχειρήσεις αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
 - Εύρος επιχειρήσεων

4. Κίνδυνοι στα τρόφιμα

- 1 Κίνδυνοι τροφικών δηλητηριάσεων κατά την παρασκευή φαγητού
- 2 Κίνδυνοι από προϊόντα αλεύρου
 - Κίνδυνοι νημάτωσης κατά το ψήσιμο ψωμιού

- Κίνδυνοι αλλοιώσεων κατά την παρασκευή αρτοσκευασμάτων πολυτελείας
- 3 Κίνδυνοι από σκευάσματα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής
- Καταπολέμηση του σχηματισμού μούχλας
- Αυγά

- Αυτόματο μηχάνημα για σαντιγί
- 4 Κίνδυνοι κατά την παρασκευή και πώληση παγωτού

- Παρασκευή του παγωτού
- Διαδικασία υγιεινής στην πώληση του παγωτού
- Διεργασίες παρασκευής και πώλησης μαλακού παγωτού

- 5 Κίνδυνοι από ασθένειες σφαγείων

5. Μικροβιακοί, χημικοί και φυσικοί κίνδυνοι στα τρόφιμα

- 1 Διαχείριση απορριμμάτων

- Απορρίμματα τροφίμων και φαγητών
- Επαναχρησιμοποιούμενα απορρίμματα και ειδικά απορρίμματα

- 2 Καταπολέμηση παρασίτων

- Πρόληψη
- Αναγνώριση προσβολής από παράσιτα
- Καταπολέμηση των παρασίτων
- Καταπολέμηση της κατσαρίδας
- Καταπολέμηση ποντικών

- 3 Ανάλυση κινδύνου για τους ελέγχους HACCP σε επιχειρήσεις επεξεργασίας τροφίμων

- Βιολογικοί κίνδυνοι
- Χημικοί κίνδυνοι
- Φυσικοί κίνδυνοι

6. Κυριότεροι κίνδυνοι στα διάφορα τρόφιμα

- 1 Απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων (HACCP)

- Ανιχνευσιμότητα
- Ανιχνευσιμότητα στην πράξη
- Σχέδιο υγιεινής μιας επιχείρησης
- Έγγραφη πιστοποίηση

- 2 Αποφυγή κινδύνων κατά τον τεμαχισμό και επεξεργασία κρέατος

- Τεμαχισμός και επεξεργασία
- Διαχείριση του κιμά
- Παρασκευή παστών προϊόντων

- 3 Αποφυγή κινδύνων κατά τη διάθεση κρέατος

- Συσκευασία
- Μεταφορά τμημάτων σφαγίων και κρέατος
- Πώληση
- Πώληση μη συσκευασμένων τροφίμων

7. Κυριότερες διεργασίες στις επιχειρήσεις επεξεργασίας τροφίμων

- 1 Διεργασίες στην επιχείρηση επεξεργασίας τροφίμων

- 2 Διάγραμμα ροής παρασκευής τροφίμων

8. Διεργασίες που καθυστερούν την ανάπτυξη μικροοργανισμών

- 1 Διεργασίες για αποφυγή ανάπτυξης μικροοργανισμών στις επιχειρήσεις τροφίμων

- Εξωτερικός τομέας των επιχειρήσεων
- Χώροι επιχειρήσεων

- 2 Διεργασίες υγιεινής στους χώρους ψύξης και κατάψυξης

3 Διερργασίες υγιεινής στους χώρους πώλησης τροφίμων

4 Χώροι υγιεινής προσωπικού

5 Διερργασίες για το πλύσιμο και στέγνωμα των χεριών

6 Ποιότητα του νερού στις επιχειρήσεις τροφίμων

7 Διερργασίες στις εγκαταστάσεις των χώρων στον τομέα τροφίμων

- Καθαρισμός και απολύμανση δαπέδων

- Καθαρισμός και απολύμανση τοίχων

- Καθαρισμός και απολύμανση οροφής

- Καθαρισμός και απολύμανση σε πόρτες και παράθυρα

8 Διερργασίες στον εξοπλισμό των χώρων στον τομέα τροφίμων

- Κατάλληλος φωτισμός

- Ποιότητα αερισμού

- Τακτική συντήρηση – καθαρισμός εγκαταστάσεων εξαερισμού και κλιματισμού

- Κατάλληλα υλικά και αντικείμενα εγκαταστάσεων

9 Διερργασίες καθαρισμού και απολύμανσης συσκευών μαγειρέματος και διαχείρισης παρασκευασμάτων φαγητού

- Διαχείριση συντήρησης και απολύμανσης συσκευών και μηχανημάτων

- Διαχείριση επιφανειών πάγκων εργασίας

- Κατασκευές εγκαταστάσεων βάσει προδιαγραφών υγιεινής

10 Διερργασίες καθαρισμού και απολύμανσης εγκαταστάσεων παροχής ποτών

9. Εφαρμογή HACCP κατά την προμήθεια, παραλαβή και αποθήκευση εμπορευμάτων

1 Παραλαβή και αποθήκευση εμπορευμάτων

- Παραλαβή εμπορευμάτων

- Αποθήκευση τροφίμων

2 Παραλαβή και αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας

10. Εφαρμογή HACCP κατά την προετοιμασία

1 Εφαρμογές υγιεινής τροφίμων (HACCP) κατά την προετοιμασία φαγητών

2 Εφαρμογές υγιεινής (HACCP) κατά την απόψυξη προϊόντων κατάψυξης

3 Εφαρμογές υγιεινής (HACCP) στις διεργασίες παρασκευής και διατήρησης φαγητών

- Ζεστή κουζίνα

- Κρύωμα του φαγητού

- Κρύα κουζίνα

4 Εφαρμογές υγιεινής (HACCP) κατά την προετοιμασία φαγητών από κρέας πουλερικών

5 Εφαρμογές υγιεινής (HACCP) κατά την προετοιμασία φαγητών από ψάρια και θαλασσινά

6 Εφαρμογές υγιεινής (HACCP) κατά την προετοιμασία φαγητών από παρασκευάσματα γάλακτος (σαντιγί) και αυγών

- Σαντιγί και επιδόρπια

- Αυγά

11. Εφαρμογή HACCP κατά το σερβίρισμα – αποθήκευση

1 Διανομή ζεστού και κρύου φαγητού

2 Λειτουργία εγκαταστάσεων αυτοεξυπηρέτησης (self-service)

3 Διαχωρισμένες μέθοδοι παρασκευής – αποθήκευσης στη μαζική εστίαση

4 Διανομή ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής

- Μεταφορά

- Πώληση αρτοσκευασμάτων

- Πώληση έτοιμων γευμάτων και σνακ

12. Υγιεινή προσωπικού – καθαρισμός – απολύμανση

1 Προσωπική υγιεινή εργαζομένων

- Μολυσματικές ασθένειες
- Συμπεριφορά εργαζομένων
- Σωματική υγιεινή
- Υγιεινή χεριών
- Ενδυμασία εργασίας

2 Εκπαίδευση και οδηγίες προς τους εργαζομένους

- Εκπαίδευση εργαζομένων
- Περιεχόμενο των μαθημάτων
- Μορφή της εκπαίδευσης
- Διεύθυνση και διεξαγωγή των εκπαιδεύσεων

3 Εκπαιδεύσεις και απαγορεύσεις απασχόλησης με βάση το νόμο προστασίας κατά των λοιμώξεων

- Εκπαίδευση και βεβαίωση υγειονομικών υπηρεσιών
- Υποχρεώσεις εργοδότη κι εργαζομένου
- Οδηγίες προς τους εργαζόμενους και φυλλάδια

4 Μέθοδοι καθαρισμού

- Επίδραση των καθαριστικών μέσων
- Μέθοδος καθαρισμού
- Καθαριστικά μέσα
- Καθαρισμός με αφρό και υψηλή πίεση
- Γενικά μέτρα καθαριότητας

5 Μέθοδοι απολύμανσης

- Θερμική απολύμανση
- Χημική απολύμανση

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) Κοινοτική οδηγία της Ε.Ε. προς τα κράτη – μέλη

1. Η κοινοτική οδηγία 93/43/EWG για την υγιεινή των τροφίμων- σκοποθεσία, περιεχόμενα, ορισμοί

2. Το σύστημα «Hazard Analysis and Critical Control Point» (σχέδιο HACCP) – Πηγές, Βασικές αρχές, εφαρμογή, σύνδεση με την κοινοτική οδηγία 93/43/EWG

3. Εθνικές διατάξεις για την υγιεινή τροφίμων – κείμενα, επεξηγήσεις, σχόλια

- 1 Τομέας ισχύος/πεδίο εφαρμογής
- 2 Ορισμοί
- 3 Η εντολή υγιεινής
- 4 Ενδοεπιχειρησιακός έλεγχος
- 5 Υποχρέωση κατάρτισης και επιμόρφωσης
- 6 Κυρώσεις
- 7 Παραρτήματα εθνικών διατάξεων υγιεινής

4. Συστάσεις για τη διάταξη υγιεινής των τροφίμων

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή .. Ύλη αδιδακτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από το καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες, σχήματα και-το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά **θεματική ενότητα**.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ**Διδακτικό Βιβλίο**

1. Διασφάλιση Ποιότητας – HACCP, Keweloh, H., 2024, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ

Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό

1. Διδακτικό Λογισμικό: Διασφάλιση Ποιότητας – HACCP, Keweloh, H., 2024, Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ

1 άδεια ανά σχολική μονάδα

25. Μάθημα: ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ – (ΒΑΣΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ 10Δ)

Το παρόν μάθημα διδάσκεται στο Δ' Εξάμηνο με 1 ώρα Θεωρητικής Εκπαίδευσης. Μετά την επιτυχή παρακολούθηση του μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι/ες:

- Θα αποκτήσουν δεξιότητες συμμετοχής στη διοίκηση των τμημάτων του εστιατορίου και της κουζίνας.
- Θα αποκτήσουν γνώσεις προκρίμένου να περιγράψουν τα οικονομικά μεγέθη που επηρεάζουν την ίδρυση και λειτουργία επισιτιστικών μονάδων.

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ': Ώρες 10

1. Εισαγωγή στο επάγγελμα

- 1 Η σύμβαση επαγγελματικής εκπαίδευσης
- 2 Το διττό γερμανικό σύστημα της επαγγελματικής εκπαίδευσης
- 3 Διατάξεις προστασίας της εργασίας

2. Συμμετοχή στη λήψη αποφάσεων που αφορούν στην επιχείρηση

- 1 Το Διοικητικό Συμβούλιο
- 2 Αντιπροσώπευση νέων και εκπαιδευομένων
- 3 Υποχρεώσεις των συνδικάτων και των συνδέσμων εργοδοτών
- 4 Συλλογικές συμβάσεις στον ξενοδοχειακό κλάδο
- 5 Διαπραγματεύσεις και αντιπαραθέσεις με αντικείμενο τις συλλογικές συμβάσεις

3. Η κοινωνική ασφάλιση

- 1 Ιστορική αναδρομή της κοινωνικής ασφάλισης
- 2 Ασφάλεια υγείας
- 3 Ασφάλιση κατά ατυχήματος
- 4 Ασφάλιση σύνταξης
- 5 Ασφάλιση ανεργίας
- 6 Ασφάλιση περίθαλψης
- 7 Σκόπιμες και περιττές ατομικές ασφαλίσεις
- 8 Κρατική κοινωνική ασφάλιση

4. Οι αρχές των δικαιωμάτων

- 1 Δικαιοπρακτική ικανότητα και ικανότητα σύναψης συμβάσεων
- 2 Ιδιοκτησία και κατοχή
- 3 Πολυμερείς και μονομερείς δικαιωπραξίες
- 4 Τυπικές προδιαγραφές των δικαιωπραξιών
- 5 Ακυρότητα και δυνατότητα προσβολής μιας συμφωνίας

5. Συμφωνία αγοραπωλησίας

- 1 Σύναψη της συμφωνίας αγοραπωλησίας
- 2 Το αίτημα
- 3 Η προσφορά
- 4 Σύγκριση προσφορών
- 5 Περιεχόμενο της συμφωνίας αγοραπωλησίας
- 6 Δικαιώματα και υποχρεώσεις που απορρέουν από τη συμφωνία αγοραπωλησίας
- 7 Είδη συμβάσεων αγοραπωλησιών
- 8 Συμβάσεις αγοραπωλησίας με βάση τη νομική θέση των συμβαλλόμενων μερών
- 9 Προβλήματα κατά την εκτέλεση της συμφωνίας αγοραπωλησίας

- 10 Ελλιπής παράδοση (κακές υπηρεσίες)
- 11 Καθυστέρηση παράδοσης (μη έγκαιρη παράδοση)
- 12 Καθυστέρηση πληρωμής...(μη έγκαιρη πληρωμή)
- 13 Καθυστέρηση παραλαβής (μη έγκαιρη παραλαβή)
- 14 Παραγραφή

6. Διαταγή πληρωμής

- 1 Εμπορική διαταγή πληρωμής
- 2 Δικαστική διαταγή πληρωμής
- 3 Αναγκαστική εκτέλεση

7. Ειδικές συμβάσεις στον ξενοδοχειακό και επισιτιστικό κλάδο

- 1 Σύμβαση έργου
- 2 Σύμβαση δανεισμού
- 3 Σύμβαση ενοικίασης
- 4 Σύμβαση μίσθωσης
- 5 Σύμβαση προμήθειας μπύρας (σύμβαση με ζυθοποιείο)
- 6 Σύμβαση leasing
- 7 Factoring (σύμβαση πρακτόρευσης απαιτήσεων)
- 8 Franchising (σύμβαση δικαιόχρησης)
- 9 Outsourcing (σύμβαση εξωτερικής ανάθεσης)
- 10 Σύμβαση παροχής καταλύματος
- 11 Σύμβαση παροχής υπηρεσιών φιλοξενίας

8. Επένδυση και χρηματοδότηση

- 1 Επένδυση
- 2 Επενδυτικά αντικείμενα και επενδυτικοί λόγοι
- 3 Χρηματοδότηση
- 4 Δάνειο και δανειοδότηση
- 5 Είδη δανείων και δανειοδοτήσεων
- 6 Έλεγχος πιστοληπτικής ικανότητας (έλεγχος φερεγγυότητας)
- 7 Χορήγηση πίστωσης

9. Το Δίκαιο Ανταγωνισμού στον ξενοδοχειακό και επισιτιστικό κλάδο

- 1 Υποχρέωση αναγραφής της τιμής
- 2 Γενικοί Όροι Συναλλαγών
- 3 Νόμος κατά του αθέμιτου ανταγωνισμού
- 4 Υποκατάσταση προϊόντος
- 5 Δικαίωμα υπαναχώρησης
- 6 Νόμος περί ευθύνης προϊόντος

10. Χρήμα και χρηματικές συναλλαγές

- 1 Είδη και λειτουργίες του χρήματος
- 2 Τύποι πληρωμών
- 3 Ηλεκτρονική πληρωμή

11. Ο ξενοδοχειακός και επισιτιστικός κλάδος στην οικονομία

- 1 Στόχοι της οικονομικής πολιτικής
- 2 Η πορεία των μισθών και των τιμών
- 3 Ο οικονομικός κύκλος (το οικονομικό κύκλωμα)
- 4 Οικονομία
- 5 Αρχή της οικονομίας
- 6 Πληθωρισμός και αποπληθωρισμός
- 7 Κανονισμοί οικονομικής οργάνωσης

8 Οι αρμοδιότητες της Ευρωπαϊκής Κεντρικής Τράπεζας (ΕΚΤ)

9 Παγκοσμιοποίηση

10 Η εσωτερική αγορά της Ευρωπαϊκής Ένωσης

12. Δίκαιο διέπον τον τομέα εστίασης και φιλοξενίας

1 Άδεια άσκησης επιτηδεύματος σχετικά με την εστίαση και τη φιλοξενία

2 Παιχνίδια στα ξενοδοχεία

3 Νόμος προστασίας των νέων στον ξενοδοχειακό κλάδο

4 Κανονισμοί για τη διαμόρφωση των τιμών των ροφημάτων και των ποτών

5 Κανόνες και απαγορεύσεις σχετικά με το αλκοόλ

6 Ευθύνη του ξενοδόχου

7 Δικαίωμα ενεχύρου του ξενοδόχου

8 Διάταξη για την αναγραφή των τιμών στη γαστρονομία

9 Ευρεθέντα αντικείμενα στο ξενοδοχείο

10 GEMA

13. Ίδρυση μιας επιχείρησης

1 Προϋποθέσεις για τους ιδρυτές

2 Οργάνωση της ίδρυσης μιας επιχείρησης

3 Έμπορος και εμπορική ιδιότητα

4 Εγγραφή στο Εμπορικό Επιμελητήριο

5 Εταιρεία (Επωνυμία ξενοδοχείου)

6 Επιλογή της νομικής μορφής (επιλογή της μορφής της επιχείρησης)

7 Αρμοδιότητες λήψης αποφάσεων στην επιχείρηση

8 Πληρεξούσιο

9 Πληρεξουσιότητα

10 Οικονομικότητα και αποδοτικότητα

11 Κλείσιμο μιας επιχείρησης

14. Το προσωπικό στον ξενοδοχειακό και επισιτιστικό κλάδο

1 Διοίκηση προσωπικού

2 Περιγραφή θέσης

3 Εξεύρεση προσωπικού

4 Αγγελία θέσης

5 Καταγγελία σύμβασης εργασίας

6 Είδη καταγγελιών των συμβάσεων εργασίας

7 Προθεσμίες καταγγελίας των συμβάσεων εργασίας

8 Επιστολή καταγγελίας της σύμβασης

9 Πιστοποιητικό εργασίας

10 Τρόποι διοίκησης

15. Φόροι των ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων

1 Είδη φόρων

2 Φόρος εισοδήματος

3 Εισφορά αλληλεγγύης

4 Εκκλησιαστικός φόρος

5 Φόρος επί της αποδόσεως κεφαλαίου

6 Φόρος κύκλου εργασιών

7 Φόρος επιτηδεύματος

8 Φόρος εισοδήματος νομικών προσώπων

9 Ειδικοί φόροι στον ξενοδοχειακό κλάδο

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η ύλη κατανέμεται σε εβδομαδιαίους κύκλους ώστε ο διδάσκων να μπορεί να καλύψει μέσα στο διατιθέμενο χρόνο του εξαμήνου όλη την προβλεπόμενη ύλη. Αν υπάρξουν χαμένες εβδομάδες ο διδάσκων τις αναπληρώνει σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας όπως κάθε φορά ισχύει με ευθύνη του διευθυντή. Έγλη αδίδακτη δεν μπορεί να υπάρχει, διότι η όποια έλλειψη γνώσεων και δεξιοτήτων δεν βοηθά την έναρξη των μαθημάτων της επόμενης τάξης ή την διαδικασία πιστοποίησης του επαγγέλματος. Η χρήση του **Διδακτικού Βιβλίου** και το συνεχές εβδομαδιαίο διάβασμά τους από τους μαθητές ελέγχεται από τους καθηγητές με πρόσφορο παιδαγωγικό τρόπο.

Η διδασκαλία από το καθηγητή υποβοηθείται από κατάλληλο **Ψηφιακό Διδακτικό Υλικό** που πρέπει να αναδεικνύει τα περιεχόμενα του διδακτικού βιβλίου με εικόνες, σχήματα και το οποίο αναρτάται στην πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης.

Ο έλεγχος των γνώσεων που έχουν εμπεδώσει οι μαθητές γίνεται με τη διεξαγωγή τακτικών **10λεπτων τεστ** και την περιοδική ανά δίμηνο **ωριαία Εφαρμογή Εξετάσεων** ανά θεματική ενότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ**Διδακτικό Βιβλίο**

- 1. Οικονομική Διαχείριση Επισιτιστικών Μονάδων, Επ. Επιμ.: Τ. Καρυώτης,
Εκδοτικός Όμιλος ΙΩΝ**

Γ2 - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

3. Αναγκαίος και επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

3.1 Θεωρητική Κατάρτιση

Μέθοδοι Διδασκαλίας

Εφαρμόζονται όλες οι γνωστές μέθοδοι διδασκαλίας. Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην εφαρμογή των συμμετοχικών εκπαιδευτικών μεθόδων και των ενεργητικών εκπαιδευτικών τεχνικών σύμφωνα με τις αρχές εκπαίδευσης ενηλίκων. Επίσης στα πλαίσια της κατάρτισης δύναται να παρέχονται:

- Σημειώσεις
- Διαλέξεις από ειδικευμένους επαγγελματίες του κλάδου

Αναγκαίος Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

- Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές
- Σύνδεση στο διαδίκτυο
- Εκτυπωτής/plotter
- Scanner
- Μηχάνημα Προβολής (Projector).
- Πίνακας Προβολής.
- Υπολογιστής με εγκατεστημένα προγράμματα (AUTO-CAD, RHINO)

Επιθυμητός Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

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

3.2 Εργαστηριακή Κατάρτιση

Αναγκαίος Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

Ο απαραίτητος εξοπλισμός των εργαστηρίων, προκειμένου να είναι απρόσκοπτη και αποτελεσματική η εκπαιδευτική διαδικασία, σε σχέση με τα εργαστηριακά μαθήματα που αφορούν το αντικείμενο σπουδών «Τεχνίτης Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής» είναι:

- Ψυγεία: συντήρησης, κατάψυξη, ψυγείο αυγών.
- Φούρνος: αέρα ή και με αντιστάσεις,
- Στόφα (για φούσκωμα ζυμών),
- Ειδικές συσκευές: μίξερ επιτραπέζιο, μίξερ χειρός, ηλεκτρικές εστίες, κοπτικό, μαντολίνο κλπ.
- Πάγκοι inox: εργασίας, ερμάρια για αποθήκευση ξηρής αποθήκευσης, λάντζα σκευών με δύο γούρνες (ζεστό και κρύο νερό), λάντζα ποδοκίνητη (ζεστό και κρύο νερό),
- Ειδικός εξοπλισμός:
 - ο Αχνιέρες
 - ο Γάντια φούρνου,
 - ο Γραδόμετρο
 - ο Δοσομετρητές διάφοροι
 - ο Δοχεία αποθήκευσης

- ο Ζυγαριά ακριβείας
- ο Θερμόμετρο ψησίματος
- ο Θερμόμετρο ψυγείου,
- ο Κατσάρολες διάφορες
- ο Κορνέ διαφόρων σχημάτων
- ο Κόσκινα
- ο Κουτάλες διάφορες
- ο Κουτάλια, πιρούνια
- ο Κόφτες
- ο Λαμαρίνες για ψωμιά και μπισκότα
- ο Μαρίζ
- ο Μαχαίρια διάφορα
- ο Μπασίνες διάφορες
- ο Ξύστρες (μεταλλικές και πλαστικές)
- ο Παλέτες
- ο Πιάτα σερβιρίσματος
- ο Πινέλα (τρίχας και σιλικόνης)
- ο Πλάστες
- ο Σακούλες ζαχαροπλαστικής μιας χρήσης ή πολλαπλών
- ο Σέσουλες
- ο Σήτες
- ο Σινουά
- ο Σουρωτήρια,
- ο Σύρματα χειρός
- ο Ταψιά διάφορα
- ο Τεφλόν κοπής
- ο Τρίφτες
- ο Τσιμπίδες
- ο Φόρμες τάρτας, κέικ και muffins
- ο Φτυάρι για πίτσα (μεταλλική) και για ψωμιά (ξύλινο)
- ο Χούφτες διάφορες
- ο Χτένες διάφορες

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 καταρτιζόμενων, με άξονα προσανατολισμού τις ανάγκες που προκύπτουν στο περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Ο/Η εκπαιδευτής/τρια οργανώνει και καθοδηγεί την εκπαιδευτική πράξη, επιλύει τυχόν ανακύπτοντα προβλήματα, υποστηρίζει, ανατροφοδοτεί και ενδυναμώνει τους/τις καταρτιζόμενους/ες. Προετοιμάζει και διευκολύνει την ομαλή ένταξη των καταρτιζόμενων 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 καταρτιζόμενου/ης. 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 καταρτιζόμενων.

Παρέχουν τη δυνατότητα να γίνουν πρακτικές και ρεαλιστικές συνδέσεις με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Οι εκπαιδευτικές τεχνικές δύνανται 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.λπ.) και αναλόγως των εκπαιδευτικών αναγκών επιλογή της ενδεδειγμένης.

Η εκπαίδευση σε συγκεκριμένες ατομικές ή/και ομαδικές δραστηριότητες μέσα στην τάξη και τα εργαστήρια, προετοιμάζει τους/τις καταρτιζόμενους/ες για τη συμμετοχή τους στην Πρακτική Άσκηση. 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 καταρτιζόμενους/ες 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, δύνανται να αξιοποιηθεί και αυτόνομα, δηλαδή ανεξάρτητα από την υλοποίηση ενός συνολικότερου έργου (project).

4. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης

Για την προστασία των καταρτιζόμενων, τόσο στο πλαίσιο της αίθουσας διδασκαλίας και των εργαστηριακών χώρων των Ε.Σ.Κ. όσο και στο πλαίσιο των επιχειρήσεων για την υλοποίηση της Πρακτικής Άσκησης, 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 Ε.Σ.Κ. (ΦΕΚ 5706/Β/1-11-2022), όπως ισχύει με την τροποποίηση της υπ' αριθ. Κ5/131047/2023 (ΦΕΚ/6566/Β/20-11-2023) απόφασης του Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ. «Τροποποίηση της υπό στοιχεία Κ5/135264/1-11-2022 απόφασης του Γενικού Γραμματέα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας «Κανονισμός Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών Κατάρτισης (Ε.Σ.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ. και Ν.) του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων» (Β' 5706).»
- τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ/3-02-89) όπως ισχύει.

Παρακάτω παρατίθενται οι βασικοί κανόνες Υγείας και Ασφάλειας, καθώς και ο σχετικός απαραίτητος εξοπλισμός για τις συνθήκες άσκησης της ειδικότητας:

4.1 Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας

Για την υγιεινή και ασφάλεια των καταρτιζόμενων 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 πέραν της τήρησης των κανόνων ασφαλείας στην ειδικότητα και το επάγγελμα, τηρούνται οι κανόνες ασφαλείας και υγιεινής όπως προβλέπονται ιδίως από:

- τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ.Ν.3850/2010, όπως ισχύει)
- τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ/3-02-89) όπως ισχύει.
- τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ 1318 Β΄/2015)
- την παρ.8 του αρ.17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α΄) όπως ισχύει.

4.2 Μέσα ατομικής προστασίας

Ειδικά για τα εργαστήρια της ειδικότητας, και προκειμένου να τηρούνται οι τυπικοί κανόνες ασφαλείας και υγιεινής, απαραίτητα είναι τα παρακάτω:

- Φαρμακείο πρώτων βοηθειών
- Ηλεκτρονόμος ηλεκτροπληξίας στην ηλεκτρική του εγκατάσταση.
- Νιπτήρας πλυσίματος χεριών.
- Κατάλληλος εξαερισμός.
- Πυρασφάλεια.
- Κάδοι απορριμμάτων.

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

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

5. Προσόντα Εκπαιδευτικών

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Τεχνίτης Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής

A/A	A. ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΕΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ	A' ΑΝΑΘΕΣΗ	B' ΑΝΑΘΕΣΗ
1	Νέα Ελληνικά	ΠΕ02	
2	Ιστορία	ΠΕ02, ΠΕ33	ΠΕ05, ΠΕ06, ΠΕ07, ΠΕ78
3	Άλγεβρα	ΠΕ03	
4	Αγγλικά	ΠΕ06	
5	Γεωμετρία	ΠΕ03	
6	Φυσική	ΠΕ04.01	ΠΕ04.02, ΠΕ04.03, ΠΕ04.04, ΠΕ04.05, ΠΕ85
7	Χημεία	ΠΕ04.02	ΠΕ04.01, ΠΕ04.03, ΠΕ04.04, ΠΕ04.05, ΠΕ87.01 (κατά προτεραιότητα στους εκπαιδευτικούς με πτυχία που αντιστοιχούν στον πρώην κλάδο ΠΕ14.03), ΠΕ88.01
8	Βιολογία	ΠΕ04.04	ΠΕ04.01, ΠΕ87.02, ΠΕ04.02 ΠΕ87.04, ΠΕ04.05, ΠΕ88.01, ΠΕ87.01

	B. ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ		
9	Γαλλική Ορολογία Επισιτισμού	ΠΕ05	
10	Υγιεινή & Ασφάλεια Εργαζομένου — Περιβαλλοντική Διαχείριση — Αντιμετώπιση Φυσικών Καταστροφών	ΠΕ81, ΠΕ82, ΠΕ83, ΠΕ84, ΠΕ87 ΠΕ85, ΠΕ88	
11	Στοιχεία Πολιτικής Οικονομίας και Κοινωνιολογίας	ΠΕ78, ΠΕ80	ΠΕ02
12	Πρακτική Υπολογιστών	ΠΕ 86	
13	Επιχειρηματικότητα, Επαγγελματικό Περιβάλλον και Ποιοτική Εξυπηρέτηση Πελατών	ΠΕ80	

	Γ. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ	
14	Τεχνολογία Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής	Πτυχιούχος σχολής Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή εμπειροτέχνης, με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του αρτοποιού-ζαχαροπλάστη.
15	Εφαρμογές Αρτοποιίας Σιταριού	Πτυχιούχος σχολής Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή εμπειροτέχνης, με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του αρτοποιού-ζαχαροπλάστη.
16	Χημεία Τροφίμων και Βασικές Αρχές Διατροφής	Πτυχίο Διαιτολογίας - Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ ή Πτυχίο Οικιακής Οικονομίας ή Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ ή Πτυχίο Χημείας ΑΕΙ ή Πτυχίο Γεωπονίας με κατεύθυνση στα τρόφιμα ΑΕΙ/ΤΕΙ
17	Οργάνωση Αρτοποιείου - Ζαχαροπλαστείου	Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο Σπουδών Οικονομίας και Διοίκησης, ελλείψει αυτού, πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων
18	Κοστολόγηση και Διαχείριση Αποθήκης Επισιτιστικών Επαγγελμάτων	Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο Διοίκησης Επιχειρήσεων ή Πτυχίο Σπουδών Οικονομίας και Διοίκησης, ελλείψει αυτών, Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων
19	Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων	Πτυχίο Διαιτολογίας - Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ ή Πτυχίο Χημείας ΑΕΙ ή Πτυχίο Γεωπονίας με κατεύθυνση στα τρόφιμα ΑΕΙ/ΤΕΙ
20	Εφαρμογές Αρτοποιίας Σικάλεως και Άλλων Δημητριακών	Πτυχιούχος σχολής Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή εμπειροτέχνης, με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του αρτοποιού-ζαχαροπλάστη.

21	Εφαρμογές Ζαχαροπλαστικής	Πτυχιούχος σχολής Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής ή εμπειροτέχνης, με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του αρτοποιού-ζαχαροπλάστη.
22	Υγιεινή Χώρων και Εγκαταστάσεων	Πτυχίο Υγιεινολόγου ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτού, Πτυχίο Διαιτολογίας-Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ ή Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ ή Πτυχίο Χημείας ΑΕΙ, ελλείψει αυτών, Πτυχίο Γεωπονίας με κατεύθυνση στα τρόφιμα ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με αριθμό μητρώου στο Μητρώο Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ
23	Εργασιακές Σχέσεις στα Επισιτιστικά Επαγγέλματα	Πτυχίο τμήματος τεχνολογίας τροφίμων ή αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης ή τμημάτων νομικής με εξειδίκευση στα τρόφιμα ή Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων
24	Διασφάλιση Ποιότητας - HACCP	Πτυχίο τμήματος τεχνολογίας τροφίμων

Μέρος Δ' - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ

Ι. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΕΣΚ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ

1. Ο Θεσμός της πρακτικής άσκησης

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

Αναλυτικότερα, η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική για τους εκπαιδευόμενους Επαγγελματικών Σχολών Κατάρτισης (Ε.Σ.Κ.) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης Άρθρο 11 του ν. 4763/2020 (Α' 254)

Στη συνέχεια αναφέρονται χρήσιμες πληροφορίες για το θεσμό της πρακτικής άσκησης, όπως περιγράφονται στη σχετική νομοθεσία², και που αφορούν τις βασικές προϋποθέσεις, τον τρόπο και τους όρους υλοποίησής της.

Διάρκεια πρακτικής άσκησης

Η συνολική διάρκεια της περιόδου πρακτικής άσκησης είναι χίλιες διακόσιες (1200) ώρες και εκτείνεται χρονικά σε 4 εξάμηνα. Οι ώρες πρακτικής ανά ημέρα καθορίζονται σε τέσσερις (4) έως οκτώ (8) ανάλογα με τη φύση και το αντικείμενο της ειδικότητας κατάρτισης του/της ασκούμενου/ης. Δεν επιτρέπεται η υπέρβαση του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης.

. Η περίοδος πρακτικής θεωρείται ολοκληρωμένη όταν έχει πραγματοποιηθεί το σύνολο των προβλεπόμενων ωρών όλων των εξαμήνων. Καταρτιζόμενος που δεν έχει πραγματοποιήσει το σύνολο των ωρών πρακτικής μετά την ολοκλήρωση της κατάρτισής του δύναται, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, να ολοκληρώσει τις προβλεπόμενες από τον Οδηγό Κατάρτισης ώρες πρακτικής εντός έξι (6) μηνών από την ολοκλήρωση της Β' τάξης με Απόφαση της Διεύθυνσης της Ε.Σ.Κ.

Όροι υλοποίησης πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση 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 σχετιζόμενες με την αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική. Ο/Η καταρτιζόμενος/η Ε.Σ.Κ., προκειμένου να πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση, υπογράφει ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης με τον εργοδότη, η οποία θεωρείται από την Ε.Σ.Κ. φοίτησης. Η ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης δεν συνιστά σύμβαση εξαρτημένης εργασίας.

Βασικός συντελεστής για την επιτυχή υλοποίηση της πρακτικής άσκησης είναι και ο/η Εκπαιδευτής/τρια της επιχείρησης ή υπηρεσίας ο/η οποίος/α αναλαμβάνει την παρακολούθηση και υποστήριξη των ασκούμενων.

² «ΦΕΚ 3075/Β/9.5.2023, Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. Κ5/50969, «Πρακτική άσκηση καταρτιζόμενων Επαγγελματικών Σχολών Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων»

Σε αυτή την κατεύθυνση ο/η εργοδότης/τρια ορίζει έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με τον/την πρακτικά ασκούμενο/η/ ως «Εκπαιδευτή στο χώρο εργασίας» ο/η οποίος/α αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στο χώρο εργασίας και την παρακολούθηση της προόδου του/ της πρακτικά ασκούμενου/ ης.

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

2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/η

2.1. Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα Πρακτικής Άσκησης

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

Η έναρξη της πρακτικής άσκησης στην ειδικότητα «**Τεχνίτης Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής**» πραγματοποιείται από το Α' εξάμηνο φοίτησης στην Ε.Σ.Κ.

2.2. Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου-ης

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

Δικαιώματα πρακτικά ασκούμενων

1. Δυνατότητα αποζημίωσης, σύμφωνα με το εκάστοτε ισχύον θεσμικό πλαίσιο.
2. Υπαγωγή στην ασφάλιση του e-ΕΦΚΑ (πρώην ΙΚΑ – ΕΤΑΜ) σύμφωνα με το εκάστοτε ισχύον θεσμικό πλαίσιο.
3. Δικαίωμα αναφοράς στην Ε.Σ.Κ. της μη τήρησης των όρων πρακτικής άσκησης.
4. Αλλαγή εργοδότη, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος.
5. Οι πρακτικά ασκούμενοι/ες δεν απασχολούνται την Κυριακή και τις επίσημες αργίες.

Υποχρεώσεις πρακτικά ασκούμενων

1. Τήρηση του ημερήσιου ωραρίου πρακτικής άσκησης, όπως ορίζεται στην ειδική σύμβαση.
2. Τήρηση των όρων υγείας και ασφάλειας του εργοδότη.
3. Σεβασμός της κινητής και ακίνητης περιουσίας του εργοδότη.
4. Αρμονική συνεργασία με τα στελέχη του εργοδότη.
5. Προσκόμιση- όπου απαιτείται- όλων των απαραίτητων ιατρικών βεβαιώσεων για την εξάσκηση του επαγγέλματος.
6. Προσκόμιση στην Ε.Σ.Κ. των απαραίτητων δικαιολογητικών, πριν την έναρξη και μετά τη λήξη της πρακτικής άσκησης αλλά και σε περίπτωση διακοπής της.
7. Ενημέρωση σε περίπτωση απουσίας του/της ασκούμενου/ης της επιχείρησης και της Ε.Σ.Κ. φοίτησης.

8. Τήρηση βιβλίου πρακτικής άσκησης, το οποίο διατίθεται από την Ε.Σ.Κ. και στο οποίο αναγράφονται από τους/τις ασκούμενους/ες κατά εβδομάδα οι εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκαν και περιγράφονται συνοπτικά τα καθήκοντα που τους ανατέθηκαν στο χώρο πραγματοποίησης πρακτικής άσκησης.
9. Προσκόμιση στο τέλος κάθε εξαμήνου στην Ε.Σ.Κ. φοίτησης της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης για έλεγχο.
10. Υποβολή μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης στην Ε.Σ.Κ. φοίτησης συμπληρωμένο με τις εβδομαδιαίες εκθέσεις, το χρόνο και το αντικείμενο απασχόλησης, τις ημέρες απουσίας, και την επίδοσή του/της πρακτικά ασκούμενου/ης. Υποβολή του εντύπου λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) της πρακτικής άσκησης, συμπληρωμένο, υπογεγραμμένο και σφραγισμένο από τον εργοδότη - νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα απασχόλησης στο οποίο βεβαιώνεται ότι ο/η εκπαιδευόμενος/η πραγματοποίησε την πρακτική άσκηση στην επιχείρηση/οργανισμό, καθώς και το χρονικό διάστημα αυτής.
11. Άμεση ενημέρωση της Ε.Σ.Κ. φοίτησης από τον/την πρακτικά ασκούμενο/η σε περίπτωση διακοπής της πρακτικής άσκησης και προσκόμιση του βιβλίου πρακτικής και του εντύπου της λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) με τις ημέρες πρακτικής άσκησης που έχουν πραγματοποιηθεί. Για να συνεχίσει ο/η εκπαιδευόμενος/η την πρακτική άσκηση για το υπόλοιπο του προβλεπόμενου διαστήματος στον ίδιο ή σε άλλο φορέα απασχόλησης (εργοδότη), θα πρέπει να ακολουθηθεί εκ νέου η διαδικασία έναρξης πρακτικής. Αν η διακοπή της πρακτικής άσκησης γίνει από τον εργοδότη τότε οφείλει ο τελευταίος να ενημερώσει άμεσα το Ι.Ε.Κ. φοίτησης του πρακτικά ασκούμενου.

2.3. Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης

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

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".

3. Οδηγίες για τους εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης

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

- Παροχή άρτιων συνθηκών για την εκπαίδευση στο χώρο εργασίας, διάθεση κατάλληλων εγκαταστάσεων, μέσων και εξοπλισμού, ορισμός υπεύθυνου εκπαιδευτή για τους εκπαιδευόμενους .
- Τήρηση συνθηκών υγείας και ασφάλειας εργαζομένων και παροχή όλων των απαραίτητων ατομικών μέσων προστασίας κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης.
- Ενημέρωση των πρακτικά ασκούμενων για τις δραστηριότητες, τα αντικείμενα και τους τομείς της εργασίας και διευκόλυνση της ομαλής ένταξή τους στο εργασιακό περιβάλλον.
- Συμβολή στην απόκτηση προσωπικών δεξιοτήτων και στη διαμόρφωση εργασιακής κουλτούρας στους πρακτικά ασκούμενους.
- Τήρηση των όρων της σύμβασης πρακτικής άσκησης και στόχευση στα μαθησιακά αποτελέσματα της πρακτικής άσκησης όπως αυτά ορίζονται στον οδηγό κατάρτισης της ειδικότητας.
- Απαγόρευση υπέρβασης του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης.

- Απαγόρευση πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης νυχτερινές ώρες (22:00-06:00), την Κυριακή και στις επίσημες αργίες.
- Συμπλήρωση και καταχώριση του ειδικού εντύπου Ε3.5. - Αναγγελία Έναρξης/μεταβολών πρακτικής άσκησης σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του αρμόδιου Υπουργείου, την έναρξη της Πρακτικής Άσκησης και τη λήξη αυτής για κάθε πρακτικά ασκούμενο. Οι εργοδότες του Δημοσίου υποχρεούνται επιπλέον να καταχωρίζουν το απογραφικό δελτίο κάθε πρακτικά ασκούμενου/ης στο Μητρώο Μισθοδοτούμενων Ελληνικού Δημοσίου, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Τα ανωτέρω έγγραφα τηρούνται στο αρχείο εργοδότη, ώστε να είναι διαθέσιμα σε περίπτωση ελέγχου.

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

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

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

5. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης

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

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

Στον πίνακα που ακολουθεί αποτυπώνονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης για την ειδικότητα «**Τεχνίτης Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής**» και οι αντίστοιχες ενδεικτικές εργασίες ανά ενότητα κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης. Επισημαίνεται ότι οι εν λόγω εργασίες μπορούν

να χρησιμοποιηθούν από τους/τις πρακτικά ασκούμενους/ες για τη συμπλήρωση του βιβλίου πρακτικής άσκησης.

Πίνακας 3: Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
Α. «Παρασκευές άρτου, Αρτοσκευασμάτων και Αρτοποιητικών παρασκευών»	• Τήρηση των προδιαγραφών παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών. • Τήρηση των προδιαγραφών παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή. • Τήρηση των προδιαγραφών παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών. • Αναγνώριση του βαθμού ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη. • Αναγνώριση του βαθμού ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη σε κάθε στάδιο παραγωγής • Διαμόρφωση προϊόντων σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει η επιχείρηση. • Διαμόρφωση προϊόντων σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει η επιχείρηση σε κάθε τύπο αρτοποιητικών παρασκευών. • Έλεγχος προκαθορισμένου χρόνου και χειρισμός με ασφάλεια του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού. • Έλεγχος προκαθορισμένου χρόνου. • Χειρισμός με ασφάλεια του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού.	Μέσα (ή εξοπλισμός) ατομικής προστασίας: ▪ Πλήρης στολή μάγειρα (μπλούζα, παντελόνι, ποδιά), ▪ Ειδικά αντιολισθητικά και προστατευτικά υποδήματα, ▪ Σκούφος εργασίας, ▪ Ατομικά μαγειρικά εργαλεία, ▪ Ειδική ατομική θήκη φύλαξης ατομικών μαγειρικών εργαλείων, ▪ Ατομικό σετ μαχαίροπύριου για γευστική δοκιμή, ▪ Γάντια μιας χρήσης, ▪ Πυρίμαχα γάντια φούρνου, Πανιά κουζίνας – εργαστηρίου

	• Ενίσχυση αισθητικού αποτελέσματος με τη χρήση των κατάλληλων υλικών. • Ενίσχυση αισθητικού αποτελέσματος αρτοποιητικών προϊόντων, με τη χρήση των κατάλληλων υλικών. • Έλεγχος προϊόντων αναφορικά με το προβλεπόμενο μέγεθος. • Έλεγχος αρτοποιητικών προϊόντων αναφορικά με το προβλεπόμενο μέγεθος. • Επιλογή κατάλληλης θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία του ψησίματος. • Επιλογή κατάλληλης θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία του ψησίματος αρτοποιητικών προϊόντων. • Παρακολούθηση διαδικασίας ψησίματος • Παρακολούθηση διαδικασίας ψησίματος αρτοποιητικών προϊόντων.	
Β. «Παρασκευές ειδών Ζαχαροπλαστικής»	• Τήρηση των προδιαγραφών ζαχαροπλαστικής παρασκευής σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών, των διαφόρων μειγμάτων. • Τήρηση των προδιαγραφών ζαχαροπλαστικής παρασκευής σύμφωνα τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών, των διαφόρων μειγμάτων. • Αναγνώριση βαθμού ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η παρασκευή σε κάθε στάδιο επεξεργασίας. • Αναγνώριση βαθμού ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζαχαροπλαστική παρασκευή σε κάθε στάδιο επεξεργασίας. • Τήρηση προκαθορισμένου χρόνου και χειρισμός με ασφάλεια του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού. • Τήρηση προκαθορισμένου χρόνου και χειρισμός με ασφάλεια του	Μέσα (ή εξοπλισμός) ατομικής προστασίας: ▪ Πλήρης στολή μάγαιρα (μπλούζα, παντελόνι, ποδιά), ▪ Ειδικά αντιολισθητικά και προστατευτικά υποδήματα, ▪ Σκούφος εργασίας, ▪ Ατομικά μαγειρικά εργαλεία, ▪ Ειδική ατομική θήκη φύλαξης ατομικών μαγειρικών εργαλείων, ▪ Ατομικό σετ μαχαιροπίρουνα για γευστική δοκιμή, ▪ Γάντια μιας χρήσης, ▪ Πυρίμαχα γάντια φούρνου, Πανιά κουζίνας – εργαστηρίου

	χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού ζαχαροπλαστικής. • Τήρηση απαιτήσεων της συνταγής. • Τήρηση απαιτήσεων της συνταγής ζαχαροπλαστικών προϊόντων. • Διαμόρφωση προϊόντων σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει η επιχείρηση. • Διαμόρφωση ζαχαροπλαστικών προϊόντων σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει η επιχείρηση. • Ενίσχυση αισθητικού αποτελέσματος με τη χρήση των κατάλληλων υλικών. • Ενίσχυση αισθητικού αποτελέσματος ζαχαροπλαστικών παρασκευών, με τη χρήση των κατάλληλων υλικών.	
Γ. «Οργάνωση και Διαχείριση Εργασιακού περιβάλλοντος»	• Υπολογισμός εξόδων, σε σχέση με την αποδοτικότητα τους. • Υπολογισμός εξόδων άμεσων υλικών, σε σχέση με την αποδοτικότητά τους. • Υπολογισμός εργατικών εξόδων, σε σχέση με την αποδοτικότητά τους. • Υπολογισμός λειτουργικών εξόδων, σε σχέση με την αποδοτικότητά τους. • Αποτίμηση κατανάλωσης προϊόντων. • Αποτίμηση κατανάλωσης ζαχαροπλαστικών προϊόντων. • Αποτίμηση κατανάλωσης προϊόντων αρτοποιίας. • Καθορισμός προϋποθέσεων που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα. • Καθορισμός προϋποθέσεων που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής. • Καθορισμός προϋποθέσεων που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα αρτοποιίας. • Αναζήτηση της πλέον συμφέρουσας επιλογής, κατόπιν έρευνας της αγοράς.	

	• Αναζήτηση της πλέον συμφέρουσας επιλογής, κατόπιν έρευνας της αγοράς, ζαχαροπλαστικών προϊόντων και πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής . • Αναζήτηση της πλέον συμφέρουσας επιλογής, κατόπιν έρευνας της αγοράς, προϊόντων και πρώτων υλών αρτοποιίας. • Συντήρηση μηχανήματων και λοιπών εργαλείων σε τακτική βάση. • Συντήρηση μηχανήματων σε τακτική βάση. • Συντήρηση λοιπών εργαλείων σε τακτική βάση. • Παραλαβή και έλεγχος υλικών που έχουν παραγγελθεί και παράλληλα φροντίδα αναπλήρωσης υλικών που χρησιμοποιηθεί στην παραγωγική διαδικασία. • Παραλαβή υλικών που έχουν παραγγελθεί. • Έλεγχος υλικών που έχουν παραγγελθεί • Φροντίδα αναπλήρωσης υλικών που χρησιμοποιηθεί στην παραγωγική διαδικασία. • Έλεγχος ομαλής εκτέλεσης της παραγωγικής διαδικασίας. • Έλεγχος ομαλής εκτέλεση της παραγωγικής διαδικασίας, σε κάθε φάση παραγωγής. • Επιδίωξη καλύτερου δυνατού αποτελέσματος της παραγωγικής διαδικασίας και της εργασίας του βοηθητικού προσωπικού. • Επιδίωξη καλύτερου δυνατού αποτελέσματος της παραγωγικής διαδικασίας. • Επιδίωξη καλύτερου δυνατού αποτελέσματος εργασίας του βοηθητικού προσωπικού. • Εκτέλεση απαιτούμενων ενεργειών, όπως ορίζει ο Κώδικας Υγιεινής και Ασφάλειας • Εκτέλεση απαιτούμενων ενεργειών παραγωγής, όπως ορίζει ο Κώδικας Υγιεινής και Ασφάλειας	
--	---	--

	Εκτέλεση απαιτούμενων ενεργειών διάθεσης προϊόντων, όπως ορίζει ο Κώδικας Υγιεινής και Ασφάλειας	
--	--	--

**Μέρος Ε΄ - ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ Ε.Σ.Κ. ΤΟΥ
Υ.ΠΑΙ.Θ.Α.**

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ Ε.Σ.Κ.:

“ Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής ”

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

1. Ποια από τις παρακάτω κατηγορίες αλεύρων αναμένεται να έχει μεγαλύτερη σταθερότητα σε ένα φαρινογράφημα;
 - A. Super Αμερικής
 - B. Αλεύρι τύπου 70% μαλακό
 - Γ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
 - Δ. Αλεύρι ολικής
2. Σε φαρινογράφημα, ένα αλεύρι ζαχαροπλαστικής παρουσιάζει και απορρόφηση νερού σε σχέση με ένα αλεύρι τύπου 70% δυνατό.
 - A. ίδια σταθερότητα
 - B. μικρότερη σταθερότητα
 - Γ. μεγαλύτερο χρόνο άφιξης
 - Δ. μεγαλύτερη σταθερότητα
3. Ποιες παραμέτρους μετράμε σε ένα αμυλογράφημα;
 - A. Το ελάχιστο ιξώδες και τη θερμοκρασία, στην οποία αυτό επιτεύχθηκε
 - B. Το μέγιστο ιξώδες και τη θερμοκρασία, στην οποία αυτό επιτεύχθηκε
 - Γ. Την πυκνότητα και τη θερμοκρασία του αιωρήματος
 - Δ. Την ελαστικότητα και τη θερμοκρασία της ζύμης
4. Αμυλογραφικές καμπύλες με πολύ χαμηλό ύψος προκύπτουν, γιατί το αλεύρι έχει από το επιθυμητό.
 - A. λιγότερες αμυλάσες
 - B. λιγότερες πρωτεάσες
 - Γ. περισσότερες πρωτεάσες
 - Δ. περισσότερες αμυλάσες
5. Στην αρτοποιία το pH του ζυμαριού πρέπει να είναι μεταξύ 4,5-5, γιατί η μαγιά λειτουργεί καλύτερα σε pH
 - A. 2-4
 - B. 4-6
 - Γ. 1-3
 - Δ. 6-8

6. Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τους ορισμούς της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A	Η βιταμίνη Α	1	Όταν βρίσκεται σε έλλειψη προκαλεί σκορβούτο
B	Η βιταμίνη D	2	Είναι απαραίτητη για υγιές δέρμα και για να βλέπουμε στο σκοτάδι
Γ	Η βιταμίνη C	3	Βοηθά στην ανάπτυξη και την αναπαραγωγή
Δ	Η βιταμίνη Ε	4	Είναι απαραίτητη για την ανάπτυξη των οστών και δοντιών

7. Ποιο από τα παρακάτω συστατικά αυξάνει τη συνεκτικότητα της ζύμης κατά την αρτοποιία;

- A. Αλάτι
- B. Λίπη-έλαια
- Γ. Διογκωτικές ύλες
- Δ. Κρόκοι αυγών

8. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η ποιότητα και ποσότητα της γλουτένης επηρεάζει την αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου.
- B. Η γλουτένη απορροφά νερό και δημιουργεί ένα τρισδιάστατο πλέγμα στα ζυμάρια, το οποίο μπορεί να συγκρατήσει τα αέρια διόγκωσης.
- Γ. Η γλουτένη που περιέχεται στο καλαμποκάλευρο του προσδίδει μεγάλη αρτοποιητική ικανότητα.
- Δ. Η γλουτένη διαλύεται στο νερό.

9. Δύο άλευρα της ίδιας κατηγορίας έχουν τιμές οξύτητας 0,03% και 0,06% εκφρασμένες σε θειικό οξύ αντίστοιχα. Τι συμπέρασμα προκύπτει για τα άλευρα;

- A. Το αλεύρι με τη μικρότερη οξύτητα είναι φρέσκο
- B. Το αλεύρι με τη μεγαλύτερη οξύτητα είναι ολικής άλεσης
- Γ. Το αλεύρι με τη μικρότερη οξύτητα είναι ζαχαροπλαστικής
- Δ. Το αλεύρι με τη μεγαλύτερη οξύτητα είναι λευκό

10. Το άμυλο είναι ο κύριος υδατάνθρακας του σιτάλευρου, δε διαλύεται στο κρύο νερό, όταν όμως αυτό θερμανθεί, ο αμυλόκκοκος απορροφά νερό με αποτέλεσμα να δημιουργείται μία 0°C πηκτή (κρέμα). Το φαινόμενο αυτό που αρχίζει στους 60 C και τελειώνει γύρω στους 85 βαθμούς ο ονομάζεταιτου αμύλου.

- A. αναδιάταξη
- B. ζελατινοποίηση
- Γ. τήξη
- Δ. πήξη

11. Ποιο είναι το ανώτερο ποσοστό τέφρας που μπορούν να έχουν τα άλευρα τύπου 70%;

- A. 1,50%
- B. 0,55%
- Γ. 1,60%
- Δ. 0,90%

12. Απορρόφηση νερού, σε ένα φαρινογράφημα, είναι το % ποσοστό του νερού θερμοκρασίας 30oC που απαιτεί το αλεύρι για να σχηματίσει ζύμη 500 φαρινογραφικών μονάδων (Φ.Μ.) (αναφέρεται σε υγρασία αλεύρου 14%).

- A. Ελαστικότητας
- B. Συνεκτικότητας
- Γ. Εκτακτότητας
- Δ. Ολκιμότητας

13. Το πολύ σκληρό νερό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στην αρτοποιία, γιατί «σκληραίνει» την υφή της ζύμης, δηλαδή.....την ελαστικότητα της.

- A. Μειώνει
- B. Αυξάνει
- Γ. Διατηρεί
- Δ. Προκαλεί

14. Όταν η καμπύλη του αμυλογραφήματος έχει πολύ υψηλή κορυφή, τότε το ψωμί που θα παρασκευαστεί με αυτό το αλεύρι θα έχει πιο και θα μπαγιατεύει ευκολότερα.

- A. αφράτη ψίχα
- B. σκουρόχρωμη κόρα
- Γ. ξηρή ψίχα
- Δ. αφράτη κόρα

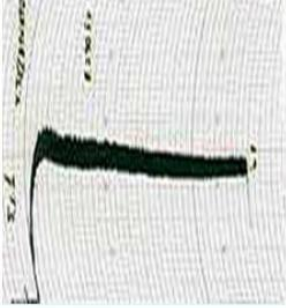
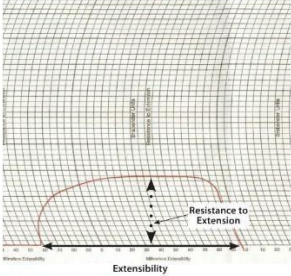
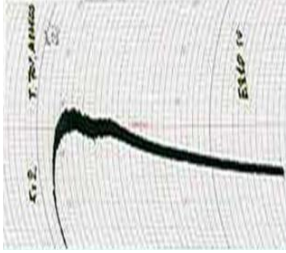
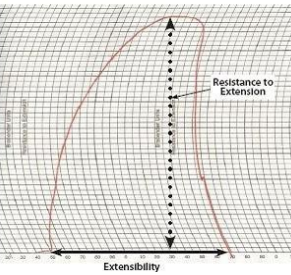
15. Όταν η καμπύλη του αμυλογραφήματος έχει πολύ χαμηλή κορυφή, τότε το αλεύρι δίνει ψίχα, κακοψημένη και κόρα σκουρόχρωμη

- A. ογκώδη
- B. κολλώδη
- Γ. πορώδη
- Δ. αφρώδη

16. Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελούν σκοπό της χρήσης των προσθέτων σε ένα τρόφιμο;

- A. Η διατήρηση της θρεπτικής αξίας των τροφίμων
- B. Η αύξηση της σταθερότητας και μείωση της απώλειας των τροφίμων από αλλοιώσεις
- Γ. Η ελκυστικότητα των τροφίμων
- Δ. Η δυσχέρεια της επεξεργασίας των τροφίμων

17. Αντιστοιχίστε τις εικόνες της στήλης 1 με τη σωστή επεξήγηση της στήλης 2:

	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2
Α)		1)	Εξτενσιογράφημα αδύνατου αλεύρου
Β)		2)	Εξτενσιογράφημα δυνατού αλεύρου
Γ)		3)	Φαρινογράφημα αδύνατου αλεύρου
Δ)		4)	Φαρινογράφημα δυνατού αλεύρου

18. Πώς συνδέεται ο βαθμός άλεσης ενός αλεύρου με την τέφρα του;

- Α. Όσο μικρότερος ο βαθμός άλεσης ενός αλεύρου, τόσο μεγαλύτερη είναι η τέφρα του
- Β. Ο βαθμός άλεσης ενός αλεύρου δεν επηρεάζει το ποσοστό της τέφρας του
- Γ. Όσο μεγαλύτερος ο βαθμός άλεσης ενός αλεύρου, τόσο μεγαλύτερη είναι η τέφρα του
- Δ. Ο βαθμός άλεσης ενός αλεύρου ισούται με την τέφρα του

19. Πηκτωματογόνα ονομάζονται οι ουσίες, οι οποίες προσδίδουν σύσταση πηκτής στα τρόφιμα στα οποία προστίθενται. Ποια από τις παρακάτω ουσίες δεν είναι πηκτωματογόνο;

- A. Άμυλο
- B. Ζελατίνη
- Γ. Τριμολίνη
- Δ. Πηκτίνες

20. Για ποιο λόγο προστίθεται κυρίως η βύνη στα αρτοσκευάσματα;

- A. Για ενίσχυση του χρώματος και του αρώματός τους
- B. Για ενδυνάμωση της γλουτένης που περιέχουν
- Γ. Για αύξηση της απορρόφησης του νερού
- Δ. Για αύξηση της συνεκτικότητας του αλεύρου

21. Ποια από τα παρακάτω ένζυμα περιέχει η διαστατική βύνη;

- A. Λακτάσες
- B. Καταλάσες
- Γ. Αμυλάσες
- Δ. Λιπάσες

22. Για ποιον από τους παρακάτω λόγους γίνεται το εμπειρικό τεστ παραθύρου;

- A. Εκτίμηση της δράσης της μαγιάς
- B. Εκτίμηση της οξύτητας του αλεύρου
- Γ. Εκτίμηση της αμυλασικής δραστηριότητας του αλεύρου
- Δ. Εκτίμηση του χρόνου ζυμώματος και ανάπτυξης της γλουτένης

23. Από ποια τιμή πρέπει να είναι μικρότερη η επί τοις εκατό περιεκτικότητα σε υγρασία του αλεύρου;

- A. 16%
- B. 17%
- Γ. 13%
- Δ. 15%

24. Η εκτακτότητα και η αντοχή της γλουτένης καθορίζει τηντου αλεύρου.

- A. αμυλασική δράση
- B. αρτοποιητική ικανότητα
- Γ. πρωτεϊνική δράση
- Δ. λιπολυτική ικανότητα

25. Όταν η τιμή τέφρας ενός αλεύρου τύπου 70% είναι πάνω από 0,55 %, αποτελεί ένδειξη

- A. Υψηλής υγρασίας
- B. Αδύνατου αλεύρου
- Γ. Νοθείας
- Δ. Δυνατού αλεύρου

26. Ποιο από τα παρακάτω συστατικά των τροφίμων δίνει ενέργεια στον ανθρώπινο οργανισμό;

- A. Μέταλλα
- B. Φυτικές ίνες
- Γ. Υδατάνθρακες
- Δ. Βιταμίνες

27. Ποια από τις παρακάτω βιταμίνες περιέχεται στο σιτάρι;

- A. Βιταμίνη Α
- B. Βιταμίνη D
- Γ. Βιταμίνη C
- Δ. Βιταμίνες του συμπλέγματος Β

28. Ποια από τις παρακάτω κατηγορίες αλεύρου έχει περισσότερες βιταμίνες;

- A. Αλεύρι τύπου 55%
- B. Αλεύρι ολικής άλεσης
- Γ. Αλεύρι τύπου 70% μαλακό
- Δ. Αλεύρι τύπου Κ (κίτρινο)

29. Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Αμυλάσες	1)	Βοηθούν στην αύξηση του όγκου του αρτοσκευάσματος
B)	Γαλακτοματοποιητές	2)	Δρα οξειδωτικά στο αλεύρι κι όχι σαν βιταμίνη
Γ)	Ασκορβικό οξύ	3)	Υδρολύουν (διασπούν) το άμυλο προς μαλτόζη και γλυκόζη
Δ)	Διογκωτικές ύλες	4)	Βοηθούν στην ανάμιξη 2 συστατικών που δεν αναμειγνύονται μεταξύ τους

30. Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Προπιονικό οξύ και τα άλατά του	1)	Δεν χρησιμοποιείται σε προϊόντα που διογκώνονται με μπέικιν, γιατί επηρεάζει τη δράση του
B)	Αντιοξειδωτικά	2)	Χρησιμοποιούνται ως συντηρητικά σε ψωμί του τοστ
Γ)	Προπιονικό ασβέστιο	3)	Χρησιμοποιούνται σε ζυμάρια χωρίς μαγιά, όπως το φύλο κρούστας
Δ)	Σορβικό οξύ και τα άλατά του	4)	Επιβραδύνουν την αλλοίωση, τάγγιση ή αποχρωματισμό των τροφίμων λόγω οξείδωσης

31. Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Τυρί φέτα	1)	Παρασκευάζεται από γάλα με φυσικές μεθόδους και έχει λιπαρά τουλάχιστον 80%
B)	Γιαούρτι	2)	Παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα
Γ)	Νωπό βούτυρο	3)	Παρασκευάζεται από γάλα με την επίδραση ειδικής οξυγαλακτικής καλλιέργειας
Δ)	Τυρί τελεμές	4)	Παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα και μοιάζει με άλλο τυρί, αλλά δεν είναι ΠΟΠ

32. Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Διαιτητικά προϊόντα	1)	Χαρακτηρίζεται κι ως προϊόν ελεύθερου λίπους
B)	Ετικέτα προϊόντων διατροφής	2)	Η θερμιδική τους αξία ανέρχεται στο 50% της θερμιδικής αξίας των αντίστοιχων προϊόντων
Γ)	Γάλα με 0% λιπαρά	3)	Είναι 200 φορές πιο γλυκιά από τη ζάχαρη
Δ)	Ασπαρτάμη	4)	Αναγράφει τα συστατικά, το συνολικό βάρος ή όγκο, την ημερομηνία παρασκευής και λήξης και τη διατροφική ανάλυση του προϊόντος

33. Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
Α)	Κρόκος αυγού	1)	Το ασπράδι του αυγού
Β)	Ζελατίνη	2)	Τεχνητό προϊόν που υποκαθιστά το βούτυρο
Γ)	Αλβουμίνη	3)	Η πρωτεΐνη κολλαγόνο
Δ)	Μαργαρίνη	4)	Περιέχει λεκιθίνη, ένα φυσικό γαλακτοματοποιητή

34. Ποια η λιποπεριεκτικότητα στο λιωμένο βούτυρο;

- Α. 82%
- Β. 90%
- Γ. 80%
- Δ. 99,9%

35. Ποιο από τα παρακάτω δεν επηρεάζει την ικανότητα μιας πηκτίνης να σχηματίζει πηκτή, κατά την παρασκευή μαρμελάδας;

- Α. Ζάχαρη
- Β. Οξύ
- Γ. Κατηγορία της πηκτίνης (βαθμός μεθυλίωσής της)
- Δ. Άμυλο

36. Μεταξύ ποιών συστατικών των τροφίμων πραγματοποιείται η αντίδραση Maillard;

- Α. Αναγόντων σακχάρων και πρωτεϊνών
- Β. Λιπαρών οξέων και πρωτεϊνών
- Γ. Υδατανθράκων και λιπαρών οξέων
- Δ. Αναγόντων σακχάρων και βιταμινών

37. Η αντίδραση Maillard είναι υπεύθυνη για του ψωμιού και επιπλέον συμβάλλει στο άρωμα και στη γεύση του.

- Α. το πορώδες
- Β. το χρώμα της κόρας
- Γ. τον όγκο
- Δ. τη θρεπτική αξία

38. Ποιες είναι οι δομικές μονάδες των πρωτεϊνών;

- Α. Λιπαρά οξέα
- Β. Αμινοξέα
- Γ. Τριγλυκερίδια
- Δ. Πρωτεάσες

39. Ποιο από τα επόμενα δεν οφείλεται στη δράση της αλκοολικής ζύμωσης στα αρτοσκευάσματα;

- A. Διόγκωση αρτοσκευασμάτων
- B. Ωρίμανση ζυμαριού
- Γ. Χρώμα της κόρας
- Δ. Άρωμα και γεύση

40. Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Αντιοξειδωτικά(E300-E399)	1)	Βοηθούν στην ανάμιξη συστατικών που δεν αναμειγνύονται μεταξύ τους
B)	Γαλακτοματοποιητές-Σταθεροποιητές(E400-E499)	2)	Υλικά που επιβραδύνουν την οξείδωση των λιπαρών υλών
Γ)	Συντηρητικά (E200-E299)	3)	Είναι φυσικές ή συνθετικές και προσδίδουν το επιθυμητό χρώμα στα τρόφιμα
Δ)	Χρωστικές (E100-E199)	4)	Παρεμποδίζουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών

41. Στον κιγέ η προστιθέμενη καραμέλα έχει θερμοκρασία, ενώ στην ιταλική μαρέγκα

- A. 145ο C / 120ο C
- B. 160ο C / 130ο C
- Γ. 110ο C / 160ο C
- Δ. 120ο C / 150ο C

42. Ποιο από τα παρακάτω σάκχαρα αποτελεί άμεση τροφή για τη μαγιά;

- A. Μαλτόζη
- B. Ζάχαρη
- Γ. Άμυλο
- Δ. Γλυκόζη

43. Που οφείλεται η διαφορά μεταξύ μαλακών και σκληρών μαργαρινών;

- A. Στη διαφορετική συγκέντρωση βιταμινών
- B. Στη διαφορετική περιεκτικότητα λιπαρών
- Γ. Στο διαφορετικό ποσοστό υγρασίας
- Δ. Στο διαφορετικό βαθμό υδρογόνωσης

44. Ποια από τις παρακάτω δαπάνες δεν αποτελεί πάγιο έξοδο ενός αρτοποιείου;

- A. Ενοίκιο
- B. Ασφάλιση επιχειρηματία
- Γ. Αγορά μηχανημάτων
- Δ. Λογαριασμός ρεύματος

45. Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Ιταλική μαρέγκα	1)	Η καραμέλα που προσθέτουμε έχει θερμοκρασία 145°C
B)	Γαλλική μαρέγκα	2)	Το μίγμα πριν μπει στο μίξερ, τοποθετείται σε μπενμαρί (bain-Marie) μέχρι να φτάσει περίπου στους 45° C
Γ)	Ελβετική μαρέγκα	3)	Η καραμέλα, που προσθέτουμε, έχει θερμοκρασία 120° C
Δ)	Κιγιές	4)	Είναι λίγο πιο ρευστή και με πιο εύθραυστη υφή από τις άλλες μαρέγκες

46. Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τις προτάσεις της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Κρέμα ζαχαροπλαστικής	1)	Δεν βράζει, αλλά ψήνεται στους 82° C. Έχει ως βάση το γάλα, τους κρόκους και τη ζάχαρη
B)	Βουτυρόκρεμα	2)	Είναι η βασικότερη κρέμα στη ζαχαροπλαστική. Η πήξη της οφείλεται στη ζελατινοποίηση του αμύλου
Γ)	Κρέμα Ανγκλαίζ	3)	Έχει ως βάση το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αυγά
Δ)	Γκανάζ	4)	Έχει ως βάση τη σοκολάτα

47. Ποια πληροφορία δεν είναι υποχρεωτικό να περιέχεται σε ένα βιογραφικό;

- A. Μορφωτικό επίπεδο
- B. Επαγγελματική εμπειρία
- Γ. Ξένες γλώσσες
- Δ. Οικογενειακή κατάσταση

- 48. Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί κίνδυνο για εργατικό ατύχημα σε εργαστήριο αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής;**
- Α. Ο κατάλληλος φωτισμός
 - Β. Το ολισθηρό δάπεδο
 - Γ. Η ακατάλληλη στερέωση βαριών αντικειμένων σε ράφια
 - Δ. Η ύπαρξη εξόδων κινδύνου με εμπόδια
- 49. Τι από τα παρακάτω δεν καθορίζει η Εθνική Σύμβαση Εργασίας;**
- Α. Ύψος βασικού μισθού
 - Β. Αυξήσεις λόγω προϋπηρεσίας
 - Γ. Άδεια
 - Δ. Επιδότηση ενοικίου
- 50. Τι δεν περιλαμβάνει ο έλεγχος ποιότητας κατά την παραλαβή προϊόντων;**
- Α. Μακροσκοπικό έλεγχο νωπών και επεξεργασμένων προϊόντων
 - Β. Έλεγχο της ημερομηνίας λήξης των προϊόντων
 - Γ. Έλεγχο των τιμών στα τιμολόγια
 - Δ. Έλεγχο των προδιαγραφών συντήρησης
- 51. Τι από τα παρακάτω δεν αποτελεί μία από τις κύριες αλλοιώσεις του ψωμιού;**
- Α. Ιξώδης αλλοίωση
 - Β. Σχοινίαση
 - Γ. Προσβολή από πεντατομίτη
 - Δ. Μυκητίαση (μούχλα)
- 52. Οι τροφικές δηλητηριάσεις είναι ασθένειες που οφείλονται στην κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν**
- Α. παθογόνους μικροοργανισμούς
 - Β. γλουτένη
 - Γ. βιταμίνες
 - Δ. ένζυμα
- 53. Οι ωφέλιμοι μικροοργανισμοί είναι μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή ζυμούμενων τροφίμων, τέτοιοι μικροοργανισμοί είναι οι :**
- Α. Ζυμομύκητες
 - Β. Salmonella
 - Γ. Escherichia coli
 - Δ. Bacillus mesentericus

54. Οι τροφικές δηλητηριάσεις μπορούν να αντιμετωπιστούν με των τροφίμων

- A. οξείδωση
- B. συμπύκνωση
- Γ. θερμική επεξεργασία
- Δ. προσθήκη ασβεστίου

55. Ποια είναι η επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη, όπου αναπτύσσονται με μεγάλη ταχύτητα οι παθογόνοι μικροοργανισμοί;

- A. 0° – 5° C
- B. 50° - 60° C
- Γ. 60° – 70° C
- Δ. 70° – 75° C

56. Στον πίνακα που ακολουθεί, δίπλα στα σύμβολα επικινδυνότητας, αντιστοιχίστε την κατηγορία κινδύνου.

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
A)	Εύφλεκτο μακριά από κάθε εστία φωτιάς	1)	
B)	Εκρηκτικό	2)	
Γ)	Τοξικό	3)	

Δ)	Επιβλαβές ή Ερεθιστικό	4)	
----	------------------------	----	--

57. Πού θα αποθηκεύατε το αλεύρι που μόλις παραλάβατε;

- Α. Στο ράφι που βρίσκεται δίπλα στον κλίβανο
- Β. Στην είσοδο της αποθήκης κοντά στον χώρο παραγωγής
- Γ. Στο πάτωμα στον αεριζόμενο προαύλιο χώρο
- Δ. Στις παλέτες που υπάρχουν στην αποθήκη υλικών

58. Πώς πρέπει να γίνεται η σωστή ανακύκλωση των προϊόντων, ώστε να μην υπάρξει ποτέ κίνδυνος λήξης κάποιας πρώτης ύλης;

- Α. Να φροντίζουμε να κάνουμε έγκυρα τις παραγγελίες
- Β. Να αποθηκεύουμε σε μπροστινό μέρος προϊόντα που λήγουν αργότερα
- Γ. Να τηρείται η μέθοδος διαχείρισης «fifo» «first in first out»
- Δ. Να αποθηκεύονται τα προϊόντα με ειδική επισήμανση

59. Το φαινόμενο του μπαγιατέματος του ψωμιού οφείλεται στην του αμύλου

- Α. ελαστικότητα
- Β. διόγκωση
- Γ. επαναδιάταξη
- Δ. επανεμφάνιση

60. Κάντε την αντιστοίχιση στον πίνακα που ακολουθεί:

Κίνδυνος		Προέλευση	
Α)	Φυσικός	1)	Γράσο
Β)	Χημικός	2)	Θραύσματα γυαλιού
Γ)	Μικροβιολογικός	3)	Ακτίνες γ
Δ)	Ραδιενεργός	4)	Σαλμονέλα

61. Κάντε την αντιστοίχιση στον πίνακα που ακολουθεί:

Διεργασία		Αποτέλεσμα	
A)	Καθαρισμός	1)	Μείωση του αριθμού των μικροοργανισμών (ζωντανά κύτταρα)
B)	Απολύμανση	2)	Θανάτωση όλων των μικροοργανισμών (ζωντανά κύτταρα και σπόρια)
Γ)	Αποστείρωση	3)	Απομάκρυνση βρωμιάς (υπολειμμάτων τροφών, λιπών, ξένων σωμάτων, σκόνης, κ.λ.π.)
Δ)	Παστερίωση	4)	Θανάτωση μόνο των παθογόνων μικροοργανισμών κι όχι των σπορίων τους

62. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Με την κατάψυξη μπορεί να επιτευχθεί πλήρης καταστροφή των μικροοργανισμών.
- B. Με την υψηλή θερμοκρασία καταστρέφονται οι τοξίνες σε ένα τρόφιμο.
- Γ. Κατά τη διαδικασία της αρτοποιίας η δράση των ενζύμων α και β αμυλάσης αρχίζει από τη στιγμή της ανάμειξης των συστατικών της ζύμης και σταματά μόνο κατά το ψήσιμο.
- Δ. Μυκοτοξίνες σε προϊόντα αρτοποιίας μπορεί να προέλθουν από αλεύρι που έχει παραχθεί από μυχλιασμένο σιτάρι.

63. Ποιοι από τους παρακάτω παράγοντες επηρεάζουν την ανάπτυξη - πολλαπλασιασμό των μικροοργανισμών στα τρόφιμα;

- A. Οξέα, Ανόργανα συστατικά, Ιχνοστοιχεία, Βιταμίνες
- B. Υγρασία, Θρεπτικά συστατικά, Θερμοκρασία, pH, Οξυγόνο
- Γ. Καθαριότητα, Πλύσιμο χεριών, Απολύμανση
- Δ. Μυοκτονία, Απεντόμωση

64. Ποια αλλοίωση του ψωμιού παρατηρείτε στην παρακάτω εικόνα;



- A. Ογκώδης αλλοίωση
 - B. Μικροβιακή αλλοίωση
 - Γ. Οσμωτική αλλοίωση
 - Δ. Ιξώδης αλλοίωση
- 65. Ποια τροφική δηλητηρίαση μπορεί να προκληθεί από βακτήρια που υπάρχουν στη μύτη, στο στόμα, τον λαιμό, το έντερο, τις πληγές και το δέρμα του ανθρώπου και μεταφέρονται με άπλυτα χέρια, φτέρνισμα ή βήξιμο στα τρόφιμα;**
- A. Ιλαρά
 - B. Ανεμοβλογιά
 - Γ. Κορονοϊός
 - Δ. Σταφυλόκοκκος
- 66. Προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής με ωμά ή μη παστεριωμένα αυγά που δεν έχουν ψηθεί, αποτελούν τρόφιμα με κίνδυνο να προκαλέσουν:**
- A. Σαλμονέλλωση
 - B. Αφθώδη πυρετό
 - Γ. Χολέρα
 - Δ. Φυματίωση
- 67. Σε ποια από τις παρακάτω θερμοκρασίες γίνεται η ζελατινοποίηση του αμύλου;**
- A. 36 - 50 °C
 - B. 26 - 40°C
 - Γ. 60 - 85 °C
 - Δ. 96 - 98 °C

68. Πώς δρα η λεκιθίνη που περιέχεται στον κρόκο των αυγών, όταν προστίθεται στα προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;

- A. Ως ενισχυτικό γεύσης
- B. Ως χρωστική
- Γ. Ως γαλακτωματοποιητής
- Δ. Ως ρυθμιστής οξύτητας

69. Ποιος ο ρόλος του Baking Powder στην αρτοζαχαροπλαστική;

- A. Αφριστικός
- B. Διογκωτικός
- Γ. Ενισχυτικός
- Δ. Απορροφητικός

70. Γιατί πρέπει να γίνεται το στρώσιμο της σοκολάτας όταν φτιάχνουμε σοκολατάκια;

- A. Για να αποκτήσει το προϊόν γυαλάδα, μεγαλύτερη διατηρησιμότητα και ιδανικό σπάσιμο
- B. Για να αποκτήσει το προϊόν γλυκιά γεύση και να έχει μαλακή υφή
- Γ. Για να διαχωριστεί το βούτυρο κακάο από τα υπόλοιπα υλικά
- Δ. Για να λιώσει και να κρυώσει γρήγορα το σοκολατάκι

71. Πού οφείλεται η ασπρισμένη όψη της Σοκολάτας;

- A. Στη μετανάστευση του βουτύρου του κακάο στο εσωτερικό της σοκολάτας
- B. Στο φαινόμενο fat blooming ή sugar blooming
- Γ. Στη διάλυση της ζάχαρης κατά την παρασκευή της σοκολάτας
- Δ. Στην απουσία κακαόμαζας

72. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η μαγιά περιέχει οξυγαλακτικά βακτήρια και ζυμομύκητες, σε αντίθεση με το προζύμι που περιέχει μόνο το ζυμομύκητα *Saccharomyces Cerevisiae*.
- B. Το αλάτι στην αρτοποιία βελτιώνει τις ρεολογικές ιδιότητες του ζυμαριού.
- Γ. Ο χρωματισμός της επιφάνεια των αρτοσκευασμάτων κατά το ψήσιμο οφείλεται στην καραμελοποίηση των σακχάρων και στην αντίδραση Maillard.
- Δ. Το Βούτυρο που προέρχεται από αγελαδινό γάλα έχει λευκό χρώμα, ενώ το βούτυρο από πρόβειο γάλα έχει κίτρινο χρώμα.

73. Σε τι ποσότητα χρησιμοποιείται η ξηρή μαγιά προς αντικατάσταση της νωπής μαγιάς;

- A. Στην ίδια ποσότητα με τη νωπή μαγιά
- B. Στη μισή ποσότητα από αυτή της νωπής μαγιάς
- Γ. Στο ένα τρίτο της ποσότητας της νωπής μαγιάς
- Δ. Στη διπλάσια ποσότητα της νωπής μαγιάς

74. Συμπληρώστε κατάλληλα τα κενά με τις λέξεις που δίνονται:

Η πυκνότητα του προζυμίου εξαρτάται άμεσα από την αναλογία αλεύρου και τον βαθμό ενυδάτωσης, τον , τύπο του , τον ωρίμανσής του και τη παρασκευής του.

- A. Αλεύρου
- B. Χρόνο
- Γ. Μέθοδο
- Δ. Νερού

75. Ποιους τύπους αλεύρων γνωρίζετε με βάση το βαθμό άλεσης του αλεύρου;

- A. Αλεύρι T 20% ,T 30%, T40%
- B. Αλεύρι Σφολιάτας, Πίτσας, Τσουρεκιού
- Γ. Αλεύρι T 100% ,T 200%, T300%
- Δ. T 55% ,T 70%, T 90%

76. Ποια είναι η θερμοκρασία παστερίωσης του γάλακτος;

- A. 45 °C για 30 λεπτά
- B. 65 °C για 30 λεπτά
- Γ. 85 °C για 30 λεπτά
- Δ. 95 °C για 30 λεπτά

77. Στον παρακάτω πίνακα συμπληρώστε την επιλογή (α) ή (β) δίπλα στα άλευρα των δημητριακών που δίνονται, όπου:

- A. Έχει Γλουτένη
B. Δεν έχει Γλουτένη

Είδη Αλεύρων		Έχει /Δεν έχει Γλουτένη
1)	Αλεύρι μαλακού σίτου	
2)	Αλεύρι σκληρού σίτου	
3)	Αλεύρι φαγόπυρου	
4)	Αλεύρι καλαμποκιού	
5)	Αλεύρι σίκαλης	
6)	Αλεύρι βρώμης	
7)	Αλεύρι κριθαριού	
8)	Αλεύρι ρυζιού	

78. Ποια είναι η συνηθισμένη δΟΣΟΛΟΓΙΑ αλατιού σε αρτοσκευάσματα που διογκώνονται με μαγιά;

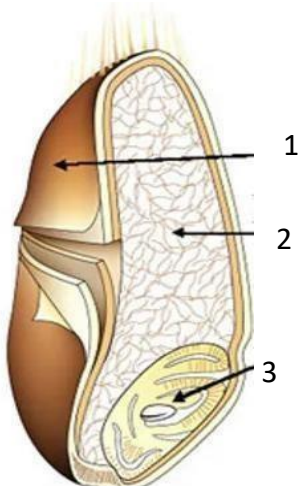
- A. 1,8% έως 2,0%, επί του αλεύρου
B. 2,8 έως 3,0%, επί του αλεύρου
Γ. 3,0 έως 4,0%, επί του αλεύρου
Δ. 4,0 έως 5,0%, επί του αλεύρου

79. Σε τι ποσοστό επί του αλεύρου προστίθεται η μαγιά στην αρτοποιήση, όταν δεν χρησιμοποιείται ταυτόχρονα και προζύμι;

- A. 0,5 %
B. 2 %
Γ. 10 %
Δ. 20%

80. Στην παρακάτω εικόνα σημειώστε τις λέξεις που αντιστοιχούν στη μορφολογία του σπόρου του σιταριού.

Ενδοσπέρμιο, Πίτυρο, Φύτρο



81. Τι από τα παρακάτω δεν θα κάνετε για να κατασβήσετε τη φωτιά, αν καθώς τηγανίζετε λουκουμάδες, πάρει φωτιά το λάδι;

- A. Να απενεργοποιήσετε το μάτι της εστίας
- B. Να ρίξετε αμέσως νερό πάνω στη φωτιά
- Γ. Να βρέξετε μια πετσέτα και να σκεπάσετε το σημείο της φωτιάς
- Δ. Να σκεπάσετε την κατσαρόλα με ένα μεταλλικό καπάκι

82. Πού οφείλεται η κρυστάλλωση ή αλλιώς το «ζαχάρωμα » στο ανεπεξέργαστο μέλι;

- A. Στη χαμηλή συγκέντρωση σε γλυκόζη και στη υψηλή υγρασία
- B. Σε συνδυασμό της φυσικής περιεκτικότητας σε γλυκόζη και σε υγρασία
- Γ. Σε φυσική φθορά που επηρεάζει τη θρεπτική του αξία
- Δ. Σε νοθεία με προσθήκη ζάχαρης

83. Ο υπολογισμός του κόστους ενός αρτοσκευάσματος συμπεριλαμβάνει:

- A. Τον αριθμό, τη διάρκεια ζωής και την ποικιλία των αρτοσκευασμάτων
- B. Τις απρόβλεπτες καταστάσεις, τις φύρες, και τις αυξήσεις στην ενέργεια
- Γ. Το εργατικό κόστος σε σχέση με τα κιλά αλεύρου που καταναλώθηκαν
- Δ. Το κόστος των συστατικών του αρτοσκευάσματος, το εργατικό κόστος και τα λειτουργικά έξοδα της επιχείρησης

84. Ποια υλικά θα πρέπει να αποφεύγεται να έρθουν σε άμεση επαφή κατά το ζύμωμα.

- A. Μαγιά με αλάτι
- B. Μαγιά με νερό
- Γ. Αλάτι με νερό
- Δ. Ζάχαρη με αλάτι

85. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Το βιβλιάριο υγείας πιστοποιεί ότι ο εργαζόμενος δεν πάσχει από μεταδοτικά νοσήματα, τα οποία μπορούν να επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- B. Τα βαμμένα πρόσθετα νύχια και οι ψεύτικες βλεφαρίδες δεν μπορούν να αποκολληθούν και να μολύνουν τα τρόφιμα.
- Γ. Τα νύχια δεν αποτελούν σημείο, όπου μπορούν να παραμείνουν και να πολλαπλασιαστούν παθογόνα βακτήρια.
- Δ. Οι εκκρίσεις από τη μύτη, το στόμα και τα αυτιά δεν αποτελούν αιτία μόλυνσης των τροφίμων.

- 86. Η μέθοδος παραγωγής της σφολιάτας, κατά την οποία όλα τα λιπαρά προστίθεται μαζί με τα υπόλοιπα υλικά είναι:**
- A. Η Γαλλική μέθοδος
 - B. Η Ολλανδική μέθοδος
 - Γ. Η Σκανδιναβική μέθοδος
 - Δ. Η Σκωτσέζικη μέθοδος ή μέθοδος κουρού
- 87. Σε ποια από τα παρακάτω υλικά οφείλεται το φούσκωμα της σφολιάτας κατά το ψήσιμο;**
- A. Αλεύρι και Νερό
 - B. Λιπαρά και Νερό
 - Γ. Αυγά και Αλεύρι
 - Δ. Αλεύρι και Αλάτι
- 88. Η θερμοκρασία χώρων για ξηρά αποθήκευση προϊόντων, όπως το αλεύρι, πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ:**
- A. 20-27 °C
 - B. 28-30 °C
 - Γ. 10-21 °C
 - Δ. 25-28 °C
- 89. Σε τι από τα παρακάτω οφείλεται η απότομη αύξηση του όγκου του ψωμιού κατά τα πρώτα λεπτά του ψησίματος;**
- A. Στη μεγάλη δράση της μαγιάς
 - B. Στην απότομη παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα
 - Γ. Στην εξάτμιση των αερίων, της αλκοόλης και του ελεύθερου νερού
 - Δ. Στον αέρα που υπάρχει στον φούρνο
- 90. Ποιοι είναι οι κυριότεροι παράγοντες που υποβοηθούν την «τάγγιση» των λιπαρών και προκαλούν υποβάθμιση της ποιότητάς τους;**
- A. Το οξυγόνο, η υψηλή θερμοκρασία, το φως και τα μέταλλα
 - B. Το διοξείδιο του άνθρακα, το σκοτάδι και η υγρασία
 - Γ. Τα αντιοξειδωτικά
 - Δ. Οι μικροοργανισμοί
- 91. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:**
- A. Η “απομίμηση σοκολάτας” δεν περιέχει το βούτυρο του κακάο.
 - B. Η “απομίμηση σοκολάτας” δουλεύεται απευθείας αποφεύγοντας τη διαδικασία στρωσίματος.
 - Γ. Η σοκολάτα έχει μεγάλη σταθερότητα στη θέρμανση και δεν επηρεάζεται από παράγοντες, όπως η υγρασία και οι υδρατμοί.

- Δ. Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών η πραγματική σοκολάτα παρασκευάζεται από ζάχαρη, γάλα, λεκιθίνη και δεν περιέχει άλλα συστατικά, όπως βούτυρο κακάο και κακαόμαζα.

92. Ποιες από τις παρακάτω γλυκαντικές ύλες ανήκουν στις πολυόλες ή γλυκαντικά όγκου;

- Α. Η γλυκόζη και η φρουκτόζη
- Β. Η ασπαρτάμη και η ζαχαρίνη
- Γ. Η στέβια και το μέλι
- Δ. Η μαλτιτόλη και η μαννιτόλη

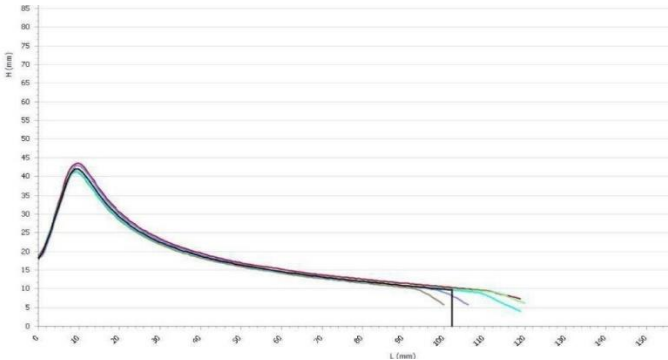
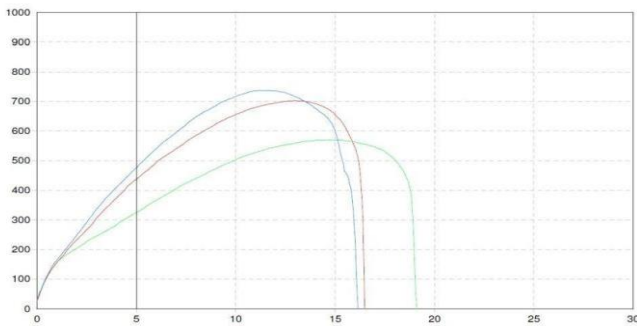
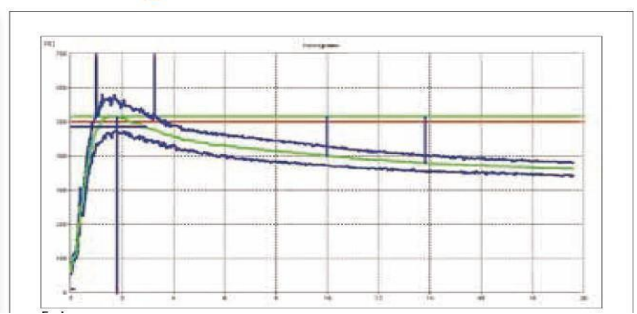
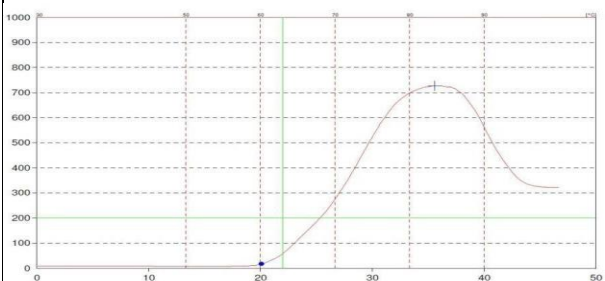
93. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- Α. Η κρέμα γάλακτος είναι ένα γαλάκτωμα Λίπους σε Νερό.
- Β. Το γιαούρτι πήζει με την επίδραση ζυμομυκήτων.
- Γ. Τα σκληρά τυριά έχουν μικρότερο ποσοστό υγρασίας από τα μαλακά τυριά.
- Δ. Το παγωτό παρασκευάζεται από μη παστεριωμένο γάλα.

94. Στην επαναδιάταξη (retrogradation) του αμύλου οφείλεται:

- Α. Η κολλώδης υφή της ψίχας του ψωμιού
- Β. Η πτώση του όγκου της ζύμης
- Γ. Το φούσκωμα της ζύμης
- Δ. Το μπαγιάτεμα του ψωμιού

95. Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τα γραφήματα της στήλης 2:

Στήλη 1	Στήλη 2
Α) Αμυλογράφημα	1) 
Β) Φαρινογράφημα	2) 
Γ) Εξτενσιογράφημα	3) 
Δ) Αλβεογράφημα	4) 

96. Τι είναι η Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου;

- A. Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου είναι η ικανότητα του να απορροφά νερό, να σχηματίζει ζυμάρι και στη συνέχεια ψωμί
- B. Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου είναι η ικανότητα του να δημιουργεί μεγάλο όγκο σε ένα ψωμί
- Γ. Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου είναι η ικανότητα του να σχηματίζει ζυμάρι με ελαστική υφή
- Δ. Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου είναι η ικανότητα του να απορροφά λιπαρά από τη ζύμη

97. Τι είναι η μαγιά;

- A. Η μαγιά είναι ένα βιομηχανικό παρασκεύασμα βακτηρίων
- B. Η μαγιά είναι ένας μύκητας με την ονομασία *Saccharomyces Cerevisiae*
- Γ. Η μαγιά είναι ένα ένζυμο ανενεργό που ενεργοποιείται, όταν μπαίνει στο ζυμάρι
- Δ. Η μαγιά είναι μια πρωτεΐνη που μπορούμε να φτιάξουμε μόνοι μας για να δώσουμε διόγκωση στο ψωμί

98. Τι είναι η γλουτένη;

- A. Η γλουτένη είναι υδατάνθρακας και περιέχεται στο αλεύρι
- B. Η γλουτένη είναι μία πρωτεΐνη, η οποία αποτελείται από δύο πρωτεϊνικά τμήματα, τη γλουτενίνη και τη γλοιαδίνη
- Γ. Η γλουτένη είναι μία αμυλάση του αλεύρου που απορροφά νερό και σχηματίζει τη ζύμη
- Δ. Η γλουτένη είναι μέρος της σύστασης του αμύλου

99. Τι εννοούμε λέγοντας «δύναμη» του αλεύρου;

- A. «Δύναμη» ενός αλεύρου είναι όταν το αλεύρι είναι πλούσιο σε βιταμίνες
- B. «Δύναμη» ενός αλεύρου είναι όταν το αλεύρι στη σύστασή του περιέχει πολλά οργανικά και ανόργανα άλατα και πολλές φυτικές ίνες
- Γ. «Δύναμη» ενός αλεύρου είναι η ιδιότητα που σχετίζεται άμεσα με την ποιότητα και ποσότητα της γλουτένης
- Δ. «Δύναμη» ενός αλεύρου είναι η αντοχή που έχει να απορροφά λιπαρά

100. Με ποιο υλικό πραγματοποιείται διόγκωση στο ψωμί Ολικής Άλεσης;

- A. Σόδα
- B. Αμμωνία
- Γ. Μαγιά
- Δ. Μπέικιν Πάουντερ

101. Τι υλικό χρησιμοποιούμε για να δέσει (πήξει) η Πανακότα;

- A. Σιμιγδάλι
- B. Άμυλο
- Γ. Φύλλα ζελατίνης
- Δ. Αλεύρι

102. Γράψτε κάτω από τα παρακάτω εξαρτήματα του μίξερ την αντίστοιχη λέξη:

A) Σύρμα B) Γάντζος Γ) Φτερό



1)



2)



3)

103 Επιλέξτε τα βασικά μηχανήματα ενός εργαστηρίου Αρτοποιίας.

- A. Κατάψυξη, Ζυμωτήριο, Βραστήρας, Μίξερ, Παγωτομηχανή
- B. Κλίβανος (φούρνος), Στρογγυλοποιητής (κώνος), Ζυγοκοπτικό, Ζυμωτήριο, Κοπτοδιαιρέτης ζύμης
- Γ. Φτυάρι φούρνου, Παγωτομηχανή, Στόφα, Φούρνος μικροκυμάτων, Μίξερ
- Δ. Ψυγείο, Στρογγυλοποιητής (κώνος), Στόφα, Φούρνος μικροκυμάτων, Μίξερ

104. Επιλέξτε τα βασικά μηχανήματα ενός εργαστηρίου Ζαχαροπλαστικής.

- Α. Ψυγείο συντήρησης, Εστία θερμότητας, Κατάψυξη, Παγωτομηχανή, Φούρνος ψησίματος
- Β. Σακκούλες με κορνέ, Κουτάλες, Φόρμες κέικ, Κατάψυξη, Ταψάκια
- Γ. Παγωτομηχανή, Φούρνος ψησίματος, Ζυμωτήριο, Κοπτοδιαιρέτης, Μαρίζ
- Δ. Φούρνος ψησίματος, Παγωτομηχανή, Κουτάλες, Παλέτες, Μπασίνες

105. Ποια υλικά χρειάζεστε για την παρασκευή ενός ψωμιού πολυτελείας;

- Α. Αλεύρι τ. 55% - Αλάτι - Ζάχαρη - Μαγιά - Λιπαρά – Νερό
- Β. Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής - Γάλα - Αυγά - Μαγιά – Νερό
- Γ. Αλεύρι κίτρινο - Αλάτι - Ζάχαρη - Λιπαρά – Νερό
- Δ. Αλεύρι τ.70% - Αυγά – Γάλα – Αλάτι - Νερό

106. Ποια υλικά χρειάζεστε για την παρασκευή ενός χωριάτικου ψωμιού;

- Α. Αλεύρι τ.90% - Αλεύρι τ. 70% - Αλάτι – Νερό
- Β. Αλεύρι τ. Μ κίτρινο - Αλεύρι τ. 70% - Αλάτι - Μαγιά – Νερό
- Γ. Αλεύρι τ. Μ κίτρινο - Μέλι - Μαγιά - Σταφίδες – Νερό
- Δ. Αλεύρι Αμερικής - Αλεύρι τ. 70% - Αλάτι - Μαγιά – Νερό

107. Ποιο συνδυασμό από τις παρακάτω αρωματικές ύλες χρησιμοποιείτε για την παρασκευή τσουρεκιού;

- Α. Μαχλέπι, βανίλια, μαστίχα
- Β. Βανίλια, γαρύφαλλο, κανέλα
- Γ. Μαστίχα, θυμάρι, κύμινο
- Δ. Γαρύφαλλο, θυμάρι, κανέλα

108. Αντιστοιχίστε το είδος Μαρέγκας με τα προϊόντα που παράγονται.

Είδη Μαρέγκας		Προϊόντα	
Α)	Ιταλική μαρέγκα	1)	Μους σοκολά
Β)	Γαλλική μαρέγκα	2)	Βάση για παύλοβα
Γ)	Ελβετική μαρέγκα	3)	Παρφέ παγωτό
Δ)	Κιγιέ	4)	Ντεκόρ lemonpie

109. Μέσο ποιου υλικού ρυθμίζουμε τη θερμοκρασία των ζυμαριών;

- A. Αλεύρου
- B. Νερού
- Γ. Μαγιάς
- Δ. Αλατιού

110. Ποια βασικά υλικά χρησιμοποιούμε για την παρασκευή ενός σιροπιού;

- A. Νερό, κρασί, γλυκόζη
- B. Νερό, μέλι, λάδι
- Γ. Ζάχαρη, νερό, γλυκόζη
- Δ. Γάλα, σιμιγδάλι, ζάχαρη

111. Με ποια από τις παρακάτω μεθόδους δεν μπορεί να γίνει το σιρόπιασμα στον μπακλαβά;

- A. Κρύο σιρόπι – ζεστός μπακλαβάς
- B. Ζεστό σιρόπι – κρύος μπακλαβάς
- Γ. Κρύο σιρόπι – κρύος μπακλαβάς
- Δ. Ζεστό σιρόπι – ζεστός μπακλαβάς

112. Το κορν φλάουρ είναι:

- A. Μια μορφή αλεύρου που παρασκευάζεται από ψιλοαλεσμένο ρύζι
- B. Δημητριακό που αλέθεται μαζί με τον φλοιό
- Γ. Ιχνοστοιχεία που προκαλούν το πήξιμο της κρέμας
- Δ. Άμυλο που προέρχεται από το άλεσμα του σπόρου του καλαμποκιού

113. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Το καλαμποκάλευρο δεν περιέχει γλουτένη.
- B. Το ριζάλευρο δεν περιέχει γλουτένη.
- Γ. Το αλεύρι σίκαλης δεν περιέχει γλουτένη.
- Δ. Το κριθαράλευρο δεν περιέχει γλουτένη.

114. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις που αφορούν την παρασκευή τσουρεκιών ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Τα τσουρέκια για να γίνουν αφράτα, φουσκωτά και με ίνες, πρέπει το αλεύρι να έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη.
- B. Η θερμοκρασία των υλικών όταν ξεπερνά τους 60 °C, βοηθάει τα τσουρέκια να φουσκώσουν πιο γρήγορα.
- Γ. Μεγαλύτερη ποσότητα ζάχαρης στη συνταγή των τσουρεκιών έχει σαν αποτέλεσμα να καθυστερήσει η διόγκωση.
- Δ. Το αλείμμα με αυγό πριν το ψήσιμο των τσουρεκιών βοηθά στο γυάλισμα τους.

115. Ποιο από τα παρακάτω υλικά αποτελεί φυτική ζελατίνη φτιαγμένη από διάφορα είδη θαλάσσιων φυκιών;

- A. Το Σαφράν
- B. Η Αλβουμίνη
- Γ. Το Κόρν Φλάουρ
- Δ. Το Άγαρ - άγαρ

116. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η σόδα αντιδρά με τη ζάχαρη με αποτέλεσμα να λειτουργεί ως διογκωτική ουσία που φουσκώνει τη ζύμη.
- B. Η Μαγειρική Σόδα, είναι ένα ξηρό μίγμα το οποίο περιέχει μπέικιν πάουντερ, όξινα συστατικά και άμυλο (κορν φλάουρ).
- Γ. Το μπέικιν πάουντερ χρειάζεται πάντα ένα όξινο συστατικό (πχ: χυμό λεμονιού) για να αντιδράσει ώστε να δημιουργηθεί διοξείδιο του άνθρακα και να φουσκώσουν τα ζυμάρια.
- Δ. Το μπέικιν πάουντερ και η σόδα έχουν ως βάση τους τα ανθρακικά άλατα του νατρίου.

117. Συμπληρώστε τα κενά στο παρακάτω κείμενο με τις λέξεις που δίνονται:

- E. κίνδυνο
- ΣΤ. υγεία
- Z. μέτρα
- H. κρίσιμα
- Θ. επίπεδα
- I. τρόφιμο
- ΙΑ. χημικό
- ΙΒ. σύστημα

Το HACCP είναι ένα που εντοπίζει τα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας των τροφίμων και επεμβαίνει σε αυτά με κατάλληλα προκειμένου να μειώσει ή να αποτρέψει σε αποδεκτά κάθε φυσικό, ή μικροβιολογικό που θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στην των καταναλωτών.

118. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Το λιώσιμο της σοκολάτας επιτυγχάνεται σε μπεν μαρί ή σε φούρνο μικροκυμάτων.
- B. Τα είδη σοκολάτας εξαρτώνται από την περιεκτικότητά τους σε βούτυρο του κακάο, ζάχαρη, κακάο, γάλα και άλλα πρόσθετα υλικά όπως ξηροί καρποί.
- Γ. Η σοκολάτα γάλακτος προέρχεται από τον συνδυασμό γάλακτος, κακαόμαζας και βουτύρου κακάο.
- Δ. Η σοκολάτα κουβερτούρα έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο από μια απλή σοκολάτα.

119. Όταν η σοκολάτα από το ψυγείο μεταφερθεί σε υψηλότερες θερμοκρασίες περιβάλλοντος, η ζάχαρη που περιέχει διαλύεται και στη συνέχεια κρυσταλλώνει δημιουργώντας:

- A. Μυκητίαση στην επιφάνεια της σοκολάτας
- B. Λαμπερή όψη στην επιφάνεια της σοκολάτας
- Γ. Κόκκινο χρωματισμό στην επιφάνεια της σοκολάτας
- Δ. Άσπρες κηλίδες στην επιφάνεια της σοκολάτας

120. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η διαφορά μεταξύ της λευκής και της καστανής ζάχαρης, οφείλεται στην διαφορετική περιεκτικότητα της μελάσας.
- B. Η καστανή ζάχαρη προσδίδει λιγότερες θερμίδες από τη λευκή ζάχαρη.
- Γ. Η φρουκτόζη είναι ένα φυσικό σάκχαρο που συναντάται στα φρούτα και στο μέλι.
- Δ. Η στέβια είναι μια γλυκαντική ύλη που προσδίδει τις ίδιες θερμίδες με τη ζάχαρη.

121. Το αλεύρι χωρίς γλουτένη ενδείκνυται για:

- A. Ζύμες brioche
- B. Αρτοσκευάσματα με υψηλή διόγκωση
- Γ. Άτομα που επιθυμούν να μειώσουν το βάρος τους
- Δ. Άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη

122. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η γλυκύτητα των γλυκαντικών υλών μετριέται συγκριτικά ως προς τη ζάχαρη.
- B. Η μαλτιτόλη ως γλυκαντική ύλη συμμετέχει σε αντιδράσεις Maillard και καραμελοποίησης.
- Γ. Τα γλυκαντικά έντονης γλυκύτητας (intense sweeteners) έχουν πολλαπλάσια γλυκύτητα από τη ζάχαρη και αποδίδουν ελάχιστες έως και μηδενικές θερμίδες.
- Δ. Το μέλι αποδίδει γλυκιά γεύση, άρωμα, διόγκωση, χρώμα και δεν συμμετέχει σε αντιδράσεις Maillard και καραμελοποίησης.

123. Πώς ονομάζεται το ξυλάκι της κανέλλας υψηλής περιεκτικότητας σε αιθέρια έλαια που έχει αρκετά στρώματα λεπτού φλοιού, τυλιγμένα σε σχήμα ρολού, με το εσωτερικό του κυλίνδρου να είναι γεμάτο και να σπάει εύκολα;

- A. Κανέλλα Κίνας
- B. Κανέλλα Ιαπωνίας
- Γ. Κανέλλα Ινδονησίας
- Δ. Κανέλλα Κεϋλάνης

124. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η ποιότητα του σιταριού και οι συνθήκες άλεσης καθορίζουν την ποιότητα και τον τύπο του παραγόμενου αλεύρου.
- B. Μαλακό λέγεται το αλεύρι που προέρχεται από την άλεση του σίτου Triticum Durum.
- Γ. Από το σκληρό σιτάρι παράγεται σιμιγδάλι.
- Δ. Το ενδοσπέρμιο, αποτελεί το μεγαλύτερο τμήμα του κόκκου του σιταριού.

125. Πώς αποκαλούνται τα ασπράδια των αυγών χτυπημένα στο μίξερ μέχρι να αποκτήσουν σφιχτή υφή;

- A. Σαντιγί
- B. Πουτίγκα
- Γ. Μαρέγκα
- Δ. Μους

126. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Τέφρα είναι το στερεό υπόλειμμα μετά την πλήρη καύση του αλεύρου σε θερμοκρασία 900 C.
- B. Γλουτένη είναι αμυλώδης φύσεως, κολλώδης ύλη των υδατανθράκων.
- Γ. Το αλεύρι ζαχαροπλαστικής περιέχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε γλουτένη από ένα αλεύρι τύπου 70% δυνατό.
- Δ. Το αλεύρι T70% έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε πίτυρο και θρεπτικά στοιχεία.

127. Ποιες από τις παρακάτω γλυκαντικές ύλες είναι τεχνητές;

- A. Γλυκόζη, Φρουκτόζη, Γαλακτόζη
- B. Στέβια, Μελάσσα, Σιρόπι Σφενδάμου
- Γ. Λακτόζη, Μαλτόζη, Μαλτιτόλη
- Δ. Ασπαρτάμη, Ζαχαρίνη, Σουκραλόζη

128. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Το αλεύρι κατηγορίας «Π», προέρχεται από μαλακά σιτάρια.
- B. Το αλεύρι ζαχαροπλαστικής περιέχει υψηλής ποιότητας και μεγάλη ποσότητα σε πρωτεΐνες.
- Γ. Τα αυτοδιογκούμενα άλευρα προορίζονται για την παραγωγή άρτου πολυτελείας.
- Δ. Τα ενισχυμένα με γλουτένη άλευρα προορίζονται για την παραγωγή κέικ.

129. Σε ποιο λόγο από τους παρακάτω οφείλεται η άσχημη γεύση τάγγισης των καρυδιών, αν δεν αποθηκευτούν σωστά;

- A. Στην οξείδωση και τάγγιση των ελαίων που περιέχουν
- B. Στην αύξηση της L-αργινίνης που περιέχουν
- Γ. Στη τάγγιση των πρωτεϊνών που περιέχουν

Δ. Στην μείωση της L-αργινίνης που περιέχουν

130. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η κυτταρίνη δε δίνει θερμίδες στον άνθρωπο, συμβάλλει όμως στην καλή λειτουργία του πεπτικού συστήματός του.
- B. Η ανεπάρκεια του ενζύμου της λακτάσης προκαλεί δυσανεξία στη λακτόζη.
- Γ. Οι πηκτίνες αποτελούν συστατικά των κυτταρικών τοιχωμάτων των φυτών.
- Δ. Αποτέλεσμα της μετουσίωσης των πρωτεϊνών είναι η αύξηση της διαλυτότητάς τους.

131. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Το αλάτι στις ζύμες αρτοποιίας βελτιώνει τις ρεολογικές ιδιότητες των ζυμαριών.
- B. Το αλάτι στα αρτοσκευάσματα δεν συντελεί στην ανάδειξη γεύσεων και αρωμάτων.
- Γ. Το αλάτι δεν πρέπει να έρχεται σε άμεση επαφή με τη μαγιά κατά την αρτοποίηση.
- Δ. Το αλάτι στην αρτοποιία προστίθεται σε ποσοστό έως 5% επί του αλεύρου.

132. Ποιο από τα παρακάτω συστατικά συμβάλλει στην απορρόφηση της υγρασίας και στην πρόληψη σβολιάσματος της άχνης ζάχαρης;

- A. Η βανίλια
- B. Το άμυλο
- Γ. Το αλάτι
- Δ. Το μπέκιν πάουντερ

133. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η μαγιά θεωρείται ακατάλληλη για αρτοποίηση, όταν έχει χάσει τη ζυμωτική της δύναμη και δεν παράγει ικανοποιητική ποσότητα αερίων.
- B. Η ξηρή μαγιά έχει άμεση δράση και μικρή διάρκεια ζωής.
- Γ. Η ωσμώφιλη μαγιά χρησιμοποιείται σε γλυκά ζυμάρια που περιέχουν ζάχαρη σε ποσοστό μεγαλύτερο από 8%.
- Δ. Η νωπή μαγιά για να διατηρεί την ζυμωτική της ικανότητα πρέπει να συντηρείται στο ψυγείο σε θερμοκρασίες 2-5 °C.

134. Ποιο από τα παρακάτω δεν οφείλεται στην προσθήκη λιπαρών υλών στα αρτοσκευάσματα;

- A. Αύξηση της διατηρησιμότητας
- B. Μαλάκωμα της υφής των ζυμαριών στα οποία προστίθενται
- Γ. Δημιουργία του χρώματος της κόρας
- Δ. Παρεμπόδιση της πλήρους ανάπτυξης της γλουτένης

135. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Όταν θέλουμε να φτιάξουμε ψωμί με προζύμι είναι απαραίτητο να προηγηθεί η διαδικασία του αναπιάσματος του προζυμιού.
- B. Η καθαριότητα έχει πολύ σημαντικό ρόλο στην αποφυγή επιμόλυνσης του προζυμιού.
- Γ. Το προζύμι προστίθεται σε διάφορα είδη μπισκοτοποιίας.
- Δ. Τα βακτήρια του προζυμιού είναι υπεύθυνα για την παραγωγή των οξέων και των αρωμάτων.

136. Σε μία συνταγή για να αντικατασταθεί το μπέικιν πάουντερ με μαγειρική σόδα, θα πρέπει να προστεθεί:

- A. Λάδι αντί για βούτυρο
- B. Κάποιο όξινο συστατικό
- Γ. Περισσότερη ζάχαρη
- Δ. Άρωμα βανίλιας

137. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η διαδικασία της αρτοποιίας με προζύμι γίνεται πιο γρήγορα απ' ότι με τη χρήση μαγιάς.
- B. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προζυμένων ψωμιών είναι ισάξια με αυτά που φτιάχνονται με μαγιά.
- Γ. Η χρήση των προζυμιών στην αρτοποιία γίνεται μόνο για λόγους οικονομίας.
- Δ. Τα προζυμένα ψωμιά διατηρούνται περισσότερο από αυτά που φτιάχνονται με μαγιά.

138. Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί οργανοληπτικό ποιοτικό χαρακτηριστικό ενός τροφίμου;

- A. Η οσμή και το άρωμα
- B. Η θρεπτική αξία
- Γ. Η γεύση
- Δ. Η υφή

139. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η φυτική κρέμα αποτελεί ένα προϊόν με βάση τα φυτικά λιπαρά.
- B. Κρέμα γάλακτος χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με τη χρήση κορφολόγων για το διαχωρισμό του λίπους από το γάλα.
- Γ. Η κρέμα γάλακτος με 15% λιπαρά σταθεροποιείται καλύτερα και έχει πλούσια υφή.
- Δ. Η κρέμα γάλακτος όταν θέλουμε να φτιάξουμε σαντιγί πρέπει να είναι κρύα.

140. Ποιο από τα παρακάτω αρωματικά όταν το χρησιμοποιούμε σε παρασκευές αρτοζαχαροπλαστικής, σχίζουμε με μαχαίρι τον λοβό κατά μήκος ανοίγοντας το στα δύο και ξύνουμε το εσωτερικό μέρος στο οποίο περιέχονται τα σποράκια.

- A. Η Βανίλια Μαδαγασκάρης
- B. Η κανέλλα Κεϋλάνης
- Γ. Η μαστίχα Χίου
- Δ. Η Ινδική καρύδα

141. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η προσθήκη αλεύρων διαστατικής βύνης, συμβάλει στη μείωση της δράσης των ενζύμων στα άλευρα από σιτάρι.
- B. Η προσθήκη βελτιωτικών στα άλευρα αρτοποιίας βελτιώνουν τις ρεολογικές ιδιότητες.
- Γ. Το ασκορβικό οξύ, το κιτρικό οξύ και η γλουτένη αποτελούν βελτιωτικά αλεύρων αρτοποιίας.
- Δ. Η λεκιθίνη, τα μονογλυκερίδια ή οι εστέρες μονογλυκεριδίων αποτελούν χημικά διογκωτικά αρτοποιίας.

142. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις ως (Σ) σωστές ή (Λ) λάθος:

- A. Η σοκολάτα υγείας αποκαλείται και μαύρη σοκολάτα.
- B. Η λευκή σοκολάτα περιέχει κακάομαζα και βούτυρο του κακάο.
- Γ. Το βούτυρο του κακάο προσδίδει έντονη γεύση στη λευκή σοκολάτα.
- Δ. Το χρώμα της λευκής σοκολάτας οφείλεται στην βανίλια.

143. Πώς ονομάζεται το αρωματισμένο νερό, του οποίου το άρωμα προέρχεται από την απόσταξη των ανθών εσπεριδοειδών π.χ. νερατζιάς ή πορτοκαλιάς;

- A. Σιρόπι
- B. Ανθόνερο
- Γ. Νέκταρ
- Δ. Ροδόνηρο

144. Με ποια υλικά φτιάχνεται η κρέμα στο γαλακτομπούρεκο:

- A. Κρέμα γάλακτος, σιμιγδάλι ψιλό, βούτυρο, χυμό λεμονιού ή πορτοκαλιού
- B. Γάλα, κρόκοι αυγών, αλεύρι, βούτυρο, ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού
- Γ. Γάλα, ασπράδια αυγών, κακάο, βούτυρο, ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού
- Δ. Γάλα, αυγά, σιμιγδάλι ψιλό, βούτυρο, ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού

145. Τι είναι γλάσο ζαχαροπλαστικής;

- A. Πασπαλισμένη άχνη ζάχαρη που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα
- B. Φυτική λιπαρή ουσία που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα
- Γ. Γυαλιστερή και λεία επικάλυψη που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα
- Δ. Είδος κρέμας με βάση το γάλα που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα

146. Τι είναι κέικ μαρμπρέ;

- A. Ένας τύπος κέικ με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς
- B. Ένας τύπος κέικ με επικάλυψη σοκολάτας
- Γ. Ένας τύπος νηστίσιμου κέικ λαδιού
- Δ. Ένας τύπος κέικ με σχηματισμούς από στρώσεις βανίλιας - σοκολάτας

147. Τύπος ψωμιού γαλλικής προέλευσης που συνήθως διακρίνεται από το μήκος και την τραγανή του κρούστα.

- A. Κρουασάν
- B. Brioche
- Γ. Τσιαπάτα
- Δ. Μπαγκέτα

148. Αντιστοιχίστε τις εικόνες της στήλης 1 με τις ονομασίες της στήλης 2.

Στήλη 1		Στήλη 2	
A)		1)	Παλέτα
B)		2)	Μπασίνα
Γ)		3)	Μαρίζ
Δ)		4)	Κουπ-πατ

Ε)		5)	Χούφτα
ΣΤ)		6)	Φουέ
Ζ)		7)	Κορνέ

149. Τι είναι πτι-φουρ;

- Α. Τάρτα με μαρμελάδα
- Β. Αποξηραμένες φλούδες πορτοκαλιού
- Γ. Πάστα ζάχαρης
- Δ. Μπισκότα ενωμένα με μαρμελάδα

150. Ιταλικό εορταστικό γλυκό ψωμί που είναι πάντα ενισχυμένο με αποξηραμένα φρούτα.

- Α. Σταφιδόψωμο
- Β. Σταφιδοκέικ
- Γ. Μπριός (Brioche)
- Δ. Πανετόνε (panettone)

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

1. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Τα αρτοσκευάσματα πολυτελείας με μαγιά, τα τοποθετούμε στη στόφα για 30'-35'.

2. Ποια είναι η επιθυμητή (ιδανική) θερμοκρασία της ζύμης ψωμιού;

- A. 14 -16 °C
- B. 26 - 28 °C
- Γ. 34 - 36 °C
- Δ. 38 - 40 °C

3. Βάλτε σε σωστή σειρά τις παρακάτω βασικές παρασκευές για να συνθέσετε ένα προφιτερόλ:

- A. Σάλτσα σοκολάτας
- B. Κρέμα πατισερί με σαντιγύ
- Γ. Ζύμη "σου"
- Δ. Σαντιγύ και τριμμένη σοκολάτα για γαρνίρισμα

4. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στα ψωμάκια πολυτελείας κατά το φούρνισμα, κάνουμε "ατμό".

5. Βάλτε σε σωστή σειρά τις παρακάτω παρασκευές για να συνθέσετε μία Τούρτα Αμυγδάλου:

- A. Κρέμα πατισερί
- B. Σιρόπι
- Γ. Σαντιγύ
- Δ. Ντεκόρ με φιλέ αμύγδαλο καβουρδισμένο
- E. Παντεσπάνι

6. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Τα κουλούρια Θεσ/κης πριν τα ρίξουμε στο σουσάμι τα βουτάμε σε νερό.

7. Βάλτε σε σωστή σειρά τη σύνθεση ενός Τσιζκέικ (cheesecake).

- A. Σάλτσα φρούτου
- B. Μπισκότο - Βούτυρο
- Γ. Φρέσκα φρούτα
- Δ. Κρέμα με τυρί - άχνη και κρέμα γάλακτος

8. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Τα κριτσίνια κρασιού τοποθετούνται στη στόφα για 30' -35'.

9. Βάλτε σε σωστή σειρά τις παρασκευές για να συνθέσετε μια τάρτα Φρούτου.

- Α. Κρέμα Πατισερί με σαντιγύ
- Β. Φρούτα ζελαρισμένα
- Γ. Ζύμη Πάστα φλώρα

10. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Τα γλυκά παξιμαδάκια γλυκανίσου ψήνονται δύο φορές.

11. Αντιστοιχίστε τους βαθμούς πυκνότητας που θέλουμε για το κάθε γλυκό.

Γλυκό		Βαθμοί πυκνότητας σε γράδα	
Α)	Γαλακτομπούρεκο	1)	28
Β)	Ραβανί	2)	30
Γ)	Κανταΐφι	3)	35
Δ)	Καρυδόπιτα	4)	32

12. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στο Χωριάτικο ψωμί για να γίνει πιο χοντρή η κόρα του χρησιμοποιούμε πολύ ατμό στη στόφα.

13. Βάλτε σε σωστή σειρά τη διαδικασία παρασκευής για κουλούρια Θεσσαλονίκης. Τρόπος παρασκευής:

- Α. Ζυμώνουμε τα υλικά, αρχικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 5-6 λεπτά και στη συνέχεια στη δεύτερη ταχύτητα για 10-12 λεπτά (ανάλογα το μηχάνημα). Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη.
- Β. Κοσκινίζουμε τα άλευρα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσέχοντας το αλάτι να μην έρθει σε επαφή με τη μαγιά και ρίχνοντας το νερό σταδιακά και όχι όλο μαζί.
- Γ. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10-15 λεπτά.
- Δ. Βγάζουμε τη ζύμη στο πάγκο εργασίας, ζυγίζουμε τα βάρη που θέλουμε (συνήθως 70-80 γραμμάρια) και πλάθουμε (μορφοποιούμε) σε φτιλίες. Αφήνουμε λίγο να ξεκουραστούν και κλείνουμε στρογγυλά κουλούρια.
- Ε. Ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο με χρήση ατμού (υγρασίας) για χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων. Ενδεικτικά ψήνουμε σε θερμοκρασία 200 °C για 15-20 λεπτά, ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.
- ΣΤ. Τοποθετούμε στις λαμαρίνες τα κουλούρια σε ίσες αποστάσεις και τα βάζουμε στη στόφα για ωρίμανση (χρόνος ωρίμανσης 30-35 λεπτά με χρήση ατμού).
- Ζ. Βουτάμε τη ζύμη σε νερό και στη συνέχεια σε σουσάμι.
- Η. Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.

14. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Το χωριάτικο ψωμί αφού το ζυμώσουμε, αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για να πλάθετε καλύτερα και να μας δώσει καλύτερο αποτέλεσμα.

15. Βάλτε σε σωστή σειρά τη διαδικασία παρασκευής της ζύμης Σφολιάτας. Τρόπος παρασκευής:

- Α. Μετά το τρίτο πέρασμα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τη ζύμη σφολιάτας για να
- Β. παρασκευάσουμε διάφορα προϊόντα. Προσοχή! Τα παρασκευάσματα σφολιάτας δε μπορούν να ψηθούν την ίδια ημέρα παραγωγής τους.
- Γ. Ανοίγουμε τη ζύμη με σφολιατομηχανή ή με πλάστη σε φύλλο, ορθογώνιο παραλληλόγραμμο και στο κέντρο του τοποθετούμε το φύλλο μαργαρίνης και την εγκλωβίζουμε, διπλώνοντας τη ζύμη σαν φάκελο.
- Δ. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 15-20 λεπτά, αλευρωμένο και σκεπασμένο, χαράζοντάς το σταυροειδώς.
- Ε. Μαλακώνουμε τη σκληρή μαργαρίνη, ώστε να μπορεί να ανοιχτεί σε φύλλο και ζυμώνουμε το αλεύρι κοσκινισμένο με το αλάτι και το νερό κάνοντας ένα σφιχτό και στεγνό ζυμάρι.
- ΣΤ. Βγάζουμε από το ψυγείο. Χτυπάμε με τον πλάστη να φύγει ο αέρας εσωτερικά και ανοίγουμε σε φύλλο (1ο πέρασμα). Προσοχή να μην βγει η μαργαρίνη. Διπλώνουμε τη σφολιάτα στα 3 ή στα 4 και τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 ώρα.
- Ζ. Τοποθετούμε τη διπλωμένη ζύμη σφολιάτας σε φάκελο στο ψυγείο για 1 ώρα.
- Η. Ανοίγουμε και διπλώνουμε κατά τον ίδιο τρόπο άλλες δύο φορές ανά μία ώρα (2ο και 3ο πέρασμα).
- Θ. Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.

16. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Η ζύμη με αλεύρι ολικής άλεσης έχει την ίδια απορρόφηση νερού με ένα αλεύρι Τ70% για την παρασκευή ψωμιού.

17. Επιλέξτε τη σωστή σειρά στη διαδικασία για παρασκευή Μπισκουί Βανίλιας. Δίνονται τα Υλικά:

- Ασπράδια αυγού
- Ζάχαρη κρυσταλλική – Βανίλια
- Κρόκοι αυγού
- Αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής - Άμυλο

Τρόπος παρασκευής:

- Α. Τοποθετούμε το Α στο μίξερ με το σύρμα και χτυπάμε να γίνει μαρέγκα.
- Β. Ψήνουμε το παρασκεύασμα σε έτοιμο φούρνο (προθερμασμένο) άμεσα στους 190 °C για περίπου 8 λεπτά, ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.
- Γ. Στη δεύτερη ταχύτητα ρίχνουμε το Γ και μόλις ενσωματωθεί, σταματάμε.
- Δ. Βγάζουμε το μείγμα από το μίξερ και προσθέτουμε το Δ στον κάδο, ανακατεύοντας με μαρίζ απαλά,

ώστε να έχουμε πλήρη ομογενοποίηση του μείγματος.

- Ε. Στρώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα σε φύλλο σιλικόνης ή λαδόκολλα με παλέτα, δημιουργώντας μία στρώση πάχους 1 εκατοστού.

ΣΤ. Προσθέτουμε το Β σταδιακά για να δέσει η μαρέγκα.

18. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στα κουλουράκια Λαδιού ρίχνουμε όλα τα υλικά μαζί και ζυμώνουμε λίγο μέχρι να απορροφηθεί το αλεύρι.

19. Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη διαδικασία παρασκευής της κρέμας Πατισερί. Δίνονται τα Υλικά:

- Γάλα - Ζάχαρη
- Αυγά - Κρόκοι
- Ζάχαρη - Άμυλο
- Βούτυρο αγελαδινό - Βανίλια

Τρόπος παρασκευής:

- Α. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το μίγμα Α και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά.
- Β. Προσθέτουμε το Δ και ανακατεύουμε για να γίνει μία γυαλιστερή και ομοιογενής κρέμα.
- Γ. Προσθέτουμε το Γ στο μπολ, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να ομογενοποιηθούν καλά όλα τα υλικά και να μην έχουν σβόλους. Στη συνέχεια πριν βράσει το μίγμα Α παίρνουμε μέρος του και προσθέτουμε στο μπολ με συνεχή ανάδευση.
- Δ. Σε ένα μπολ ρίχνουμε το Β και ανακατεύουμε με σύρμα χειρός μέχρι να σπάσουν οι κρόκοι και να ενσωματωθούν μαζί με τα ασπράδια.
- Ε. Ρίχνουμε το μίγμα από το μπολ στην κατσαρόλα με συνεχή ανάδευση έως ότου πήξει η κρέμα και αποσύρουμε από τη φωτιά την κατσαρόλα.

20. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στα κέικ θέλουμε πολύ δυνατή θερμοκρασία φούρνου (220 °C) για να φουσκώσουν και να γίνουν αφράτα.

21. Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη διαδικασία μονταρίσματος ενός Μιλφέιγ.

Σύνθεση:

- Α. Βάζουμε το μείγμα στην κατάψυξη 2 ώρες για να παγώσει.
- Β. Δημιουργούμε τρεις στρώσεις σφολιάτας - κρέμας, φτάνοντας στο ύψος του τσερκιού.
- Γ. Σε ένα ορθογώνιο τσέρκι με βάση, βάζουμε κάτω το φύλλο σφολιάτας και κατόπιν γεμίζουμε με κρέμα πατισερί.
- Δ. Ξεφορμάρουμε, περνάμε μια λεπτή στρώση με κιγιέ και περιχύνουμε με τρίμα σφολιάτας και άχνη.

22. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Ένα φυσικό προζύμι με βάση αλεύρι σίκαλης για να διατηρηθεί σταθερή η οξύτητα του χρειαζόμαστε προζυμομηχανή αλλιώς το αναπιάνουμε καθημερινά, προσπαθώντας να έχουμε σταθερές συνθήκες.

23. Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη διαδικασία παρασκευής σκεπαστής Μηλόπιτας. Σύνθεση:

- A. Ψήνουμε στους 180 °C για 40-45 λεπτά.
- B. Τοποθετούμε τη γέμιση μήλου και σκεπάζουμε την τάρτα με πάστα φλώρα, με τη βοήθεια πλάστη και λαδόκολλας.
- Γ. Αλείφουμε με αυγό.
- Δ. Σε μια ταρτιέρα απλώνουμε - ομοιόμορφα και στα τοιχώματα - ζύμη πάστα φλώρα.

24. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στο τσουρέκι χρησιμοποιούμε αλεύρι μαλακό ζαχαροπλαστικής.

25. Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη διαδικασία παρασκευής της κρέμ Anglaise.

Υλικά:

- Γάλα - Κρέμα γάλακτος - Κρόκοι αυγού - Ζάχαρη - Βανίλια

Τρόπος παρασκευής:

- A. Σε μια κατσαρόλα, βάζουμε σε μέτρια φωτιά το γάλα και την κρέμα γάλακτος για να ζεσταθούν.
- B. Αποσύρουμε και ρίχνουμε τη βανίλια, μοιράζουμε σε μπολάκια και αφήνουμε να κρυώσει.
- Γ. Ενσωματώνουμε, ρίχνοντας το ζεστό μείγμα στους κρόκους με τη ζάχαρη και όλα μαζί πάλι στη φωτιά, χαμηλώνοντας την ένταση.
- Δ. Σε ένα μπολ, χτυπάμε πολύ καλά με σύρμα χειρός τη ζάχαρη με τους κρόκους.
- E. Ζεσταίνουμε το μείγμα, ανακατεύοντας μέχρι να φτάσει στους 75 °C.

26. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στα κουλουράκια Βανίλιας χρησιμοποιούμε αλεύρι σούπερ Αμερικής.

27. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Με τη ζύμη Μπριός μπορούμε να δημιουργήσουμε αλμυρές και γλυκές παρασκευές.

28. Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη σύνθεση της lemonpie.

Σύνθεση:

- A. Φτιάχνουμε την πάστα φλώρα και απλώνουμε σε ταρτιέρα. Ψήνουμε και αφήνουμε να κρυώσει. Ξεφορμάρουμε και τοποθετούμε σε δίσκο.
- B. Με φλόγιστρο καίμε το κιγιέ για να σταθεροποιηθεί.
- Γ. Γαρνίρουμε με φέτες λεμονιού.
- Δ. Γεμίζουμε με την κρέμα λεμονιού.
- E. Χρησιμοποιώντας σακούλα ζαχαροπλαστικής καλύπτουμε την τάρτα με κιγιέ.

29. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Για να χρησιμοποιήσουμε τα φύλλα ζελατίνης τα μαλακώνουμε σε ζεστό νερό.

30. Ποια είναι η ιδανική θερμοκρασία της στόφας;

- A. 15 - 18 °C
- B. 20 - 23 °C
- Γ. 32 - 38 °C
- Δ. 42 - 45 °C

31. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Πριν χρησιμοποιήσουμε το άμυλο για να δέσουμε μία κρέμα το λιώνουμε σε κρύο νερό.

32. Επιλέξτε τη σωστή σειρά για το τρόπο παρασκευής του Άρτου Ολικής Άλεσης. Τρόπος παρασκευής:

- A. Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.
- B. Τοποθετούμε στις λαμαρίνες την πλασμένη ζύμη σε ίσες αποστάσεις και την βάζουμε στη στόφα για ωρίμανση (χρόνος ωρίμανσης 30-35 λεπτά με χρήση λίγου ατμού).
- Γ. Ζυμώνουμε, αρχικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά και στη συνέχεια στη δεύτερη ταχύτητα για 6 - 8 λεπτά (ανάλογα το μηχάνημα). Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή, που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη.
- Δ. Ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο με χρήση ατμού (υγρασίας) για χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων. Ενδεικτικά, για τεμάχια 350 γραμμαρίων ζύμης ψήνουμε σε θερμοκρασία 200°C για 35- 40 λεπτά, ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.
- E. Βγάζουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας, ζυγίζουμε τα βάρη που θέλουμε και πλάθουμε (μορφοποιούμε).
- ΣΤ. Κοσκινίζουμε το αλεύρι και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσέχοντας το αλάτι να μην έρθει σε επαφή με τη μαγιά και ρίχνοντας το νερό σταδιακά (όχι όλο μαζί).
- Ζ. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20 περίπου λεπτά.

33. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Για την παρασκευή Παγωτού Παρφέ χρησιμοποιούμε μεταξύ άλλων και κρέμα κιγιέ.

34. Ποιο διογκωτικό χρησιμοποιούμε στα κριτσίνια τύπου Διαίτης για να γίνουν πιο τραγανά;

- A. Μαγιά και Σόδα
- B. Αμμωνία και Σόδα
- Γ. Σόδα και Μπέικιν
- Δ. Αμμωνία και Μπέικιν

35. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Για τη παρασκευή παντεσπανιού χρησιμοποιούμε μόνο το ασπράδι του αυγού.

36. Επιλέξτε τη σωστή σειρά για τη διαδικασία παρασκευής του Σταφιδόψωμου. Τρόπος παρασκευής:

- A. Τοποθετούμε στις λαμαρίνες την πλασμένη ζύμη σε ίσες αποστάσεις και κατόπιν την βάζουμε στη στόφα για ωρίμανση (χρόνος ωρίμανσης 30-35 λεπτά με χρήση ατμού).
- B. Κοσκινίζουμε τα άλευρα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσέχοντας το αλάτι να μην έρθει σε επαφή με τη μαγιά και ρίχνοντας το νερό σταδιακά (όχι όλο μαζί).
- Γ. Ζυμώνουμε, αρχικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά και στη συνέχεια στη δεύτερη ταχύτητα για 6 - 8 λεπτά (ανάλογα το μηχάνημα). Στο τέλος βάζουμε τις σταφίδες. Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή, που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη.
- Δ. Βγάζουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας, ζυγίζουμε τα βάρη που θέλουμε και πλάθουμε (μορφοποιούμε) σε στρογγυλά μπαλάκια.
- Ε. Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.
- ΣΤ. Ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο με χρήση ατμού (υγρασίας) για χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων. Ενδεικτικά, για τεμάχια 120 γραμμαρίων ζύμης ψήνουμε σε θερμοκρασία 200°C για 15- 20 λεπτά, ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.
- Ζ. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 15 περίπου λεπτά.

37. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Το Μπέικιν πάουντερ λειτουργεί στην κουλουροποιία, μόνο κατά το ψήσιμο σε κατάλληλη θερμοκρασία στο φούρνο.

38. Γιατί χαράζουμε το ψωμί;

- A. Για πιο γυαλιστερή κόρα
- B. Για να φύγουν ομοιόμορφα τα αρτοποιητικά αέρια και να δώσουμε όμορφη εμφάνιση
- Γ. Για να διογκωθεί περισσότερο
- Δ. Για να κάνει πιο μαλακή κόρα

39. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Όταν στρώνουμε σοκολάτα γάλακτος, για να παρασκευάσουμε σοκολατάκια σε φορμάκια, πρώτα ανεβάζουμε τη θερμοκρασία της σοκολάτας στους 58 °C μετά την κατεβάζουμε στους 25 °C και την ξανανεβάζουμε στους 30 °C.

40. Βάλτε σε σωστή σειρά τη διαδικασία παρασκευής για ψωμάκια Κάιζερ. Τρόπος παρασκευής:

- A. Ζυγίζουμε όλα τα υλικά.
- B. Τοποθετούμε στις λαμαρίνες την πλασμένη ζύμη σε ίσες αποστάσεις και δίνουμε το χαρακτηριστικό σχέδιο κάιζερ με ειδική σφραγίδα- κουπάτ.
- Γ. Κοσκινίζουμε τα άλευρα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσέχοντας το αλάτι να μην έρθει σε επαφή με τη μαγιά και ρίχνοντας το νερό σταδιακά (όχι όλο μαζί).
- Δ. Βάζουμε στη στόφα για ωρίμανση (χρόνος ωρίμανσης 30-35 λεπτά με χρήση ατμού).

- Ε. Βγάζουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας, ζυγίζουμε τα βάρη που θέλουμε και πλάθουμε (μορφοποιούμε) σε στρογγυλά μπαλάκια.
- ΣΤ. Ζυμώνουμε, αρχικά στην πρώτη ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά και στη συνέχεια στη δεύτερη ταχύτητα για 6 - 10 λεπτά (ανάλογα το μηχάνημα). Θέλουμε μια ζύμη μαλακή, ομοιογενή, που να μην κολλά στα τοιχώματα και να είναι λεία και εύπλαστη.
- Ζ. Ψήνουμε σε έτοιμο (προθερμασμένο) φούρνο με χρήση ατμού (υγρασίας) για χρόνο ανάλογο του βάρους των τεμαχίων. Ενδεικτικά, για τεμάχια 120 γραμμαρίων ζύμης ψήνουμε σε θερμοκρασία 200 °C για 15- 20 λεπτά, ανάλογα το φούρνο και πάντα υπό την επίβλεψή μας.
- Η. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 15 περίπου λεπτά.

41. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Τη σοκολάτα για να τη λιώσουμε χρησιμοποιούμε μπεν-μαρί.

42. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Η καραμέλα που χρησιμοποιούμε για την Ιταλική μαρέγκα πρέπει να είναι 120°C.

43. Σε ποια θερμοκρασία βάζουμε τα παξιμάδια κατά το δεύτερο ψήσιμο τους (στέγνωμα);

- Α. 130-140 °C
- Β. 200-210 °C
- Γ. 180-190 °C
- Δ. 220-230 °C

44. Αντιστοιχίστε τα προϊόντα της στήλης 1 με τα άλευρα της στήλης 2, από τα οποία παρασκευάζονται:

Στήλη 1		Στήλη 2	
Προϊόντα		Άλευρα	
Α)	Ψωμί Πολυτελείας	1)	Αλεύρι τ.55%
Β)	Ψωμί Χωριάτικο	2)	Αλεύρι Σούπερ
Γ)	Τσουρέκι	3)	Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής
Δ)	Κέικ	4)	Αλεύρι τ.Μ κίτρινο

45. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Στα σιρόπια προσθέτουμε και γλυκόζη ώστε να μην κρυσταλλώσει η ζάχαρη.

46. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Για τη παρασκευή παγωτού με παγωτομηχανή και παστεριωτή χρησιμοποιούμε πηκτικές ύλες.

47. Όταν ακολουθούμε τη μέθοδο κρεμοποίησης των υλικών σε ένα κέικ, ποια υλικά δουλεύουμε αρχικά;

- Α. Αυγά με γάλα
- Β. Βούτυρο με ζάχαρη

- Γ. Αλεύρι με βούτυρο
- Δ. Αυγά με ζάχαρη

48. Για να παρασκευάσετε κρέμα Πατισερί η τελική ανάμειξη όλων των υλικών γίνεται:

- Α. Στο μίξερ με το σύρμα
- Β. Σε κατσαρόλα στη φωτιά
- Γ. Σε μπασίνα με σύρμα χειρός
- Δ. Σε μίξερ με το φτερό

49. Χαρακτηρίστε την παρακάτω πρόταση ως (Σ) σωστή ή (Λ) λάθος.

Για τη παρασκευή Γκανάζ επικάλυψης εκτός της σοκολάτας χρησιμοποιούμε ζεστό γάλα ή κρέμα γάλακτος.

50. Τι είδος αλεύρου χρησιμοποιούμε για τη παρασκευή Σφολιάτας;

- Α. Αλεύρι τ.70%
- Β. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
- Γ. Αλεύρι τ. Μ χωριάτικο
- Δ. Αλεύρι τ.55% (ενισχυμένο)

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΩΤΗΣΗΣ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
1	Α
2	Β
3	Β
4	Δ
5	Β
6	$A=2, B=4, \Gamma=1, \Delta=3$
7	Α
8	$A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda$
9	Α
10	Β
11	Β
12	Β
13	Α
14	Γ
15	Β
16	Δ
17	$A=4, B=1, \Gamma=3, \Delta=2$
18	Γ
19	Γ
20	Α
21	Γ
22	Δ
23	Γ
24	Β
25	Γ
26	Γ
27	Δ

28	Β
29	A=3, B=4, Γ=2, Δ=1
30	A=2, B=4, Γ=1, Δ=3
31	A=2, B=3, Γ=1, Δ=4
32	A=2, B=4, Γ=1, Δ=3
33	A=4, B=3, Γ=1, Δ=2
34	Δ
35	Δ
36	A
37	Β
38	Β
39	Γ
40	A=2, B=1, Γ=4, Δ=3
41	A
42	Δ
43	Δ
44	Γ
45	A=3, B=4, Γ=2, Δ=1
46	A=2, B=3, Γ=1, Δ=4
47	Δ
48	A
49	Δ
50	Γ
51	Γ
52	A
53	A
54	Γ
55	Β
56	A=2, B=4, Γ=3, Δ=1
57	Δ
58	Γ
59	Γ

60	$A=2, B=1, \Gamma=4, \Delta=3$
61	$A=3, B=1, \Gamma=2, \Delta=4$
62	$A=\Lambda, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Sigma$
63	B
64	Δ
65	Δ
66	A
67	Γ
68	Γ
69	B
70	A
71	B
72	$A=\Lambda, B=\Sigma, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
73	Γ
74	Δ, A, B, Γ
75	Δ
76	B
77	$1=A, 2=A, 3=B, 4=B, 5=A, 6=A, 7=A, 8=B$
78	A
79	B
80	$1=B, 2=A, 3=\Gamma$
81	B
82	B
83	Δ
84	A
85	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda$
86	Δ
87	B
88	Γ
89	Γ
90	A
91	$A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda$

92	Δ
93	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
94	Δ
95	$A=4, B=3, \Gamma=2, \Delta=1$
96	A
97	B
98	B
99	Γ
100	Γ
101	Γ
102	$A=2, B=3, \Gamma=1$
103	B
104	A
105	A
106	B
107	A
108	$A=3, B=2, \Gamma=1, \Delta=4$
109	B
110	Γ
111	Γ
112	Δ
113	$A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda$
114	$A=\Lambda, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Sigma$
115	Δ
116	$A=\Lambda, B=\Lambda, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Sigma$
117	$H, \Delta, \Gamma, E, Z, A, B$
118	$A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Sigma$
119	Δ
120	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
121	Δ
122	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
123	Δ

124	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Sigma$
125	Γ
126	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda$
127	Δ
128	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Lambda$
129	A
130	$A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
131	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
132	B
133	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Sigma$
134	Γ
135	$A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Sigma$
136	B
137	$A=\Lambda, B=\Lambda, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Sigma$
138	B
139	$A=\Sigma, B=\Sigma, \Gamma=\Lambda, \Delta=\Sigma$
140	A
141	$A=\Lambda, B=\Sigma, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
142	$A=\Sigma, B=\Lambda, \Gamma=\Sigma, \Delta=\Lambda$
143	B
144	Δ
145	Γ
146	Δ
147	Δ
148	$A=4, B=3, \Gamma=1, \Delta=5, E=2, \Sigma T=7, Z=6$
149	Δ
150	Δ

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΩΤΗΣΗΣ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
1	Σ
2	Β
3	Γ- Β-Α-Δ
4	Σ
5	Ε-Β-Α-Γ-Δ
6	Σ
7	Β-Δ-Α-Γ
8	Λ
9	Γ-Α-Β
10	Σ
11	Α=3, Β=1, Γ=4, Δ=2
12	Λ
13	Η-Β-Α-Γ-Δ-Ζ-ΣΤ-Ε
14	Σ
15	Η-Δ-Γ-Β-ΣΤ-Ε-Ζ-Α
16	Λ
17	1, 6, 3, 4, 5, 2
18	Σ
19	1, 4, 3, 5, 2
20	Λ
21	3, 2, 1, 4
22	Σ
23	4, 2, 3, 1
24	Λ
25	1, 4, 3, 5, 2
26	Λ
27	Σ
28	Α, Δ, Ε, Β, Γ

29	Λ
30	Γ
31	Σ
32	Α-ΣΤ-Γ-Ζ-Ε-Β-Δ
33	Σ
34	Γ
35	Λ
36	Ε-Β-Γ-Ζ-Δ-Α-ΣΤ
37	Σ
38	Β
39	Λ
40	Α-Γ-ΣΤ-Η-Ε-Β-Δ-Ζ
41	Σ
42	Σ
43	Α
44	Α=1, Β=4, Γ=2, Δ=3
45	Σ
46	Σ
47	Β
48	Β
49	Σ
50	Δ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΕΟΠΠΕΠ (χ.χ). Επαγγελματικά Περιγράμματα. Ανακτήθηκε 01 Ιουλίου 2022 από <https://www.eoppep.gr/index.php/el/professional-outlines>
- ΕΟΠΠΕΠ (χ.χ). Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων. Ανακτήθηκε 04 Ιουλίου 2022 από <https://proson.eoppep.gr/el/QualificationTypes>
- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 5706/Β'/1.11.22, Απόφαση: Κ5/135264) Κανονισμός Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών Κατάρτισης (Ε.Σ.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ. και Ν.) του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.
- 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 υπ' αριθ. 26385/2017. Πλαίσιο ποιότητας Μαθητείας όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ566/08.05.2006, 110998/2006) Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων