



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων
και Αθλητισμού



Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΑΕΚ

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2026

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής

ΣΑΕΚ

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2026

**ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ
ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
«ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»**

Συγγραφική ομάδα

Νίκος Γερεντές

Ειρήνη Βοϊδάκου

Μαγδαληνή Καλεντερίδου

Άννα Κοκκινοπούλου

Γεώργιος Παλησίδης

**Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης
του εκπαιδευτικού εγχειριδίου**

Ιωάννα Προφύρη σε συνεργασία

με Κωνσταντίνο Φασνάκη

Γλωσσική επιμέλεια

Εκδόσεις Σοκόλη

Σχεδιασμός-σελιδοποίηση

Mr. Moschos / WINK DESIGN

Το περιεχόμενο του εκπαιδευτικού εγχειριδίου της ειδικότητας διαμορφώθηκε από τη συγγραφική ομάδα με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα που επεξεργάστηκε το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)» [κωδικός ΟΠΣ (MIS) 5069281] του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020», που υλοποιήθηκε με σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων και, ειδικότερα, από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρο της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ και τον ΕΟΠΠΕΠ, και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Κ.Τ.). Το παρόν εκπαιδευτικό εγχειρίδιο αναπτύχθηκε με την ευθύνη του ΙΜΕ/ΓΣΒΕΕ επιστημονικά στελέχη του οποίου παρακολούθησαν και υποστήριξαν τον συντονισμό του έργου σε όλες του τις φάσεις.

Περιεχόμενα

1	Πρόλογος	7
2	Εισαγωγή	9
A	Περιγραφή ειδικότητας	11
1	Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού	11
1 . 1	Τίτλος ειδικότητας	11
1 . 2	Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)	11
2	Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας	12
2 . 1	Ορισμός ειδικότητας	12
2 . 2	Αρμοδιότητες/Καθήκοντα	12
2 . 3	Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα	13
2 . 4	Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης	15
B	Σκοπός και προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας	16
1	Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας	16
2	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης	17
Γ	Βασικές εκπαιδευτικές προδιαγραφές και αναλυτικό περιεχόμενο του προγράμματος της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης	19
1	Ωρολόγιο πρόγραμμα	20
2	Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης	22
2 . 1	ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄	22
2 . 1 . A	ΓΑΛΛΙΚΑ I	22
2 . 1 . B	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ I	28
2 . 1 . Γ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ) I	36
2 . 1 . Δ	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	44
2 . 1 . Ε	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ	51
2 . 1 . ΣΤ	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	57
2 . 2	ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄	63
2 . 2 . A	ΓΑΛΛΙΚΑ II	63
2 . 2 . B	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ II	68
2 . 2 . Γ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ) II	74

2 . 2 . Δ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	80
2 . 2 . Ε	FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT I (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ)	86
2 . 2 . ΣΤ	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	93
2 . 3	ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄	99
2 . 3 . Α	ΑΓΓΛΙΚΑ I	99
2 . 3 . Β	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ III	105
2 . 3 . Γ	FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT II (ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ)	111
2 . 3 . Δ	ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ I	117
2 . 3 . Ε	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ	123
2 . 3 . ΣΤ	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	131
2 . 4	ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄	137
2 . 4 . Α	ΑΓΓΛΙΚΑ II	137
2 . 4 . Β	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ IV	143
2 . 4 . Γ	ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ II	148
2 . 4 . Δ	ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	153
2 . 4 . Ε	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	159
3	Διδακτική μεθοδολογία	165
4	Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης	168
4 . 1	Βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας	168
4 . 2	Μέσα ατομικής προστασίας	169
Δ	Προδιαγραφές υλοποίησης της πρακτικής άσκησης	170
1	Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης	171
2	Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/-η	173
2 . 1	Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης	173
2 . 2	Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου/-ης	173
2 . 3	Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης	175
3	Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/-τριας της πρακτικής άσκησης	176
4	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα της πρακτικής άσκησης	177
5	Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος πρακτικής άσκησης	181
5 . 1 . Α	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΥ, ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ	181
5 . 1 . Β	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	181
5 . 1 . Γ	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ	182
5 . 2	Μεθοδολογία υλοποίησης πρακτικής άσκησης	184

	Βιβλιογραφία	186
A	Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα	187
B	Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη μεθοδολογία ανάπτυξης των εκπαιδευτικών εγχειριδίων	191
Γ	Σχετική εθνική νομοθεσία	193

1 | Πρόλογος

Το εκπαιδευτικό εγχειρίδιο της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής» αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)» [κωδικός ΟΠΣ (MIS) 5069281], η οποία υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων και, ειδικότερα, από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρο της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ και τον ΕΟΠΠΕΠ, και συγχρηματοδοτήθηκε από το ΕΠ «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση».

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

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

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

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

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

2 | Εισαγωγή

Το παρόν εγχειρίδιο, εκκινώντας από την περιγραφή της ειδικότητας, εστιάζεται στο αναλυτικό περιεχόμενο και στις βασικές εκπαιδευτικές προδιαγραφές ενός προγράμματος κατάρτισης στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής». Στοχεύει στην ενημέρωση του συνόλου των συντελεστών του λαμβάνοντας υπόψη τα περιεχόμενα των καθηκόντων και τις ιδιαιτερότητες της ειδικότητας, καθώς και τους ισχύοντες θεσμικούς περιορισμούς στο πεδίο.

Απευθύνεται, κυρίως, στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες αλλά και στους/στις εκπαιδευτές/-τριες των προγραμμάτων αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης. Επιπλέον, αποτελεί ένα χρήσιμο εγχειρίδιο για τα στελέχη σχεδιασμού, τους σχετικούς φορείς υλοποίησης των προγραμμάτων –τις Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης–, αλλά και για το σύνολο των υπόλοιπων δυνητικών συντελεστών ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης, ιδιαίτερα για όσους/-ες συμμετέχουν στην υλοποίηση της πρακτικής άσκησης.

Το εγχειρίδιο αυτό αποτελεί μια συστηματική βάση η οποία περιλαμβάνει βασικά στοιχεία για την κατανόηση του πεδίου της συγκεκριμένης ειδικότητας, αλλά, κυρίως, εστιάζεται στην ανάλυση των μαθησιακών ενοτήτων και των εκπαιδευτικών προδιαγραφών της θεωρητικής και της εργαστηριακής κατάρτισης, καθώς και στην υλοποίηση της πρακτικής άσκησης.

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, το εκπαιδευτικό εγχειρίδιο αποτελείται από τέσσερα (Α΄-Δ΄) Μέρη.

- **Το Μέρος Α΄ παρέχει συνοπτικά τις πληροφορίες που αφορούν την περιγραφή της ειδικότητας.**

Περιλαμβάνει την περιγραφή της ειδικότητας, των κύριων εργασιακών καθηκόντων της, των προοπτικών απασχόλησης σε αυτήν, ενώ γίνεται αναφορά σε βασικές πηγές πληροφόρησης σε σχέση με την ειδικότητα.

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

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

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

Το Μέρος Γ΄ περιλαμβάνει το ωρολόγιο πρόγραμμα καθώς και την περίληψη, τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα, τις ώρες διδασκαλίας ανά εβδομάδα, τις βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά, ένα κείμενο αναφοράς και τις προτεινόμενες πηγές μελέτης κάθε μαθησιακής ενότητας. Επιπλέον, αναφέρεται στην προτεινόμενη διδακτική μεθοδολογία, καθώς και σε σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την υγεία και την ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης.

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

Περιλαμβάνεται η περιγραφή του θεσμού της πρακτικής άσκησης και παρέχονται χρήσιμες οδηγίες για τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες και τους εκπαιδευτές/-τριες στον χώρο εργασίας. Στα περιεχόμενα συγκαταλέγονται επίσης οι ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης, ενδεικτικές εργασίες τις οποίες θα εκτελέσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες, καθώς και οι ειδικές προδιαγραφές υλοποίησης που αφορούν τον εξοπλισμό. Αναλύονται οι ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων, ενώ προτείνονται βασικές μεθοδολογικές αρχές για την υλοποίηση της πρακτικής άσκησης.

Το εκπαιδευτικό εγχειρίδιο και η τράπεζα θεμάτων της ειδικότητας συνδέονται οργανικά με τον αντίστοιχο οδηγό κατάρτισης της ειδικότητας¹.

Για τη συγγραφή της μεθοδολογίας ανάπτυξης των εκπαιδευτικών εγχειριδίων συνεργάστηκαν οι Ρένα Βαρβιτσιώτη, Ελένη Θεοδωρή, Κωνσταντίνος Μαρκίδης και Δέσποινα Μπαμπανέλου, η οποία ανέλαβε και τη συντακτική της επιμέλεια. Αυτή εκπονήθηκε στο πλαίσιο της «Οριζόντιας Εκπαιδευτικής Μεθοδολογίας» της εν λόγω Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)» και με βάση μια κατάλληλα προσαρμοσμένη εκδοχή του προτύπου ανάπτυξης εκπαιδευτικών υλικών του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ (Γούλας, Μαρκίδης & Μπαμπανέλου, 2021).

1 Παλησίδης, Γ., Πατεστής, Ι. & Γερεντές, Ν. (2022). *Οδηγός Κατάρτισης. Ειδικότητα: «Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής»*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.



Περιγραφή ειδικότητας

1 | Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού

1.1 • Τίτλος ειδικότητας

«Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής²»

1.2 • Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)

Η ειδικότητα ανήκει στην ομάδα προσανατολισμού: «Επαγγέλματα Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας».

2 Πηγή: ΦΕΚ Α' 193/17-09-2013. Ανακτήθηκε στις 23 Μαΐου 2022 από:
https://www.minedu.gov.gr/publications/docs2018/N_4186_2013_fek193.pdf

2 | Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

2.1 • Ορισμός ειδικότητας

Ο/Η «Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής» είναι υπεύθυνος/-η για την προετοιμασία, το μαγείρεμα και την παρουσίαση των επιδορπίων, των γλυκών και των ειδών αρτοποιίας³. Εργάζεται στον τομέα της γαστρονομίας και παρασκευάζει και παρουσιάζει προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, συνήθως σε επαγγελματικό περιβάλλον.

Ο/Η «Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής» είναι ο/η επαγγελματίας ο/η οποίος/α, έχοντας γνώση της αρτοποιητικής και ζαχαροπλαστικής τέχνης, στοιχείων της μαγειρικής, καθώς και στοιχείων τροφονομίας και υγιεινής, εργάζεται στο εργαστήριο της επισιτιστικής μονάδας ή σε αυτοτελή μονάδα αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστείου, επιμελείται και οργανώνει τη λειτουργία του αρτοποιείου και του ζαχαροπλαστείου ή επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (Κέτερινγκ) και προετοιμάζει, παρασκευάζει και παραθέτει τα επιδόρπια και τα προϊόντα άρτου για μικρές και μεγάλες ομάδες ατόμων σύμφωνα με τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας της επισιτιστικής μονάδας και τα προβλεπόμενα επίπεδα υγιεινής.

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

2.2 • Αρμοδιότητες/Καθήκοντα

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

- Συμπληρώνει τη λίστα παραγγελίας πρώτων υλών βάσει των προβλέψεων και των 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, αβγά κ.λπ.),
- Ζυμώνει άρτο (ψωμί), αρτοσκευάσματα, κέικ, μπισκότα, πίτες και άλλα προϊόντα με βάση το αλεύρι,

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

4 Πηγή: Πιστοποιημένο επαγγελματικό περίγραμμα «Αρτοποιός και Αρχιτεχνίτης», ΕΚεΠιΣ https://www.eoppep.gr/images/EP/EP_4.pdf

- Παρασκευάζει χειροποίητα ζαχαρώδη, σοκολατάκια, καραμέλες και άλλα προϊόντα με βάση τη ζάχαρη,
- Αναμειγνύει τις πρώτες ύλες σε μπολ μηχανών για την προετοιμασία τους ή το μαγείρεμά τους,
- Πλάθει ζύμες σε σχήματα που ορίζει η συνταγή,
- Ψήνει τα αρτοσκευάσματα σε ανάλογους βαθμούς και μεθόδους ψησίματος,
- Μαγειρεύει τις προετοιμασίες των γλυκών και των αλμυρών,
- Ετοιμάζει επικαλύψεις σε αρτοσκευάσματα και προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας,
- Παρακολουθεί τη θερμοκρασία του φούρνου και την εμφάνιση του προϊόντος για τον προσδιορισμό του χρόνου ψησίματος,
- Συντονίζει τη διαμόρφωση, τη φόρτωση, το ψήσιμο, την εκφόρτωση, το ξεφορμάρισμα και την ψύξη προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Ζυγίζει τα γλυκά και τα αρτοσκευάσματα που πρόκειται να πουληθούν,
- Διακοσμεί τα αρτοσκευάσματα με γαρνιτούρες με ανάλογο “food styling”,
- Εξελίσσει τα ήδη παραγόμενα προϊόντα,
- Αναπτύσσει νέα προϊόντα για την επιχείρηση,
- Διατηρεί τους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης σε τάξη, τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής,
- Τακτοποιεί τις πρώτες ύλες στην αποθήκη ημέρας για την προετοιμασία της μονάδας παραγωγής,
- Ελέγχει την καθαριότητα του εξοπλισμού και τη λειτουργία των χώρων πριν από την έναρξη της παραγωγής για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τον κανονισμό υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία,
- Οργανώνει τις ενέργειες παραγωγής για την ορθή διαχείριση των υλικών και των τεχνικών που θα ακολουθήσει,
- Ενημερώνει τους πωλητές για τα τεχνικά και γευστικά χαρακτηριστικά των προϊόντων προς πώληση,
- Προτείνει σε πελάτες τεχνικές και γεύσεις για τούρτες, άρτους και γλυκίσματα,
- Εκπαιδεύει τους νέους υπαλλήλους στο τμήμα ή την επιχείρηση,
- Τοποθετεί τα αρτοσκευάσματα ή τα γλυκίσματα στη συσκευασία πώλησης,
- Κοστολογεί τις συνταγές που προτείνει ο/η ίδιος/-α ή του/της ζητούν οι πελάτες.

2.3 • Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Το επάγγελμα του/της «Τεχνικού Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής» έχει ευρεία ζήτηση στον κλάδο του επισιτισμού (εστιατόρια), των κοινωνικών εκδηλώσεων (Κέτερινγκ γάμων, επαγγελματικών γευμάτων) και της φιλοξενίας (ξενοδοχεία, κρουαζιερόπλοια κ.ά.). Ο κλάδος του τουρισμού και επισιτισμού στην Ελλάδα θεωρείται από

τους πλέον αναπτυσσόμενους και δυναμικούς κλάδους στην οικονομία. Οι αρτοποιοί και οι ζαχαροπλάστες εργάζονται είτε ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούνται σε άλλες επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιομηχανίας, του εμπορίου αρτοζαχαροπλαστικής ή του ξενοδοχειακού-τουριστικού τομέα, είτε, ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια, στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία αρτοζαχαροπλαστικής, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες του λιανικού εμπορίου.

Ο/Η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας «Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής» μπορεί να εργαστεί σε επισιτιστικές μονάδες διαφόρων τύπων και μορφών, όπως είναι (ενδεικτικά):

- Ανεξάρτητες επιχειρήσεις αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, μικρές ή αλυσίδες:
 - Αρτοποιεία,
 - Ζαχαροπλαστεία.
- Τμήματα ή εστιατόρια αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής:
 - Ξενοδοχειακές επιχειρήσεις (ξενοδοχεία, βίλες),
 - Ανεξάρτητες επιχειρήσεις, όπως ταβέρνες,
 - Κατασκηνώσεις αναψυχής (Camping, παιδικές κατασκηνώσεις),
 - Κρουαζιέρες (μεγάλα πλοία, κόττερα),
 - Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (Κέτερινγκ).
- Βιομηχανία τροφίμων:
 - Εργαστήρια ζύμης,
 - Εργαστήρια σιροπιαστών,
 - Εργαστήρια γλυκών αλειμμάτων (μαρμελάδας, πραλίνας).
- Τμήματα εστιατορίων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής φορέων όπως είναι:
 - Ιδρύματα, π.χ. πανεπιστήμια,
 - Κοινωφελείς οργανισμοί, π.χ. νοσοκομεία, οίκοι ευγηρίας, σχολεία, βρεφονηπιακοί σταθμοί, οικοτροφεία, συσσίτια δήμων και εκκλησιών, ΜΚΟ,
 - Ένοπλες Δυνάμεις.
- Εστιατόρια αναμονής ή προετοιμασίας μεταφορικών μέσων:
 - “Lounges” αεροδρομίων, τρένων και πλοίων.

2.4 • Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

- Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (ΕΟΠΠΕΠ): <https://www.eoppep.gr>
- Υπουργείο Τουρισμού: <https://mintour.gov.gr/>
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων: <http://www.minagric.gr>
- Υπουργείο Ανάπτυξης: Γενική Γραμματεία Εμπορίου: <http://www.gge.gr>
- Εθνικός Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ): <http://www.efet.gr>
- ΕΛΓΟ Δήμητρα: <https://www.elgo.gr/>
- Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού (ΕΟΤ): <http://www.gnto.gr/>
- Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδος (ΞΕΕ): <http://www.grhotels.gr/>
- Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ): <http://www.sete.gr/>
- Ινστιτούτο Τουριστικών Ερευνών και Προβλέψεων (ΙΤΕΠ):
<http://www.itep.gr/gr/index.htm>
- Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών και Συναφών Επαγγελματιών:
<http://www.poeseg.gr>
- Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατών Επισιτισμού και Υπαλλήλων Τουριστικών Επαγγελματιών: <http://www.poeeyte.gr>
- Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος: <https://oae.gr>
- Ομοσπονδία Επαγγελματο-βιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδας:
<https://www.oeze.gr/>
- Ένωση Βιομηχανιών και 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/>

B

Σκοπός και προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας

1 | Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας

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

2 | Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης

Οι γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που θα αποκτήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατά τη διάρκεια της κατάρτισής τους, οργανώνονται σε ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων.

Στον πίνακα που ακολουθεί, παρουσιάζονται τα επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα ανά ενότητα.

Πίνακας 1 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	Επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να:
Α. «Παραγωγή προϊόντων άρτου, αρτοποιασκευασμά- των και αρτοποιασμάτων»	• Παρασκευάζουν το μείγμα ζύμης για προϊόντα άρτου, αρτοποιασκευασμάτων και αρτοποιασμάτων, • Τηρούν τους κανόνες που αφορούν την αναλογία συστατικών και τις τεχνικές ανάμειξης, • Ελέγχουν τη συνεκτικότητα του μείγματος ζύμης, • Μορφοποιούν τη ζύμη μέσω κοπής και ζυγίσματος, • Σχηματοποιούν τη ζύμη ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα, • Παρασκευάζουν άρτο (ψωμί), αρτοποιασκευάσματα (ελαιόψωμο) και αρτοποιασμάτα (κουλουράκια), • Προσθέτουν υλικά στο τελικό προϊόν, • Διακοσμούν το τελικό προϊόν, • Μετατρέπουν, μέσω ψησίματος, το διαμορφωμένο υλικό σε προϊόν προς κατανάλωση, • Ελέγχουν τη διόγκωση του προϊόντος.

συνέχεια >>

Πίνακας 1 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	Επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι ικανοί/-ές να:
Β. «Παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής»	• Δημιουργούν το μείγμα ζύμης για προϊόντα ζαχαροπλαστικής, • Τηρούν τους κανόνες που αφορούν την αναλογία συστατικών και τις τεχνικές ανάμειξης, • Ελέγχουν τη συνεκτικότητα του μείγματος ζύμης, • Μορφοποιούν τη ζύμη μέσω κοπής και ζυγίσματος, • Δημιουργούν φύλλα, από τη ζύμη, μέσω εργαλείων για τη δημιουργία διαφόρων τύπων φύλλου και σφολιάτας, • Παρασκευάζουν τα υλικά και τα μείγματα που θα χρησιμοποιηθούν στα είδη ζαχαροπλαστικής, • Σχηματοποιούν κατάλληλα τα είδη ζαχαροπλαστικής, • Αναλαμβάνουν το γέμισμα (κρέμες, σαντιγί) ειδών ζαχαροπλαστικής, • Διακοσμούν τα είδη ζαχαροπλαστικής, • Μετατρέπουν, μέσω θερμικής επεξεργασίας, το υλικό σε προϊόν έτοιμο προς κατανάλωση, • Ελέγχουν τη διόγκωση και την αφυδάτωση του προϊόντος.
Γ. «Οργάνωση και διαχείριση του αρτοποιείου και του ζαχαροπλαστείου»	• Κοστολογούν τα προϊόντα που παρασκευάζουν, • Επιλέγουν τρόπους παρουσίασης και προώθησης των προϊόντων που παρασκευάζουν, • Ορίζουν τις προδιαγραφές αποθήκευσης και διαχείρισης των υλικών, • Συλλέγουν προσφορές για προμήθεια υλικών, • Παραλαμβάνουν, κατόπιν ελέγχου, τα υλικά που θα χρησιμοποιήσουν, • Παρακολουθούν τα αποθέματα της αποθήκης, • Οργανώνουν την παραγωγική διαδικασία, • Εφαρμόζουν κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, • Ελέγχουν τον εξοπλισμό και τα εργαλεία, • Φροντίζουν για την καθαριότητα και την τακτοποίηση του εξοπλισμού.



Βασικές εκπαιδευτικές προδιαγραφές και αναλυτικό περιεχόμενο του προγράμματος της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης

1 | Ωρολόγιο πρόγραμμα

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

Πίνακας 2 /// Ωρολόγιο πρόγραμμα

ΕΞΑΜΗΝΟ		Α			Β			Γ			Δ		
Α/Α	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	ΓΑΛΛΙΚΑ Ι	2		2									
2	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι	3	4	7									
3	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ) Ι	1	2	3									
4	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	2		2									
5	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ	2		2									
6	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		4	4		4	4		4	4		6	6
7	ΓΑΛΛΙΚΑ ΙΙ				2		2						
8	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΙΙ				3	4	7						
9	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ) ΙΙ				1	2	3						
10	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ				2		2						
11	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ Ι (F&B MANAGEMENT Ι), ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ				2		2						
12	ΑΓΓΛΙΚΑ Ι							2		2			
13	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΙΙΙ							1	4	5			
14	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΙΙ (F&B MANAGEMENT ΙΙ), ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ							2		2			
15	ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι							1	4	5			

συνέχεια >>

Πίνακας 2 /// Ωρολόγιο πρόγραμμα

ΕΞΑΜΗΝΟ		Α			Β			Γ			Δ		
Α/Α	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
16	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ							2		2			
17	ΑΓΓΛΙΚΑ II										2		2
18	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ IV										1	4	5
19	ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ II										1	4	5
20	ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ										2		2
ΣΥΝΟΛΟ		10	10	20	10	10	20	8	12	20	6	14	20

2 | Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης

2.1 • ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

2.1.Α. ΓΑΛΛΙΚΑ Ι

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Γαλλικά Ι» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στις βασικές έννοιες και τη σχετική ορολογία στη γαλλική γλώσσα στους χώρους της επαγγελματικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Ειδικότερα, θα επεξηγηθούν οι διεθνείς συνταγές στη γαλλική γλώσσα και οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έλθουν σε επαφή με διεθνείς τεχνικές δημιουργίας ζυμών και παρασκευής προϊόντων ζαχαροπλαστικής, όπως: crème patisserie, crème flan, crème brûlée, crème caramel, cake marbré, pain d'épices, baba au rhum, madeleines, tarte aux pommes, mousse au chocolat. Επίσης, θα παρουσιασθούν τεχνικές διατύπωσης μιας συνταγής στη γαλλική γλώσσα με χρήση της σχετικής ορολογίας. Τέλος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα παρουσιάσουν μια συνταγή στη γαλλική γλώσσα κάνοντας χρήση της σχετικής ορολογίας και εξασκώντας, παράλληλα, την προφορά τους.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναφέρουν τα βασικά υλικά της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στη γαλλική γλώσσα,
- Αριθμούν στα γαλλικά τις ποσότητες των υλικών μιας συνταγής,
- Ονοματίζουν στα γαλλικά τα σκεύη και τις εγκαταστάσεις ενός επαγγελματικού χώρου,
- Αντιλαμβάνονται τη γαλλική ορολογία της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας,
- Προσδιορίζουν στα γαλλικά την επαγγελματική ιεραρχία στον χώρο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Αναλύουν στα γαλλικά τις διάφορες τεχνικές αρτοζαχαροπλαστικής και προετοιμασίας των συνταγών,
- Χρησιμοποιούν διάφορα ρήματα της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας, όπως και γραμματικούς κανόνες, στη γαλλική γλώσσα,
- Περιγράφουν βήμα προς βήμα την προετοιμασία μιας συνταγής στη γαλλική γλώσσα,
- Παρουσιάζουν στα γαλλικά τον εαυτό τους κατά τη διάρκεια μιας συνέντευξης σε εργασιακό χώρο,
- Αναπτύσσουν στα γαλλικά διαλόγους με συναδέλφους ή προμηθευτές σχετικά με την παραγγελία πρώτων υλών.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Βασική ορολογία (Terminologie de base) / Ρήματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής (Verbes de pâtisserie et boulangerie) / Προσδιορισμός ποσοτήτων (Détermination des quantités de matériaux) / Περιγραφή συνταγής (Description d'une recette) / Προσδιορισμός ιεραρχίας (Détermination de la brigade) / Αυτοπαρουσίαση σε συνέντευξη (Présentation de soi lors d'un entretien) / Διάλογοι με συναδέλφους (Dialogues avec les partenaires).

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών εννοιών σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ
2	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ
3	ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ
4	ΒΑΣΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ
5	ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΝΩΣΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΑ ΡΗΜΑΤΑ
6	ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ
7	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΧΩΡΟ
8	ΑΥΤΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΕ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΚΑΙ ΔΙΑΛΟΓΟΙ ΜΕ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Κείμενο αναφοράς

2.1.A.1 | ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ

Στην υποενότητα αυτή, τονίζεται καταρχάς η σημαντική θέση που καταλαμβάνει η γαλλική στον τομέα της ορολογίας της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Για τον λόγο αυτόν, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, αρχικά, εξοικειώνονται με τα βασικά υλικά της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στη γαλλική γλώσσα. Ενδεικτικά, αναφέρονται λέξεις όπως: βούτυρο (le beurre), γάλα (le lait), ψωμί (le pain), αβγό (l'œuf), μαγιά (la levure), βανίλια (la vanille), σοκολάτα (le chocolat), κονιάκ (le cognac), λικέρ (le liqueur).

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να χρησιμοποιούν σε ένα γαλλόφωνο (εν δυνάμει επαγγελματικό) περιβάλλον, ή σε μια επικοινωνιακή περίπτωση όπου χρησιμοποιείται η γαλλική ως μέσο συνεννόησης, το σχετικό γλωσσικό υλικό, ενταγμένο σε στοιχειώδεις εκφορές, στις οποίες γίνεται χρήση συγκεκριμένων γραμματικών φαινομένων, όπως είναι η κλίση των ρημάτων “avoir” και “aimer” σε κατάφαση, ο σχηματισμός ερώτησης και άρνησης, και η χρήση των οριστικών άρθρων

(articles définis). Για παράδειγμα, μαθαίνουν να αναπαράγουν απλούστατες συντακτικά φράσεις όπως: «Αγαπώ τη σοκολάτα» (“J’aime le chocolat”), «Τι είναι αυτό;» «Είναι το βούτυρο» (“C’est quoi?” “C’est le beurre”), «Έχεις το αλεύρι;» (“Est-ce que tu as la farine?”). Είναι πολύ σημαντικό οι εκπαιδευόμενοι/-ες να παραγάγουν τις ανάλογες φράσεις πρώτα προφορικά και έπειτα γραπτά, ώστε να υπάρχει καλύτερη εμπέδωση της νέας γνώσης.

Το επιθυμητό είναι, συνεπώς, να ενισχυθεί βαθμιαία η αυτοπεποίθησή τους στο θέμα της ξένης γλώσσας, προκειμένου να προχωρήσουν στη συνέχεια στην εκμάθηση των βασικών πτυχών της.

2.1.A.2 | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Κατόπιν, οι εκπαιδευόμενοι/-ες έρχονται σε επαφή με βασικούς τρόπους αρίθμησης της ποσότητας των υλικών μιας συνταγής στη γαλλική γλώσσα. Όσον αφορά το επίπλεδο του λεξιλογίου και της γραμματικής, διδάσκονται εκφορές όπως: ένα κιλό (un kilo de), 50 γραμμάρια (50 grammes), ένα λίτρο (un litre de), μια κουταλιά της σούπας (une cuillère à soupe), ένα φλιτζάνι (une tasse de), πολύ (beaucoup de), λίγο (peu de). Επιπλέον, διδάσκονται τα αόριστα άρθρα (articles indéfinis) un-une-des, τα επιμεριστικά άρθρα (articles partitifs) du-de la-de l’-des, με την απαραίτητη αναφορά στα γένη των ουσιαστικών (αρσενικό-θηλυκό). Ομοίως, διδάσκονται τους αριθμούς από το 1 ως το 100.

Αναφορικά με τις δεξιότητες, οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να παραγάγουν προφορικά ή/και γραπτά το σχετικό λεξιλόγιο, ενταγμένο σε στοιχειώδεις εκφορές, στις οποίες γίνεται και χρήση των παραπάνω γραμματικών τύπων. Ενδεικτικά, αναφέρονται παραδείγματα όπως: «Για τις κρέπες, χρειαζόμαστε αλεύρι, ζάχαρη, ένα ποτήρι νερό» (“Pour les crêpes, il faut de la farine, du sucre, de l’eau”).

Με αυτόν τον τρόπο, αρχίζει να καλλιεργείται βαθμιαία στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες ένα αίσθημα ασφάλειας ως προς: α) την πρώτη προσέγγιση μιας γαλλόφωνης συνταγής, β) την επικοινωνιακή τους ικανότητα σε ένα γαλλόφωνο εργασιακό περιβάλλον.

2.1.A.3 | ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ

Σε συνέχεια της προηγούμενης διδακτικής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται στη γαλλική γλώσσα λεξιλόγιο σχετικό με τα σκεύη και τις εγκαταστάσεις ενός επαγγελματικού χώρου. Ενδεικτικά, αναφέρονται λέξεις/εκφορές όπως: τηγάνι (la poêle), κατσαρόλα (la casserole), αβγοδάρτης (le fouet), ψυγείο (le réfrigérateur/frigo), μηχάνημα κοπής ψωμιού (la machine à couper le pain), φούρνος μικροκυμάτων (le four à micro-ondes).

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να παραγάγουν προφορικά ή/και γραπτά το σχετικό λεξιλόγιο, ενταγμένο σε στοιχειώδεις εκφορές. Για τον σκοπό αυτόν, διδάσκονται ενδεικτικά την προστακτική έγκλιση και τις προσωπικές αντωνυμίες. Παραδείγματα σχετικών εκφορών: «Δώσε μου το τηγάνι, σε παρακαλώ»

(“Donnez-moi la poêle, s’il vous plaît”), «Βάλε την κρέμα στο ψυγείο/στον φούρνο» (“Mets la crème au frigo/dans le four”).

Έτσι, βαθμιαία, οι εκπαιδευόμενοι/-ες προφέρουν και (απαραιτήτως) γράφουν στη γαλλική σύντομες φράσεις που αφορούν το μελλοντικό επαγγελματικό τους περιβάλλον, ενώ βαθμιαία συγκροτείται ένα βασικό γλωσσικό υλικό που θα τους χρησιμεύσει στις υποενότητες που ακολουθούν.

2.1.A.4 | ΒΑΣΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Με το πέρας της παρούσας υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τη βασική ορολογία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στη γαλλική γλώσσα. Η γνώση αυτή τους τοποθετεί σε πλεονεκτική θέση σε έναν γαλλόφωνο εργασιακό χώρο, δεδομένης της εξέχουσας θέσης της γαλλικής στον οικείο τομέα. Σε ό,τι αφορά, συνεπώς, τη βασική ορολογία, αναφέρονται λέξεις/εκφορές όπως: μπεν μαρί (bain-marie), κρεμ πατισιέρ (crème pâtissière), σκόνη αμυγδάλου (la poudre d’amande), ζάχαρη άχνη (le sucre en poudre). Κρίνεται σκόπιμο ο/η εκπαιδευτής/-τρια να εστιάσει την προσοχή τους στη χρήση γαλλικών φράσεων (βλ. bain-marie) τόσο στην ελληνική όσο και στη διεθνή ορολογία της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Ως προς το επίπεδο δεξιοτήτων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να παραγάγουν προφορικά ή/και γραπτά το σχετικό λεξιλόγιο, ενταγμένο σε στοιχειώδεις εκφορές, αντλούμενες από συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, στις οποίες θα ασκηθούν πληρέστερα σε επόμενη διδακτική ενότητα. Συγχρόνως, επαναλαμβάνεται λεξιλόγιο από προηγούμενες διδακτικές ενότητες. Για παράδειγμα, αναφέρονται εκφορές όπως: «Χρειαζόμαστε 170 γρ. σκόνη αμυγδάλου» (“Il faut 170 grammes de poudre d’amandes”), «Είναι έτοιμη η κρέμα;» (“Est-ce la crème liquide prête?”).

Συνεπώς, ενισχύεται περισσότερο η αυτοπεποίθηση των εκπαιδευομένων σε σχέση με τη γαλλική ως ξένη γλώσσα, ώστε να προχωρήσουν στην επόμενη διδακτική ενότητα.

2.1.A.5 | ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΝΩΣΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΑ ΡΗΜΑΤΑ

Στη συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται στη γαλλική γλώσσα βασικά ρήματα από τον χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, όπως: προετοιμάζω (préparer), κόβω (couper), σπάω αβγά (casser des œufs), γαρνίρω (garnir), γλασάρω (glacer), λαδώνω (huiler). Μαθαίνουν να κλείνουν αυτά τα ρήματα, όπως και άλλα, σε χρόνο ενεστώτα (présent), και στη συνέχεια τα εντάσσουν σε εκφορές στις οποίες γίνεται χρήση της προστακτικής έγκλισης (την οποία διδάχθηκαν σε προηγούμενη υποενότητα) σε κατάφαση και άρνηση.

Με τον τρόπο αυτόν, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αντιλαμβάνονται ότι η προστακτική είναι η έγκλιση που χρησιμοποιείται ως επί το πλείστον στην καταγραφή των συνταγών τόσο στη γαλλική όσο και στις άλλες ευρωπαϊκές γλώσσες. Σχετικές γλωσσικές εκφορές που οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να παράγουν είναι: «Διαχωρίστε τα

ασπράδια από τους κρόκους» (“Séparez les blancs des jaunes”), «Ενσωματώστε το αλεύρι σιγά σιγά» (“Incorporez la farine pas à pas”), «Ανακατέψτε καλά τη σοκολάτα και το γάλα» (“Mélangez bien le chocolat et le lait”).

Σε δεύτερο χρόνο, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται στη γαλλική γλώσσα λεξιλόγιο που αφορά την ανάλυση βασικών τεχνικών της αρτοποιαπλαστικής και της προετοιμασίας των συνταγών. Ενδεικτικά, αναφέρονται: κρεμ μπρυλέ (crème brûlée), κρεμ καραμελέ (crème caramel), μπαμπάδες με ρούμι (babas au rhum), μαντλέν (madeleines). Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να παραγάγουν προφορικά ή/και γραπτά εκφορές που συνδυάζουν το νέο λεξιλογικό υλικό με γραμματικές δομές που έχουν διδαχθεί, όπως: «Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί» (“Faire fondre le chocolat au bain-marie”), «Ανακατέψτε μιάμιση κούπα αλεύρι με μία κούπα νερό» (“Mélangez une tasse et demie de farine et une tasse d’eau”).

2.1.A.6 | ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Με το πέρας της συγκεκριμένης διδακτικής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν στη γαλλική λεξιλόγιο που αφορά τη συστηματική περιγραφή της προετοιμασίας μιας συνταγής. Ειδικότερα, επισημαίνεται η στοιχειώδης διάρθρωση μιας συνταγής ως κειμενικού είδους. Αρχικά, αναφέρεται η ονομασία του παρασκευάσματος (le titre), ακολουθεί η λίστα των συστατικών (la liste des ingrédients), ενίοτε η λίστα των σκευών (la liste des ustensiles), τα στάδια προετοιμασίας (les étapes de préparation), ο χρόνος προετοιμασίας (temps de préparation), ο αριθμός των ατόμων για τα οποία προορίζεται το έδεσμα (p.e. pour quatre personnes), και, συνήθως, κάποια συμβουλή γευσιγνωσίας (une astuce ou un conseil de dégustation).

Θα πρέπει να υπογραμμιστεί ότι στην αναφορά των σταδίων προετοιμασίας ενδείκνυται η χρήση του β' πληθυντικού της προστακτικής (και όχι του β' ενικού). Επίσης, αναφέρονται εξίσου χρήσιμες λέξεις που δηλώνουν τη σειρά των σταδίων προετοιμασίας ενός παρασκευάσματος: πρώτα, στη συνέχεια, στο τέλος (tout d’abord, ensuite, enfin). Στην αποφώνηση των συνταγών, συνηθίζεται επίσης και η (γνωστή) φράση “bon appétit”.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες συνδυάζουν το ήδη διδαγμένο σε προηγούμενη υποενότητα λεξιλόγιο για τα βασικά συστατικά και σκεύη της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, και, έχοντας ασκηθεί στη χρήση της προστακτικής, ενδεχομένως να μπορούν να παραγάγουν προφορικά ή/και γραπτά μέρος μιας απλής αλλά δομημένης συνταγής στη γαλλική γλώσσα, λ.χ. το στάδιο προετοιμασίας για ένα παντεσπάνι.

2.1.A.7 | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΧΩΡΟ

Σε συνέχεια της προηγούμενης διδακτικής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν στη γαλλική γλώσσα το λεξιλόγιο που αφορά τον προσδιορισμό της ιεραρχίας στον επαγγελματικό χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Ενδεικτικά, αναφέρονται λέξεις όπως: ο/η σεφ-υπεύθυνος/-η κουζίνας και προσωπικού (le/

la chef), ο/η σου-σεφ, το πρόσωπο που αντικαθιστά τον/τη chef (le/la sous-chef), αυτός/-ή που ετοιμάζει τα γλυκά (le/la pâtissier/-ère), ο/η υπεύθυνος/-η για την προετοιμασία των σαλτσών (le/la saucier/-ère). Και στην παρούσα υποενότητα, οι εκπαιδευτές/-τριες συνιστάται να υπογραμμίσουν τη γαλλική προέλευση των λέξεων αυτών και τη διεθνή χρήση τους, ενδεικτική της θέσης που κατέχει η γαλλική στον χώρο της ορολογίας της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Επιπλέον, προκειμένου οι εκπαιδευόμενοι/-ες να διατυπώσουν προφορικά ή/και γραπτά το σχετικό λεξιλόγιο, ενταγμένο σε στοιχειώδεις εκφορές, καλούνται να παραγάγουν φράσεις όπως: «Καλέστε τον/τη σου-σεφ» (“Appelez le/la sous-chef”), «Πού είναι ο/η ψήστης/-τρια;» (“Où est le/la rôtiisseur/-euse?”).

Με τον τρόπο αυτόν, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενισχύουν την αυτοπεποίθησή τους σε επίπεδο διάδρασης, λ.χ. με την μπριγκάντα μιας κουζίνας, αλλά, το κυριότερο, μπορούν να αντεπεξέλθουν στοιχειωδώς σε έναν γαλλόφωνο επαγγελματικό χώρο, κυρίως σε επίπεδο προφορικού λόγου.

2.1.A.8 | ΑΥΤΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΕ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΚΑΙ ΔΙΑΛΟΓΟΙ ΜΕ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Στην τρέχουσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, αρχικά, εξοικειώνονται με λεκτικές εκφορές σε σχέση με την αυτοπαρουσίασή τους στο πλαίσιο μιας συνέντευξης σε εργασιακό χώρο. Ενδεικτικά, αναφέρονται τα εξής παραδείγματα: «Είμαι αρτοποιός, ζαχαροπλάστης» (“Je suis boulanger/-ère-pâtissier/-ère”), «Ομιλώ λίγα αγγλικά και γαλλικά» (“Je parle un peu d’anglais et du français”), «Εργάστηκα τρία χρόνια σε ζαχαροπλαστείο-αρτοποιείο στη Θεσσαλονίκη» (“J’ai travaillé pour 3 années dans une pâtisserie-boulangerie de Thessalonique”). Η γνώση αυτή συμπληρώνει τον γλωσσικό τους πλούτο και ενισχύει την επικοινωνιακή τους δεινότητα σε ένα γαλλόφωνο εργασιακό περιβάλλον.

Επίσης, κρίνεται χρήσιμο οι εκπαιδευόμενοι/-ες να διδαχθούν κάποιες επιπλέον φράσεις που χρησιμοποιούν οι συνεντευκτές/-τριες, όπως: «Πού κατοικείτε;» (“Où habitez-vous?”), «Τι εμπειρία έχετε;» (“Quelle est votre expérience?”). Έπειτα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να διατυπώνουν προφορικά ή/και γραπτά τη δική τους αυτοπαρουσίαση.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται στη γαλλική γλώσσα πολύ απλές λεκτικές εκφορές αντλούμενες από διαλόγους μεταξύ συναδέλφων/προμηθευτών, στο πλαίσιο μιας παραγγελίας πρώτων υλών. Ενδεικτικά, αναφέρονται τα εξής παραδείγματα: «Σας καλώ από το αρτοποιείο-ζαχαροπλαστείο...» (“On vous appelle de la boulangerie pâtisserie...”), «Θα ήθελα να παραγγείλω πενήντα πακέτα κρυσταλλική ζάχαρη και σαράντα πακέτα ζάχαρη άχνη» (“J’aimerais commander cinquante paquets de sucre et quarante paquets de sucre en poudre”). Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξασκούνται, ανά δυάδες, στην προσομοίωση στοιχειώδους διαλόγου μεταξύ συναδέλφων/προμηθευτών με θέμα την παραγγελία πρώτων υλών, και ενθαρρύνονται να απομνημονεύσουν τις σχετικές εκφορές.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Δούρας, Χ., Κηπουρός, Κ. & Δημητρακόπουλος, Ε. (2018). *Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής*. Αθήνα: Εκδόσεις Λεξίτυπον.
2. Παντελοδήμος, Δ. & Καϊτέρης, Κ. (2002). *Ελληνο-γαλλικό λεξικό ΚΑΟΥΦΜΑΝ. Grec-Français*. Αθήνα: Εκδόσεις Librairie Kauffmann.
3. Τζανής, Χ. (2020). «Brigade: Ποια είναι η ομάδα μιας κουζίνας». Ανακτήθηκε στις 17 Σεπτεμβρίου 2023 από:
<https://www.fnl-guide.com/gr/el/tips-n-tricks/tips-29122014/>
4. Lubke, D. & Gagnon, C. (2017). *Γαλλική Γραμματική σε πίνακες (A1-B2)* (μτφρ. Γ. Ανδρικόπουλος). Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη.

Συμπληρωματικές

1. Pandélodimos, D. & Lust, C. (2012). *Γαλλο-ελληνικό λεξικό ΚΑΟΥΦΜΑΝ. Français-Grec*. Αθήνα: Εκδόσεις Librairie Kauffmann.

2.1.B • ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ I

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Εφαρμόζουν την ασφάλεια και υγιεινή στους χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων προς κατανάλωση,
- Προετοιμάζουν κατάλληλα το εργαστήριο για την παραγωγική-εκπαιδευτική διαδικασία (mise en place),
- Αναφέρουν τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου, χρησιμοποιώντας τη διεθνή ορολογία της ζαχαροπλαστικής,
- Διαχειρίζονται ορθά τις πρώτες ύλες με βάση την κυκλική οικονομία, τη μείωση της σπατάλης, την εποχικότητα και το κόστος,
- Περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού του ζαχαροπλαστείου και τους χώρους ευθύνης του,
- Χρησιμοποιούν τα απαραίτητα συστατικά και εξοπλισμό σύμφωνα με τα επαγγελματικά πρότυπα,
- Ακολουθούν διαδικασίες που εξασφαλίζουν την ασφάλεια του/της εκπαιδευόμενου/-ης στους εργαστηριακούς χώρους,
- Παρασκευάζουν ποικιλία προϊόντων κλασικής και παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής,
- Εφαρμόζουν την απαιτούμενη θερμική επεξεργασία στην εκτέλεση αντιπροσωπευτικών συνταγών ζαχαροπλαστικής,
- Δημιουργούν παραδοσιακά γλυκά ακολουθώντας τοπικές συνταγές και συνήθειες.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Ζαχαροπλαστική τέχνη / Επαγγελματική στολή / Εξοπλισμός ζαχαροπλάστη / Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων / Επαγγελματικός εξοπλισμός ζαχαροπλαστείου / Κυκλική οικονομία στη ζαχαροπλαστική / Μείωση σπατάλης / Εποχικότητα υλικών / Βιώσιμη παραγωγή.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ (ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ)
2	Ο ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ (ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΣΤΟΛΗΣ)
3	ΡΟΛΟΙ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΚΑΙ ΤΟΜΕΙΣ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ
4	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ (ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΚΕΥΩΝ)
5	ΔΙΕΘΝΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
6	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
7	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΧΩΡΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
8	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΕΣΩ ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ
9	ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
10	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ)

Κείμενο αναφοράς

2.1.B.1 | ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

(ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ)

Στην παρούσα υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εισάγονται στον κόσμο της ζαχαροπλαστικής τέχνης, με έμφαση στις βασικές έννοιες και λειτουργίες της. Αρχικά, εξοικειώνονται με τις τεχνικές της ζαχαροπλαστικής και την έννοια της δημιουργικότητας, αλλά και την ανάγκη διασφάλισης ενός υγιούς εργασιακού χώρου.

Στη συνέχεια, με αφορμή την αναδρομή στην ιστορία της ζαχαροπλαστικής από την αρχαιότητα μέχρι τη σύγχρονη εποχή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διερευνούν την εξέλιξη της και τη διαχρονική ενσωμάτωση σε αυτήν τεχνικών, υλικών και παραδόσεων από διάφορους πολιτισμούς. Αναπόσπαστο κομμάτι αυτής της εξέλιξης είναι και ο ρόλος της ζάχαρης, που έχει αλλάξει από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, προσφέροντας νέες δυνατότητες και τεχνικές στη ζαχαροπλαστική. Η ανασκόπηση αυτή συμβάλλει στην κατανόηση της μετατροπής της ζαχαροπλαστικής σε μια τέχνη υψηλής δεξιότητας, η οποία μας εμπνέει μέσα στον χρόνο.

Η εισαγωγική αυτή υποενότητα αποτελεί το ερέθισμα για εμβάθυνση στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής και την παρασκευή γλυκών που συνδυάζουν την τεχνική με τη δημιουργικότητα, ανοίγοντας τον δρόμο για νέους, δημιουργικούς πειραματισμούς των μελλοντικών ζαχαροπλαστών/-ισσών.

2.1.B.2 | Ο ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

(ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΣΤΟΛΗΣ)

Στην υποεπαιρέτηση αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μισούνται στον χώρο της επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής, επικεντρώνοντας την προσοχή τους στη δομή και τη λειτουργία ενός ζαχαροπλαστείου, όπως και στη σημασία της επαγγελματικής στολής.

Αρχικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξετάζουν τη σύνθεση ενός ζαχαροπλαστείου και αναλύουν την αναγκαιότητα του κατάλληλου χώρου και εξοπλισμού, όπως και των απαραίτητων υλικών. Η εξέταση αυτή περιλαμβάνει την εκτίμηση των απαιτούμενων παρασκευών, την αποθήκευση και την προβολή των γλυκών προϊόντων, καθώς και τη διαμόρφωση του χώρου για την εξυπηρέτηση των πελατών.

Στη συνέχεια, εξετάζεται η χρήση της επαγγελματικής στολής με έμφαση στην υγιεινή και την ασφάλεια, και οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναγνωρίζουν τη σημασία της σωστής ενδυμασίας και των υγειονομικών προτύπων στον εργασιακό χώρο. Η στολή ενός/μιας ζαχαροπλάστη/-ισσας σχεδιάζεται με γνώμονα την ασφάλεια, την υγιεινή, την άνεση και τον επαγγελματισμό, εξαρτάται από τις ανάγκες κάθε ζαχαροπλαστικής δραστηριότητας και συμβάλλει στην ενίσχυση της επαγγελματικής εικόνας του/της ζαχαροπλάστη/-ισσας και στο αίσθημα εμπιστοσύνης των πελατών.

Τέλος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τον επαγγελματικό χώρο της ζαχαροπλαστικής και μαθαίνουν τους ειδικούς όρους και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται. Αυτή η υποεπαιρέτηση είναι καθοριστική για την κατανόηση των βασικών αρχών της ζαχαροπλαστικής, προετοιμάζοντας τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες για τη δημιουργία γλυκών και παρασκευασμάτων υψηλής ποιότητας, τα οποία θα τους δώσουν το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και θα τους βοηθήσουν να διακριθούν σε μια απαιτητική αγορά.

2.1.B.3 | ΡΟΛΟΙ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΚΑΙ ΤΟΜΕΙΣ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ

Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποεπαιρέτηση παρέχει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες ουσιαστική ενημέρωση για τη σύνθεση του προσωπικού ενός ζαχαροπλαστείου και τις ευθύνες που συνοδεύουν κάθε θέση.

Στην αρχή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν τις θέσεις εργασίας σε ένα ζαχαροπλαστείο, οι οποίες είναι: ζαχαροπλάστης/-ισσα, αρχιζαχαροπλάστης/-ισσα ή chef, βοηθός ζαχαροπλάστης/-ισσα ή sous-chef, ζαχαροπλάστης/-ισσα Α΄, ζαχαροπλάστης/-ισσα Β΄, βοηθός ζαχαροπλάστης/-ισσα Α΄, βοηθός ζαχαροπλάστης/-ισσα Β΄ – αυτοί αναφέρονται και ως μπριγκάντα (γαλλ. brigade)–, μαθητευόμενοι/-ες, λαντζέρης/-ισσα, βοηθός, πωλητής/-τρια, υπεύθυνος/-η καθαριότητας, υπεύθυνος/-η αποθήκης, υπεύθυνος/-η εκθεσιακής διάταξης, υπεύθυνος/-η παραγωγής, και μελετούν τον τρόπο που κάθε θέση συμβάλλει στη συνολική λειτουργία του. Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διακρίνουν και ορίζουν τις αρμοδιότητες που συνοδεύουν κάθε θέση, όπως, για παράδειγμα, ότι οι ζαχαροπλάστες/-ισσες είναι

υπεύθυνοι/-ες για τη δημιουργία των γλυκών και τον τεχνικό έλεγχο της ποιότητάς τους. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν τη σημασία της ακριβούς τήρησης των συνταγών και των διαδικασιών, καθώς και τη σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στον χώρο εργασίας.

Τέλος, εξετάζονται οι χώροι ευθύνης, όπως η κατάλληλη διαμόρφωση του χώρου εργασίας για την αποτελεσματική λειτουργία του, η επιλογή των κατάλληλων εργαλείων και υλικών, και η αποθήκευση των υλικών ανά τύπο. Έτσι, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν δεξιότητες που βοηθούν στον αποτελεσματικό προγραμματισμό της εργασίας και στην παρασκευή των συνταγών.

Συνολικά, αυτή η μαθησιακή υποεπάρκεια εφοδιάζει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με τις βασικές γνώσεις και δεξιότητες που απαιτούνται για να λειτουργούν αποτελεσματικά ένα ζαχαροπλαστείο, ενισχύοντας την ασφάλεια, την παραγωγικότητα και την ποιότητα της εργασίας τους.

2.1.B.4 | ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ (ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ, ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΚΕΥΩΝ)

Η τρέχουσα υποεπάρκεια αναδεικνύει τη σημασία του εξειδικευμένου εξοπλισμού στον χώρο της ζαχαροπλαστικής. Η ζαχαροπλαστική είναι μια τέχνη που απαιτεί τη χρήση εξειδικευμένων εργαλείων και μηχανημάτων και την εφαρμογή προηγμένων τεχνικών για τη δημιουργία των γλυκών και των γαστρονομικών δημιουργιών.

Η γνώση του επαγγελματικού εξοπλισμού (βασικών και εξεζητημένων εργαλείων ζαχαροπλαστικής) είναι καίριας σημασίας για κάθε ζαχαροπλάστη/-ισσα, γιατί τα εργαλεία και τα μηχανήματα είναι αναπόσπαστο μέρος της δημιουργικότητας και της απόδοσής του/της. Τα εργαλεία όπως κουτάλες, πινέλα, και ανοξείδωτες φόρμες του/της επιτρέπουν να εφαρμόσει τεχνικές διακόσμησης με λεπτομέρεια. Τα μηχανήματα όπως αναδευτήρες, φούρνοι, και παγωτομηχανές βοηθούν στην παραγωγή συγκεκριμένων γεύσεων και υφών, σε μαζική ποσότητα.

Η διεξοδική εκπαίδευση στον τομέα του επαγγελματικού εξοπλισμού εφοδιάζει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με τις απαραίτητες γνώσεις για την επιλογή, τον χειρισμό και τη συντήρηση των εργαλείων και των μηχανημάτων. Επιπλέον, τους δίνει τη δυνατότητα αξιοποίησής τους για την παρασκευή γαστρονομικών αριστουργημάτων που ξεχωρίζουν στην αγορά.

Συνοψίζοντας, ο επαγγελματικός εξοπλισμός αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της ζαχαροπλαστικής και απαιτεί την εκπαίδευση, την κατάρτιση και την εξοικείωση των επαγγελματιών, ώστε αυτοί/-ές να είναι σε θέση να προσφέρουν ένα άρτιο αποτέλεσμα.

2.1.B.5 | ΔΙΕΘΝΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η ζαχαροπλαστική είναι μια διεθνώς αναγνωρισμένη τέχνη και η εξοικείωση με τη διεθνή ορολογία της είναι απαραίτητη για την αποτελεσματική επικοινωνία και την επαγγελματική ανάπτυξη στον τομέα αυτόν.

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες έρχονται σε επαφή με τους διεθνείς όρους και έννοιες της ζαχαροπλαστικής και, πιο συγκεκριμένα, με τους όρους για τα διάφορα είδη γλυκών, τις τεχνικές, τα υλικά και τις διακοσμήσεις. Επίσης, η υποενότητα επικεντρώνεται στην κατανόηση των διεθνών προτύπων και των διαδικασιών που διέπουν τη ζαχαροπλαστική σε παγκόσμιο επίπεδο.

Η επάρκεια στη διεθνή ορολογία της ζαχαροπλαστικής επιτρέπει στους/στις επαγγελματίες να συνεργάζονται και να επικοινωνούν αποτελεσματικά με συναδέλφους από διάφορες χώρες και πολιτισμούς, ανταποκρινόμενοι/-ες στις διεθνείς απαιτήσεις και τάσεις στον τομέα της ζαχαροπλαστικής.

Θα ήταν ωφέλιμο οι εκπαιδευτές/-τριες να χρησιμοποιήσουν πρακτικά παραδείγματα και δείγματα προϊόντων ζαχαροπλαστικής για να εξηγήσουν τους όρους και τη χρήση της ορολογίας.

Συνοψίζοντας, η υποενότητα αναδεικνύει τη σημασία της συστηματικής και προοδευτικής ανάλυσης της διεθνούς ορολογίας, εφοδιάζοντας τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με βασικές γνώσεις και τις δεξιότητες που απαιτούνται για μια επιτυχημένη καριέρα σε αυτόν τον παγκόσμιο και δημιουργικό τομέα.

2.1.B.6 | ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατανοούν τη θεμελιώδη σημασία διατήρησης της ασφάλειας και της υγιεινής κατά την παρασκευή, την επεξεργασία, την αποθήκευση, τη συντήρηση και την παρουσίαση των γλυκών παρασκευασμάτων.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τις βασικές αρχές ασφάλειας στο εργασιακό περιβάλλον, συμπεριλαμβανομένων των μέτρων πρόληψης ατυχημάτων και ασφάλισης εξοπλισμού. Εξετάζουν τους κινδύνους που συνδέονται με τη χρήση του εξοπλισμού και των υλικών στη ζαχαροπλαστική, αλλά και τον τρόπο αντιμετώπισής τους.

Επίσης, μαθαίνουν τις βασικές αρχές υγιεινής, με τον καθαρισμό του εξοπλισμού και των επιφανειών, αλλά και της προσωπικής υγιεινής, ώστε να διατηρούν ένα κατάλληλο περιβάλλον εργασίας και να αποτρέπουν τη μετάδοση ασθενειών.

Επιπλέον, εξετάζονται οι νομικές και ρυθμιστικές απαιτήσεις που σχετίζονται με την υγιεινή και την ασφάλεια στη ζαχαροπλαστική βιομηχανία. Ενδεικτικά, ορισμένες από τις ορολογίες που απαντούν σε αυτή την υποενότητα είναι: α) ασφάλεια εργασίας, β) υγιεινή τροφίμων, γ) απολύμανση, δ) προστατευτικός εξοπλισμός.

Συνοψίζοντας, αυτή η μαθησιακή υποενότητα είναι ουσιώδης για την κατανόηση των προτύπων και των πρακτικών που απαιτούνται για την ασφαλή και υγιεινή παρασκευή γλυκών και ζαχαρωτών προϊόντων. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες ώστε να εργάζονται με ασφάλεια, ακολουθώντας τα πρότυπα υγιεινής στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και διασφαλίζοντας ότι τα προϊόντα που παράγουν είναι κατάλληλα για τους καταναλωτές.

2.1.B.7 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΧΩΡΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Ολοκληρώνοντας την παρούσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να έχουν σαφή εικόνα για τη δημιουργία ενός οργανωμένου, ασφαλούς και αποτελεσματικού εργασιακού περιβάλλοντος. Για τον λόγο αυτόν, θα ήταν καλό να εστιάσουν την προσοχή: α) στη διαμόρφωση του χώρου, β) στην επιλογή των εργαλείων και των υλικών, γ) στην αποθήκευση των υλικών κατά τύπο, δ) στην οργάνωση του έργου.

Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες σχεδιάζουν πώς να διαμορφώνουν τον χώρο του ζαχαροπλαστείου ώστε η εργασία τους να είναι αποδοτική. Ο σχεδιασμός περιλαμβάνει τη διάταξη του εξοπλισμού, των συσκευών και των προϊόντων για εύκολη πρόσβαση και χρήση, χωρίς να υπολείπεται το κομμάτι της υγιεινής και της ασφάλειας (έννοιες που αναλύθηκαν στην αμέσως προηγούμενη υποενότητα).

Επίσης, εξασκούνται στη δημιουργία λίστας με τα απαραίτητα εργαλεία και υλικά που θα χρειαστούν για κάθε εργασία/συνταγή, με στόχο τον καλύτερο προγραμματισμό για την παρασκευή των συνταγών. Επιπλέον, κατανοούν τη σημασία αποθήκευσης των υλικών κατά τύπο (π.χ. αλεύρι, ζάχαρη, σοκολάτα) για ευκολότερη πρόσβαση και αποτελεσματική χρήση.

Γενικότερα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν πώς να οργανώνουν τον χρόνο και τις εργασίες τους για την αποδοτικότερη παρασκευή των προϊόντων.

Συνολικά, αυτή η μαθησιακή υποενότητα εφοδιάζει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με τις βασικές γνώσεις και δεξιότητες που απαιτούνται για να διαχειρίζονται αποτελεσματικά ένα εργαστήριο ζαχαροπλαστικής, ενισχύοντας την ασφάλεια, την παραγωγικότητα και την ποιότητα της εργασίας τους.

2.1.B.8 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΕΣΩ ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ

Η συγκεκριμένη μαθησιακή υποενότητα αποτελεί βασικό τμήμα της κατάρτισης στον τομέα της ζαχαροπλαστικής, γιατί στοχεύει στην καλλιέργεια και την ανάπτυξη κρίσιμων δεξιοτήτων στη διαχείριση των πρώτων υλών και στην εφαρμογή των κατάλληλων τεχνικών για την ετοιμασία γλυκών υψηλής ποιότητας.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες είναι ουσίως να αναγνωρίζουν ότι η ποιότητα είναι η πρώτη προτεραιότητα στον χώρο της ζαχαροπλαστικής, με την επιλογή των καλύτερων πρώτων υλών να αποτελεί το πρώτο βήμα προς αυτή την κατεύθυνση. Οι πρώτες ύλες πρέπει να αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες, ώστε να διατηρούν την ποιότητά τους και να ελαχιστοποιείται η φύρα.

Κατά την προετοιμασία των γλυκών, οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να χρησιμοποιούν τις πρώτες ύλες με ορθό τρόπο, σύμφωνα με τις συνταγές, το επιθυμητό αποτέλεσμα και τις τεχνικές παρασκευής. Οι τεχνικές ποικίλλουν ανάλογα με το είδος του παρασκευάσματος, και περιλαμβάνουν το βουτύρωμα για αφράτα γλυκά, τη σωστή ανάμειξη των υλικών για την ομοιόμορφη κατανομή τους, το κατάλληλο ψήσιμο για επίτευξη

της επιθυμητής υφής και το γαρνίρισμα/διακόσμηση με σακούλα που προσθέτει και την τελική «πινελιά» στο γλυκό.

Ολοκληρώνοντας αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες συνειδητοποιούν ότι η ισορροπημένη διαχείριση των πρώτων υλών σε συνδυασμό με τις κατάλληλες τεχνικές αποτελεί τη βάση για τη δημιουργία γλυκών υψηλής ποιότητας, τα οποία διακρίνονται για την άριστη γεύση και την προσεγμένη εμφάνισή τους, η οποία αντανακλά τη φαντασία και τη δεξιότητα του/της ζαχαροπλάστη/-ισσας.

2.1.B.9 | ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΣΠΑΤΑΛΗΣ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Η παρούσα μαθησιακή υποενότητα εστιάζεται στην κατανόηση της ορθής διαχείρισης των πρώτων υλών. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τους όρους «ανακύκλωση» και «επαναχρησιμοποίηση αποβλήτων», προωθώντας περιβαλλοντικές πρακτικές με στόχο την ελαχιστοποίηση της σπατάλης και τη διατήρηση περιβαλλοντικά βιώσιμων πρακτικών.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν θεμελιώδεις έννοιες, όπως αυτή της «κυκλικής οικονομίας», η οποία περιλαμβάνει τη χρήση ανακυκλώσιμων συσκευασιών και την επαναχρησιμοποίηση αποβλήτων, την εξοικονόμηση ενέργειας και τη μείωση της απορριπτικής σπατάλης. Επιπλέον, εστιάζουν την προσοχή τους στην «εποχικότητα» των υλικών, δηλαδή στη χρήση αυτών που είναι διαθέσιμα σε μια συγκεκριμένη εποχή του χρόνου. Στη ζαχαροπλαστική, η εποχικότητα των υλικών συνδέεται συνήθως με τη διαθεσιμότητα φρέσκων φρούτων, λαχανικών, ή άλλων πρώτων υλών που εξαρτώνται από την εποχή ή τον κύκλο της φύσης.

Συνεπώς, η αποτελεσματική διαχείριση των πρώτων υλών στη ζαχαροπλαστική συμβάλλει στην εξασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων, τη μείωση του αποθεματικού κόστους, τη βιώσιμη παραγωγή και την προστασία του περιβάλλοντος. Έτσι, οι εκπαιδευόμενοι/-ες συνειδητοποιούν ότι η βιομηχανία της ζαχαροπλαστικής διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην προστασία του περιβάλλοντος και την εξασφάλιση της αειφορίας.

2.1.B.10 | ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ)

Το γνωστικό αντικείμενο της τρέχουσας μαθησιακής υποενότητας είναι το θεμέλιο πάνω στο οποίο στηρίζεται η επιτυχία των εκπαιδευομένων στον χώρο της ζαχαροπλαστικής, γιατί, κατανοώντας βασικές συνταγές και τεχνικές, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν τις απαραίτητες δεξιότητες για να δημιουργήσουν εντυπωσιακά γλυκά.

Στο πλαίσιο αυτής της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλύπτουν τις βασικές συνταγές για προϊόντα ζαχαροπλαστικής (π.χ. κέικ, ζελέ, μπισκότα), καθεμία από τις οποίες περιλαμβάνει την ακριβή ποσότητα των υλικών και τη σωστή διαδικασία παρασκευής. Οι εκπαιδευόμενοι εστιάζουν την προσοχή τους στη χρήση διαφόρων υλικών, όπως ζάχαρης, κρέμας και πάστας, για τη δημιουργία γλυκών-έργων τέχνης.

Σημαντικές, επίσης, στη ζαχαροπλαστική είναι οι τεχνικές διακόσμησης και η παρασκευή γλάσου για επικαλύψεις. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να αποκτήσουν εξοικείωση με τη χρήση εργαλείων για τη δημιουργία διακοσμητικών στοιχείων.

Συνοψίζοντας, στην υποενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν τα εφόδια για τη δημιουργία βασικών γλυκών και αρτοσκευασμάτων της παγκόσμιας κουζίνας. Αυτό τους επιτρέπει την εξέλιξη των δεξιοτήτων τους και την καλλιέργεια της φαντασίας τους, και τους/τις ωθεί στη δημιουργία νέων γαστρονομικών εμπειριών, καθιστώντας τους/τες ικανούς/-ές να δημιουργήσουν τη δική τους ταυτότητα. Οι μελλοντικοί/-ές ζαχαροπλάστες/-ισσες αποκτούν εμπειρία και προχωρούν σε πιο προηγμένες τεχνικές και ευφάνταστες διαδικασίες για τη δημιουργία μοναδικών γλυκών.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Δούρας, Χ., Κηπουρός, Κ. & Δημητρακόπουλος, Ε. (2018). *Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής*. Αθήνα: Εκδόσεις Λεξίτυπον.
2. Χολέβας, Κ. & Ψιλόπουλος, Χ. (2014). *Για ζαχαροπλάστες*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.

Συμπληρωματικές

1. Κυπαρισσίου, Π. (2020). *Μικροβιολογία & Υγιεινή στην Επαγγελματική Εστίαση. Για ξενοδοχεία, εστιατόρια, αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. New Jersey: Εκδόσεις Wiley.

2.1.Γ • ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ) Ι

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Στοιχεία μαγειρικής (Κέτερινγκ) Ι» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στις βασικές αρχές και λειτουργίες της μαγειρικής τέχνης και τους κανόνες που τη διέπουν. Στην ενότητα αυτή, θα αναλυθούν οι βασικές μαγειρικές έννοιες, ο ορισμός του επαγγέλματος, η σύνθεση του προσωπικού της κουζίνας, η αναγκαιότητα χρήσης επαγγελματικού ενδύματος, οι βάσεις της κουζίνας, καθώς και η εξελικτική πορεία της μαγειρικής τέχνης. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έλθουν σε επαφή με το πλαίσιο λειτουργίας της επαγγελματικής κουζίνας, τις βασικές μαγειρικές τεχνικές και την εφαρμογή τους στην παραγωγική διαδικασία. Μέσω της εργαστηριακής εκπαίδευσης, θα προσεγγισθεί η αντιστοίχιση των βασικών εργαλείων μιας επαγγελματικής κουζίνας σε σχέση με τη χρησιμότητά τους.

Επιπλέον, θα τους δοθεί η δυνατότητα να εκπαιδευθούν στους χώρους του εργαστηρίου. Τέλος, κατά την παρασκευή αντιπροσωπευτικών συνταγών θα γίνει παράλληλη παρουσίαση βασικών κοπών λαχανικών, βασικών πρώτων υλών μαγειρικής, τρόπων επεξεργασίας τους, καθώς και συντήρησής τους.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού κουζίνας,
- Αναφέρουν τους βασικούς γαστρονομικούς όρους,
- Αναλύουν τους χώρους ευθύνης μιας επαγγελματικής κουζίνας,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές τεχνικές χειρισμού τροφίμων,
- Διαμορφώνουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων στον χώρο παραγωγής,
- Διακρίνουν τα εργαλεία και τις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου, καθώς και τη χρήση και συντήρησή τους,
- Χειρίζονται τον βασικό εξοπλισμό και τις βασικές συσκευές μιας επαγγελματικής κουζίνας,
- Αναγνωρίζουν τη βασική ορολογία κοπής λαχανικών,
- Αναγνωρίζουν τα είδη «δεσίματος» σαλτσών και σουπών,
- Χρησιμοποιούν τους διαφορετικούς τύπους ρυζιών, αβγών, ζυμαρικών, μέσω των διαφορετικών μεθόδων ψησίματος,
- Προετοιμάζουν τα όσπρια και τα δημητριακά, μέσα από ενδεικτικές παρασκευές, αναδεικνύοντας την ελληνική αλλά και τη διεθνή κουζίνα,
- Παρασκευάζουν ενδεικτικά γεμίσεις για ζύμες,
- Παρουσιάζουν έναν ενδεικτικό μπουφέ με βασικά εδέσματα κέτερινγκ, όπως καναπεδάκια.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Μαγειρική τέχνη / Οργανόγραμμα επιχείρησης / Επαγγελματική στολή / Πρώτες ύλες / Εξοπλισμός μαγειρικής / Κυκλική οικονομία στη μαγειρική / Γαστρονομικοί όροι / Τεχνικές μαγειρικής / Τεχνικές κοπής λαχανικών.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ (ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ)
2	Ο ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΣΤΟΛΗΣ)
3	ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΘΕΣΕΩΝ ΚΑΙ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ
4	Ο ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ
5	ΔΙΕΘΝΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
6	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ
7	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΧΩΡΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ-ΚΟΥΖΙΝΑΣ
8	ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΜΕΣΩ ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ
9	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ
10	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ)

Κείμενο αναφοράς

2.1.Γ.1 | ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

(ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ)

Στην πρώτη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εισάγονται στη μαγειρική τέχνη, με έμφαση στις βασικές έννοιες και λειτουργίες της. Αρχικά, εξοικειώνονται με τις τεχνικές της μαγειρικής, τη δημιουργικότητα και την ανάγκη για διατήρηση της υγιεινής στον εργασιακό χώρο.

Στο πλαίσιο της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν τις βασικές έννοιες της μαγειρικής τέχνης και της γαστρονομίας, και πώς η μαγειρική και οι τεχνικές της επηρεάστηκαν από ανακαλύψεις της ανθρωπότητας, από κατά τόπους παραδόσεις και από τους επαγγελματίες του χώρου που μετέφεραν την τεχνογνωσία τους από άλλους πολιτισμούς. Επίσης, ο Μεσαίωνας και η τότε κοινωνική διάρθρωση επηρέασαν σε μεγάλο βαθμό τη μαγειρική τέχνη. Πιο συγκεκριμένα, τα πρώτα εστιατόρια στην Ευρώπη, και μαζί οι πρώτες συνταγές, δημιουργήθηκαν για να εξυπηρετούν ταξιδιώτες. Οι πολεμικές εκστρατείες, πάλι, έκαναν απαραίτητη τη μαζική παραγωγή τροφής, ενώ τα συμπόσια στα παλάτια με τους ευγενείς καλεσμένους και οι κοινωνικές συναθροίσεις στις οικίες των ευγενών έδωσαν το έναυσμα για τη δημιουργία εδεσμάτων που θα εντυπωσίαζαν τους καλεσμένους.

Η εισαγωγική αυτή υποενότητα αποτελεί τη βάση για την εμβάθυνση στην τέχνη της μαγειρικής και τη δημιουργία εδεσμάτων που συνδυάζουν την τεχνική με τη δημιουργικότητα των νέων επαγγελματιών της αρτοζαχαροπλαστικής.

2.1.Γ.2 | Ο ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΧΩΡΟΣ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

(ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΣΤΟΛΗΣ)

Η δεύτερη μαθησιακή υποεπενότητα εξοικειώνει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με τις μεθόδους χρήσης των εργαλείων και των εγκαταστάσεων της κουζίνας. Επίσης, συσχετίζουν τη σύνθεση και τη χωροταξία ενός μαγειρείου με τη σημασία εφαρμογής της επαγγελματικής στολής.

Αρχικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξετάζουν τη σύνθεση ενός μαγειρείου και αντιλαμβάνονται την αναγκαιότητα ύπαρξης του κατάλληλου χώρου, του σωστού εξοπλισμού και των απαραίτητων υλικών, τα οποία ορίζονται, αλλά και περιορίζονται ταυτόχρονα, από παράγοντες όπως οι ακόλουθοι: προϋπολογισμός, διαθέσιμα τετραγωνικά, μενού του καταστήματος, όγκο των παραγωγικών εγκαταστάσεων, π.χ. του φούρνου, αριθμό των αρτοζαχαροπλαστών/-ισσών και των βοηθών κ.λπ.

Στη συνέχεια, εξετάζεται η χρήση της επαγγελματικής στολής, με έμφαση στην υγιεινή και την ασφάλεια. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατανοούν τη σημασία της σωστής ενδυμασίας και των υγιεινομικών προτύπων στον εργασιακό τους χώρο. Πρέπει να γίνει κατανοητό ότι η χρήση επαγγελματικής στολής στον χώρο παραγωγής εδεσμάτων εμπνέει εμπιστοσύνη και διασφαλίζει την ορθή λειτουργία του χώρου παραγωγής. Τέλος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τον επαγγελματικό χώρο της κουζίνας, και μαθαίνουν τους ειδικούς όρους και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται στην τέχνη της μαγειρικής.

Αυτή η υποεπενότητα είναι καθοριστική για την κατανόηση των βασικών αρχών της μαγειρικής τέχνης και προετοιμάζει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες για τη δημιουργία αλμυρών παρασκευασμάτων υψηλής ποιότητας.

2.1.Γ.3 | ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΘΕΣΕΩΝ ΚΑΙ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ

Η τρίτη υποεπενότητα συμβάλλει στην κατανόηση σε βάθος από μεριάς των εκπαιδευομένων του ρόλου κάθε θέσης εργασίας μέσα στην κουζίνα, όπως και των συνακόλουθων ευθυνών.

Αρχικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενημερώνονται για τα τμήματα και τις θέσεις εργασίας σε μια κουζίνα. Κάθε επαγγελματίας ή εκπαιδευόμενος/-ή που αποτελεί μέλος μιας μεγάλης ομάδας (στα γαλλικά: brigade) σε μια δομημένη κουζίνα ξενοδοχείου, εστιατορίου ή κρουαζιερόπλοιου τοποθετείται στο ανάλογο τμήμα και στην ανάλογη θέση εργασίας. Στο τμήμα του αρτοζαχαροπλαστέιου μιας πολυάριθμης κουζίνας, ο/η αρτοζαχαροπλάστης/-ισσα είναι επιφορτισμένος/-η με την προετοιμασία του πρωινού, το βράσιμο λαχανικών, την κοπή αλλαντικών και τυριών κ.λπ.

Στη συνέχεια, εξετάζονται οι αρμοδιότητες που συνοδεύουν κάθε θέση. Η διάρθρωση μιας επαγγελματικής κουζίνας περιλαμβάνει στη σύνθεσή της έναν/μία ζαχαροπλάστη/-ισσα, υπεύθυνο/-η για γλυκά, ζύμες και απλές προετοιμασίες κουζίνας. Η δομή μιας κουζίνας, βάσει λογιστικής κατηγοριοποίησης, είναι η εξής: αρχιμάγειρας/-ισσα

(chef de cuisine), βοηθός αρχιμάγειρα/-ισσας (sous-chef), μάγειρας/-ισσα Α΄ (chef de partie), μάγειρας/-ισσα Β΄ (demi chef), μάγειρας/-ισσα Γ΄ (commis de chef), εκπαιδευόμενος/-η μάγειρας/-ισσα (trainee), αρτοζαχαροπλάστης/-ισσα (pastry-bakery chef), εκπαιδευόμενος/-η αρτοζαχαροπλάστης/-ισσα (trainee). Επιπρόσθετα, εξετάζονται οι θέσεις εργασίας σε μια μεγάλη μονάδα εστίασης: chef (αρχιμάγειρας/-ισσα), sous-chef (υπεύθυνος/-η μάγειρας/-ισσα κάτω από τον chef), entremetier/-ère (μάγειρας/-ισσα γαρνιτούρας), rôtiisseur/-euse (ψήστης/-τρια κρεάτων και ψαριών), garde manger (μάγειρας/-ισσα κρύας κουζίνας), poissonnier/-ère (μάγειρας θαλασσινών), tournant/-e (αναπληρωτής/-τρια μάγειρας/-ισσα), saucier/-ère (σαλτσιέρης/-ισσα), pâtissier/-ère (ζαχαροπλάστης/-ισσα), personnel (μάγειρας/-ισσα προσωπικού).

Συνολικά, αυτή η μαθησιακή υποενοότητα εξοπλίζει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με τις βασικές γνώσεις και δεξιότητες που απαιτούνται για να διαχειρίζονται αποτελεσματικά ένα μαγειρείο.

2.1.Γ.4 | Ο ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Η τέταρτη μαθησιακή υποενοότητα αναδεικνύει τη σημασία του εξειδικευμένου εξοπλισμού στην κουζίνα, γιατί η τέχνη της μαγειρικής προϋποθέτει την πρακτική εφαρμογή τεχνικών με εξειδικευμένα εργαλεία και μηχανήματα.

Η κατανόηση του επαγγελματικού εξοπλισμού (βασικών και ειδικών συνέργων μαγειρικής) είναι απαραίτητη για κάθε επαγγελματία, γιατί αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της επαγγελματικής του/της δημιουργικότητας και απόδοσης. Με τη βοήθεια εργαλείων όπως είναι οι κουτάλες, τα μαχαίρια, τα τηγάνια, οι μπασίνες, το μαντολίνο κ.λπ. μπορεί και ετοιμάζει τη γέμιση για αλμυρές πίτες, αλμυρές τάρτες, αρώματα και γεύσεις για παγωτά. Χάρη σε μηχανήματα όπως οι παραδοσιακοί και οι προηγμένοι φούρνοι (ταμπανωτός, αέρος) αλλά και τα μίξερ ετοιμάζει μαζικές ποσότητες ή δίνει χαρακτήρα στα εδέσματα με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και υφές.

Η εκτενής εκπαίδευση στον επαγγελματικό εξοπλισμό εφοδιάζει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την επιλογή, τον χειρισμό και τη συντήρηση των εργαλείων και των μηχανημάτων της μαγειρικής.

Συνοψίζοντας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να επαληθεύουν τον τρόπο χρήσης του επαγγελματικού εξοπλισμού και να επιδιώκουν την εξοικείωσή τους με όλα τα εργαλεία, όπως τη σακούλα ζαχαροπλαστικής, το μίξερ, το κοπτικό, την κατσαρόλα κ.λπ.

2.1.Γ.5 | ΔΙΕΘΝΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Η πέμπτη μαθησιακή υποενοότητα εστιάζεται στην κατανόηση και τη χρήση ειδικών όρων και εννοιών της διεθνούς γαστρονομίας.

Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται όρους για τα διάφορα είδη αλμυρών, τις τεχνικές, τα υλικά και τις διακοσμήσεις. Επίσης, η υποενοότητα ασχολείται με την κατανόηση των διεθνών προτύπων και των διαδικασιών που διέπουν τη μαγειρική και τη γαστρονομία σε παγκόσμιο επίπεδο.

Η γνώση της διεθνούς ορολογίας στη μαγειρική επιτρέπει στους επαγγελματίες να συνεργάζονται και να επικοινωνούν αποτελεσματικά με συναδέλφους από διάφορες χώρες και πολιτισμούς. Επιπλέον, ενισχύει την ικανότητά τους να ανταποκρίνονται σε διεθνείς απαιτήσεις και τάσεις στον τομέα της μαγειρικής.

Θα ήταν ωφέλιμο οι εκπαιδευτές/-τριες, μέσω πρακτικών παραδειγμάτων, με δείγματα προϊόντων μαγειρικής, τίτλους εδεσμάτων και τρόπους μαγειρικής αξιοποίησης, να εξηγήσουν τους όρους και τη χρήση της ορολογίας. Με τον τρόπο αυτόν, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εμβαθύνουν τις γνώσεις τους και είναι σε θέση να επικοινωνούν πιο αρμονικά τόσο με τα υπόλοιπα τμήματα της κουζίνας, όσο και με τους πελάτες.

Η συστηματική και, συνακόλουθα, προοδευτική κατανόηση της διεθνούς ορολογίας της μαγειρικής είναι σημαντική, με έμφαση στην ορολογία της αρτοζαχαροπλαστικής.

2.1.Γ.6 | ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αντιλαμβάνονται τη σημασία διατήρησης της ασφάλειας και της υγιεινής κατά την προετοιμασία, την επεξεργασία, την αποθήκευση, τη συντήρηση και την παρουσίαση των προϊόντων στη βιτρίνα και στον μπουφέ.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται τις βασικές αρχές ασφάλειας στο εργασιακό περιβάλλον, συμπεριλαμβανομένων των μέτρων πρόληψης ατυχημάτων και της ασφάλισης εξοπλισμού (συνεχής χρήση στολών σύμφωνα με τον ΕΦΕΤ). Επίσης, εξετάζουν τους κινδύνους που συνδέονται με τη χρήση του εξοπλισμού και των υλικών στη μαγειρική, αλλά και τους τρόπους αντιμετώπισής τους.

Αναφορικά με την υγιεινή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν τις βασικές αρχές για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και των επιφανειών, αλλά και των χεριών και γενικότερα της προσωπικής υγιεινής, ώστε να διατηρούν ένα υγιεινό περιβάλλον εργασίας και να αποτρέπουν τη μετάδοση ασθενειών.

Συνοψίζοντας, αυτή η μαθησιακή υποενότητα είναι ουσιώδης για την κατανόηση των πρακτικών και των προτύπων που απαιτούνται για την ασφαλή και υγιεινή παρασκευή βρώσιμων αλμυρών προϊόντων. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες, επίσης, αποκτούν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για να εργάζονται με ασφάλεια και υγεία στον χώρο της κουζίνας, διασφαλίζοντας, επιπλέον, ότι τα προϊόντα που παράγουν είναι ασφαλή για τους καταναλωτές.

2.1.Γ.7 | ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Στην έβδομη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν μια πρότυπη εικόνα για τη δημιουργία ενός ασφαλούς, οργανωμένου και αποτελεσματικού εργασιακού περιβάλλοντος-εργαστηρίου, εστιάζοντας την προσοχή στη διαμόρφωση ενός χώρου (*mise en place*) που πριμοδοτεί την αποτελεσματική εργασία τους. Αυτή περιλαμβάνει τη διάταξη του εξοπλισμού, των συσκευών και των προϊόντων για εύκολη πρόσβαση και χρήση.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να καταρτίζουν λίστες εργαλείων και υλικών για κάθε εργασία και συνταγή, βοηθώντας έτσι στον καλύτερο προγραμματισμό και την παρασκευή των συνταγών.

Μαθαίνουν τις μεθόδους χρήσης και συντήρησης τόσο των προσωπικών εργαλείων τους (π.χ. μαχαιριών) όσο και του εξοπλισμού του εργαστηρίου.

Διδάσκονται τη σημασία της αποθήκευσης των υλικών κατά τύπο (π.χ. αλεύρι, μπαχαρικά, αλλαντικά, τυροκομικά, αβγά) για ευκολότερη πρόσβαση και αποτελεσματική διαχείριση.

Τέλος, μαθαίνουν να οργανώνουν τον απαιτούμενο χρόνο για κάθε εργασία τους, ώστε να είναι πιο αποδοτικοί/-ές στην παρασκευή των εδεσμάτων από άποψη ποιότητας αλλά και κόστους.

Συνολικά, αυτή η μαθησιακή υποενότητα εφοδιάζει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες ώστε να διαχειρίζονται αποτελεσματικά ένα εργαστήριο-κουζίνα, ενισχύοντας την ασφάλεια, την παραγωγικότητα και την ποιότητα της εργασίας τους.

2.1.Γ.8 | ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΜΕΣΩ ΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ

Στην όγδοη μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατανοούν τη σημασία της επιλογής και της διαχείρισης των πρώτων υλών για την παραγωγή προϊόντων για τη βιτρίνα ή τον μπουφέ.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες οφείλουν να γνωρίζουν ότι η ποιότητα των πρώτων υλών αποτελεί ύψιστη προτεραιότητα στον χώρο της ζαχαροπλαστικής. Εξίσου σημαντική είναι η προώθηση της βιώσιμης γαστρονομίας για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης και τη διατήρηση των περιβαλλοντικά βιώσιμων πρακτικών όπως ορίζονται από την Εθνική Νομοθεσία, την Ευρωπαϊκή Ένωση και τα Ηνωμένα Έθνη (17 στόχοι για τη βιώσιμη ανάπτυξη).

Έτσι, κατά την ετοιμασία των αλμυρών εδεσμάτων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να χρησιμοποιούν τις πρώτες ύλες με τον κατάλληλο τρόπο, σύμφωνα με τις πρότυπες συνταγές και τις τεχνικές παρασκευής, το επιθυμητό αποτέλεσμα, και με ορθή διαχείριση του χρόνου. Αναφορικά με τις τεχνικές, αυτές ποικίλλουν ανάλογα με το είδος της παρασκευής, και περιλαμβάνουν την κοπή των λαχανικών, την ανάμειξη των υλικών, το ολιγόλεπτο μαγείρεμα, το τηγάνισμα ζυμών, το ψήσιμο για απόκτηση της κατάλληλης υψής σε παραδοσιακό ή προηγμένο φούρνο, και τη διακόσμηση, που προσθέτει στη μορφή την τελική πινελιά.

Με την ολοκλήρωση αυτής της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες έχουν πλέον αντιληφθεί ότι η σωστή διαχείριση των πρώτων υλών, σε συνδυασμό με τις κατάλληλες τεχνικές, αποτελούν τη βάση για τη δημιουργία γλυκών υψηλής ποιότητας.

2.1.Γ.9 | ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Η ένατη μαθησιακή υποενότητα εστιάζεται στην κατανόηση της διαδικασίας παρασκευής εδεσμάτων για επίσημες εκδηλώσεις. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τους όρους “catering”, “buffet” και “service”, και παρουσιάζουν τα εδέσματα που ετοιμάστηκαν στο εργαστήριο του αρτοζαχαροπλαστέιου.

Με την ολοκλήρωση της υποενότητας, θα γνωρίζουν την έννοια των ειδικών εκδηλώσεων, όπως βάφτισης, γάμου, μνημόσυνου, εγκαινίων, πάρτι, και τους τρόπους σερβιρίσματος σε αυτές, αλλά και τα ειδικά σερβιρίσματα, π.χ. πιατέλες συνοδευτικών, το ελληνικό πρωινό σε ξενοδοχείο, ή υπηρεσίες όπως το πρωινό “room service”, το “lunch basket”.

Θα ασκηθούν στους τρόπους σερβιρίσματος μέσω επίδειξης από τον/την εκπαιδευτή/-τρια, και, πιο συγκεκριμένα, στην κλασική μέθοδο à la carte με τον βιεννέζικο, γαλλικό, ρωσικό και αγγλικό τρόπο.

Σημαντικό μέρος των ειδικών εκδηλώσεων καλύπτουν οι υψηλού επιπέδου υπηρεσίες, οι οποίες ονομάζονται gala. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναφέρουν τα εδέσματα που περιλαμβάνει ένα gala μενού για μια χριστουγεννιάτικη και μια πρωτοχρονιάτικη γιορτή (Réveillon), μια εθνική επέτειο με σημαντικούς καλεσμένους, ένα πάρτι επισήμων VIP, αλλά και μια εκδήλωση προώθησης ενός ιδιαίτερου προϊόντος ή μιας σπουδαίας μάρκας.

Συνοψίζοντας, στην υποενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν τις γνώσεις για τη δημιουργία ενός μενού για πολλά άτομα, συνυπολογίζοντας όλους τους σχετικούς παράγοντες. Με τον τρόπο αυτόν, αποκτούν την απαραίτητη εμπειρία ώστε να προχωρήσουν σε πιο προχωρημένες τεχνικές και δημιουργικές διαδικασίες.

2.1.Γ.10 | ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Στην τελευταία μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται βασικές συνταγές και τεχνικές της μαγειρικής, και αποκτούν τις απαραίτητες δεξιότητες για να δημιουργήσουν εντυπωσιακά αλμυρά εδέσματα.

Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν βασικές συνταγές της μαγειρικής, όπως βασικές σάλτσες (“dressings”), αλοιφές (τζατζίκι, ταραμά λευκό και κόκκινο, αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα, αλοιφή πάπρικας), αλμυρά κέικ, αλμυρές γεμίσεις για κρουασάν, ελληνικές πίτες, απλά σαντουιτσάκια, bowls πρωινών με ελληνικά super foods (σταφίδες, μύρτιλα, αρώνια, ρόδι, κεράσι, κόκκινο σταφύλι), παραδοσιακά γλυκά που μπορούν να ενταχθούν στο πρωινό, όπως μουσταλευριά, βαρβάρα (κολυβόσμο), κόλλυβα, και προϊόντα όπως γιαούρτι στραγγιστό. Στο εργαστήριο, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ετοιμάζουν διάφορα αλμυρά σνακ με βάση το αλεύρι, τη μαγιά, το τυρί, τα αλλαντικά, το ρύζι, ακολουθώντας πρότυπες συνταγές, με ακριβείς ποσότητες και τις σωστές τεχνικές. Με αυτόν τον τρόπο, αποκτούν δεξιότητες για την τέχνη της αρτοζαχαροπλαστικής υιοθετώντας μεθόδους της μαγειρικής.

Σημαντικό τμήμα στη μαγειρική καλύπτουν οι τεχνικές διακόσμησης. Για τον λόγο αυτόν, οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να εξοικειωθούν με τη χρήση εργαλείων για τη δημιουργία διακοσμητικών στοιχείων, αλλά και να μάθουν πώς να αξιοποιούν τα εποχικά φρούτα και λαχανικά στη διακόσμησή τους με τεχνικές σύγχρονης μαγειρικής.

Συνοψίζοντας, στην υποενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν τις γνώσεις για τη δημιουργία βασικών εδεσμάτων της παγκόσμιας κουζίνας, ώστε να προχωρήσουν σε πιο σύγχρονες τεχνικές και δημιουργικές διαδικασίες για την ετοιμασία μοναδικών αλμυρών εδεσμάτων.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ματάλα, Α.-Λ. (2008). *Ανθρωπολογία της διατροφής*. Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.
2. Κεραμέας, Ζ. (1996). *Μαγειρική τέχνη*. Θεσσαλονίκη: ΤΕΣΤΕΘ.
3. Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2014). *Νέα διατροφικά και γαστρονομικά πρότυπα*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.
4. Αναστασιάδου-Λεβή, Β. (1997). *Τετράδιον ζαχαροπλαστικής*. Θεσσαλονίκη: Ιδιωτική έκδοση.

Συμπληρωματικές

1. Σαλεσιώτης, Ν. & Χειλαδάκης, Σ. (2005). *Μαγειρική τέχνη. Εκπαιδευτική επαγγελματική μαγειρική*. Αθήνα: ΟΤΕΚ.
2. Μάρας, Α. Γ. (2009). *Οργάνωση – Τεχνική εστιατορικών μονάδων*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

2.1.Δ • ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Υγιεινή και ασφάλεια» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στις έννοιες της υγιεινής και της ασφάλειας τροφίμων στις επισιτιστικές επιχειρήσεις. Ειδικότερα, θα μελετηθούν οι κίνδυνοι των τροφίμων (φυσικοί, βιολογικοί, χημικοί) μέσα από παραδείγματα και ορθές πρακτικές. Ειδικότερα, θα προσεγγιστούν οι αρχές της υγιεινής τροφίμων μέσα από εφαρμοσμένες πρακτικές στους επαγγελματικούς χώρους της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Επιπλέον, θα παρουσιαστούν τα έντυπα ελέγχου των υγειονομικών χώρων, όπως είναι το έντυπο θερμοκρασιών, το έντυπο καθαριότητας, το έντυπο παραλαβής, το έντυπο παραγωγής αρτοσκευασμάτων με τις θερμοκρασίες και τις ώρες παραγωγής, και θα συμπληρωθούν έντυπα βάσει μιας εικονικής επιχείρησης διαχείρισης τροφίμων. Τέλος, θα

γίνει προσπάθεια να επεξηγηθεί η γενική διαχείριση των τροφίμων μέσα από τους κανόνες των οδηγιών του ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων), καθώς και άλλων φορέων ελέγχου.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

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

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Υγιεινή τροφίμων / Ασφάλεια τροφίμων / Κίνδυνοι τροφίμων / ΕΦΕΤ / Κανόνες προσωπικής υγιεινής / Έντυπα ελέγχου / Διαχείριση τροφίμων / HACCP.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΑΙ ΦΟΡΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
2	ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
3	ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ, ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ
4	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
5	ΥΓΙΕΙΝΗ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ, ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ
6	ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP
7	ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
8	ΦΑΚΕΛΟΙ ΚΑΙ ΕΝΤΥΠΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κείμενο αναφοράς

2.1.Δ.1 | ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΑΙ ΦΟΡΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τις έννοιες «υγιεινή» και «ασφάλεια» του προσωπικού και των χώρων της επιχείρησης όπου θα εργαστούν, καθώς και με τους υπάρχοντες φορείς ελέγχου. Ενδεικτικοί όροι με τους οποίους κρίνεται δόκιμο να έλθουν σε επαφή οι εκπαιδευόμενοι/-ες είναι οι ακόλουθοι: ασφάλεια, υγιεινή, αντιπρόσωπος ασφάλειας, επιτροπή ασφάλειας, λειτουργός ασφάλειας, επιθεωρητής, εργατικό ατύχημα κ.λπ. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν να κατονομάζουν τους χώρους της επιχείρησης και, πιο συγκεκριμένα, μέσω της αρχιτεκτονικής των χώρων και του γενικότερου εξοπλισμού που διατίθενται στην επιχείρηση, θα περιγράφουν την κουζίνα αλλά και τους ειδικούς χώρους εργασίας, όπως τα αποδυτήρια, τους χώρους αποθήκευσης πρώτων υλών κ.λπ., και τους τρόπους με τους οποίους αυτοί μπορεί να επηρεάσουν την υγιεινή και την ασφάλεια τόσο των ιδίων όσο και των συναδέλφων τους. Συνιστάται η χρήση παραδειγμάτων από τον χώρο του αρτοποιείου και του ζαχαροπλαστείου, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εμπεδώσουν το περιεχόμενο της υποενότητας, αφού θα μάθουν πού θα πρέπει να εστιάζουν την προσοχή τους στην επισιτιστική επιχείρηση όπου θα δουλέψουν.

Στη συνέχεια, θα έλθουν σε επαφή με τους φορείς και τους οργανισμούς που παρέχουν επιστημονικές συμβουλές και γνωστοποιούν τους κινδύνους που συνδέονται με την τροφική αλυσίδα, όπως είναι ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) και η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (European Food Safety Authority, EFSA).

2.1.Δ.2 | ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Μέσω αυτής της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, μέσω παραδειγμάτων από τον χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, διδάσκονται τους παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν αρνητικά την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι κατηγορι-

οποιοούνται σε: α) βιολογικούς, β) χημικούς και γ) φυσικούς. Οι βιολογικοί κίνδυνοι προέρχονται από διάφορους ζωντανούς μικροοργανισμούς, και οι εκπαιδευόμενοι/-ες, μέσω αντίστοιχων παραδειγμάτων, θα αναγνωρίσουν τις άμεσες επιπτώσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό αλλά και πώς αυτές μπορούν να αποφευχθούν. Οι χημικοί κίνδυνοι είναι αποτέλεσμα διαφόρων χημικών ουσιών που εισέρχονται στα τρόφιμα και έχουν μακροπρόθεσμες παρενέργειες στον οργανισμό του ανθρώπου. Οι φυσικοί κίνδυνοι, πάλι, τους οποίους θα γνωρίσουν μέσα από ανάλογα παραδείγματα, προέρχονται από ξένα αντικείμενα ή/και υλικά και δεν αποτελούν φυσικά συστατικά του τροφίμου.

Επίσης, θα μπορούσε να γίνει αναφορά και στους κινδύνους που προέρχονται από χώρους ή/και εργασίες που εκτελούνται κατά τη διαδικασία παραγωγής των προϊόντων. Προχωρώντας ένα βήμα παρακάτω, θα μπορούσε να γίνει αναφορά στους τρόπους με τους οποίους τα τρόφιμα που παράγονται σε κάθε κουζίνα θα μπορούσαν να είναι απολύτως ασφαλή για την υγεία των καταναλωτών, μέσω φυσικών, ανθρωπογενών και λειτουργικών παραγόντων. Στο τέλος της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν τις πιο κοινές τροφικές ασθένειες και τα τρόφιμα με τα οποία σχετίζονται, και ποιες είναι οι γενικές αρχές διαχείρισης τροφίμων που θα πρέπει να εφαρμόζουν στην κουζίνα τους.

2.1.Δ.3 | ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ, ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν πώς ένας/μία εργαζόμενος/-η σε επιχείρηση τροφίμων μπορεί να αποτελέσει τη σημαντικότερη πηγή επιμόλυνσης των τροφίμων και ότι η κατοχή ενός πρόσφατα ενημερωμένου βιβλιαρίου υγείας, που πιστοποιεί ότι δεν πάσχουν από νοσήματα, είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την πρόσληψή του/της. Επίσης, μέσω συγκεκριμένων παραδειγμάτων, θα μάθουν πώς να χειρίζονται σωστά τα σκεύη μαγειρικής και σερβιρίσματος για να μειώσουν, άμεσα ή έμμεσα, την πιθανότητα επιμόλυνσης (μικροβιολογικής, φυσικής, χημικής) των τροφίμων.

Στη συνέχεια, και σε ό,τι αφορά την ατομική υγεία, θα ενημερωθούν ότι ένας/μία εργαζόμενος/-η σε επιχείρηση τροφίμων οφείλει να ενημερώνει άμεσα τον/την υπεύθυνο/-η της επιχείρησης σε περίπτωση που νιώσει αδιαθεσία πριν, κατά και μετά την εργασία του/της. Φυσικά, μείζονος σημασίας για την αποφυγή επιμολύνσεων είναι και η ατομική υγιεινή, δηλαδή το σωστό πλύσιμο των χεριών, τα κοντά και καθαρά νύχια, τα καθαρά ρούχα, το μάζεμα των μαλλιών και η αφαίρεση κοσμημάτων, μεταξύ άλλων. Σημαντική κρίνεται και η αναφορά στη χρήση γαντιών, σκούφων, φόρμας ή ποδιάς, για την αποφυγή τυχόν επιμολύνσεων από την ενδυμασία, αλλά και στη σωστή χρήση των χώρων εργασίας, για παράδειγμα στους διαφορετικούς νιπτήρες για πλύσιμο σκευών, εργαλείων και χεριών, και στη διαφορετική επιφάνεια κοπής προϊόντων με βάση τον χρωματικό κώδικα. Η αναφορά σε κάθε μία από τις προηγούμενες περιπτώσεις πρέπει να συνοδεύεται

από αντίστοιχα παραδείγματα, ώστε να γίνουν αντιληπτές οι διαφορές ανάμεσα σε έναν καλό και έναν κακό χειριστή τροφίμων.

2.1.Δ.4 | ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Στην υποενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, γνωρίζοντας ήδη τις πιθανές αιτίες επιμόλυνσης των τροφίμων, θα ενημερωθούν για τον σωστό χειρισμό των τροφίμων σε κάθε στάδιο, ξεκινώντας από το στάδιο παραλαβής των πρώτων υλών και την επιλογή αξιόπιστων προμηθευτών. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τους ελέγχους της θερμοκρασίας και του τρόπου τοποθέτησής τους μέσα στα μεταφορικά μέσα, με τα φυσιολογικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, τη συσκευασία και την ημερομηνία λήξης τους, όπως και την ύπαρξη ξένων σωμάτων, ανάμεσα σε άλλα.

Στη συνέχεια της υποενότητας, θα γίνει αναφορά στις πιθανότητες επιμόλυνσης και πολλαπλασιασμού των βακτηρίων κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας των τροφίμων, με έμφαση στις οδηγίες για την υγιεινή προετοιμασία τους με τη χρήση ξεχωριστών επιφανειών κοπής, τον σωστό τρόπο μεταφοράς και αποσυσκευασίας των πρώτων υλών, το σωστό πλύσιμο και τον σωστό τεμαχισμό τους, τη θερμοκρασία μαγειρέματος, τον καθαρισμό των πάγκων κ.ά.

Ακολουθώντας, μπορεί να γίνει αναφορά στην υγιεινή κατά τη θερμική επεξεργασία των τροφίμων, όπως το μαγείρεμα και το ψήσιμο, καθώς οι μικροοργανισμοί μπορούν να επιβιώσουν ή να πολλαπλασιαστούν σε λανθασμένες θερμοκρασίες, και να δοθούν οδηγίες, όπως η επιλογή της κατάλληλης θερμοκρασίας, το ανακάτεμα των προϊόντων, η δοκιμή των φαγητών, ο σωστός χρόνος μαγειρέματος, ο έλεγχος των τροφίμων σε όλες τις φάσεις παραγωγής, διανθισμένες με παραδείγματα από τον χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

2.1.Δ.5 | ΥΓΙΕΙΝΗ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ, ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Στην υποενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα ενημερωθούν για τη σωστή ψύξη των τροφίμων αμέσως μετά το μαγείρεμα, δηλαδή για την κατάλληλη θερμοκρασία, τον εξοπλισμό αποθήκευσης και την ακριβή θέση τοποθέτησής τους μέσα στο ψυγείο ή/και στην κατάψυξη. Συνιστάται, επίσης, να μάθουν για τη σωστή αναθέρμανση των προϊόντων πριν από τη διάθεσή τους, και για τις σχετικές πρακτικές που εφαρμόζουν οι επισιτιστικές επιχειρήσεις, όπως είναι οι μέθοδοι “cook-chill” και “cook-freeze”.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα διδαχθούν τη σωστή διαχείριση των προϊόντων κατά το σερβίρισμά τους, δηλαδή τον τρόπο θέρμανσης και διατήρησης της θερμοκρασίας, π.χ. σε έναν μπουφέ, αν πρόκειται να καταναλωθούν ύστερα από κάποια ώρα, τον απαραίτητο εξοπλισμό θέρμανσης ή σερβιρίσματος, ποια τρόφιμα πρέπει να απορρίπτονται κ.ά. Οι γνώσεις αυτές είναι απαραίτητες σε περιπτώσεις μεγάλης τροφοδοσίας για ιδιωτικές ή δημόσιες εκδηλώσεις και τελετές (Κέτερινγκ),

στη διανομή (Ντελίβερι) και στον μπουφέ (Σελφ σέρβις), κατά τις οποίες η διάθεση των προϊόντων γίνεται μακριά από τον χώρο προετοιμασίας τους.

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πληροφορηθούν για τη σωστή αποθήκευση των πρώτων υλών, δηλαδή για τον τρόπο και τον χώρο αποθήκευσή τους, τα υλικά συσκευασίας ή περιτυλίγματος, τη διαρρύθμιση της αποθήκης, το σημείο φύλαξης των απορρυπαντικών κ.ά. Τέλος, η χρήση παραδειγμάτων ή/και η επίσκεψη σε επισιτιστικές επιχειρήσεις θα δώσουν τη δυνατότητα στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες να εμπεδώσουν τους κανόνες υγιεινής.

2.1.Δ.6 | ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP, το οποίο εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας των τροφίμων, χρησιμοποιώντας παραδείγματα από τους χώρους της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.

Οι επτά αρχές του HACCP είναι οι ακόλουθες: α) ανάλυση επικινδυνότητας, β) καθορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου, γ) καθορισμός κρίσιμων ορίων, δ) έλεγχος κρίσιμων σημείων ελέγχου και κρίσιμων ορίων, ε) καθορισμός διορθωτικών ενεργειών, στ) διαδικασίες καταγραφής και αρχειοθέτησης συστήματος, και ζ) καθορισμός διαδικασιών επαλήθευσης.

Αναφορικά με την πρώτη αρχή, οι εκπαιδευόμενοι θα μάθουν να διαχωρίζουν τον κίνδυνο από την επικινδυνότητα και, μέσω παραδειγμάτων, θα εκπαιδευθούν στα τρία στάδια ανάλυσης της επικινδυνότητας. Για την κατανόηση της δεύτερης αρχής, θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί το δέντρο αποφάσεων, ένα χρήσιμο εργαλείο για τον εντοπισμό και τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων, ενώ, σε ό,τι αφορά την τρίτη αρχή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν τα κρίσιμα όρια κάθε τροφίμου. Όσον αφορά την τέταρτη αρχή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν πώς στήνεται το σύστημα ελέγχου, το οποίο είναι αυτοματοποιημένο είτε μέσω κατάλληλων υπολογιστικών πακέτων είτε μέσω εξειδικευμένου προσωπικού. Ιδιαίτερη προσοχή θα δοθεί στην πέμπτη αρχή και στην εκπαίδευσή τους σε τυχόν διορθωτικές ενέργειες για την αποφυγή καταστροφής ενός προϊόντος.

Στη συνέχεια, ερχόμενοι σε επαφή με την έκτη αρχή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τον τρόπο αρχειοθέτησης των αποτελεσμάτων ελέγχου του συστήματος HACCP για τη διασφάλιση της εταιρείας κατά την επιθεώρηση. Κλείνοντας με την έβδομη αρχή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τις εσωτερικές και εξωτερικές επιθεωρήσεις ελέγχου.

2.1.Δ.7 | ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα μάθουν αναλυτικά τις οδηγίες υγιεινής για τα αρτοποιεία και τα ζαχαροπλαστεία, και, πιο συγκεκριμένα, ποιοι είναι οι απαραίτητοι χώροι, πότε πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται, πώς γίνεται ο εξαερισμός των αιθουσών και των κτιρίων, ποιος πρέπει να είναι ο φωτισμός του χώρου και ποιες οι αποχετεύσεις, καθώς επίσης και τυχόν άλλες ειδικές απαιτήσεις

κτιριακής υποδομής σε δάπεδα, τοίχους, οροφές, πόρτες, παράθυρα και επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα στους χώρους παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Επιπλέον, στην υποενοότητα αυτή, πρέπει να αναφερθούν οποιεσδήποτε άλλες οδηγίες/απαιτήσεις υπάρχουν αναφορικά με τον εξοπλισμό, τη διαχείριση πρώτων υλών, την παροχή νερού και τη διαχείριση απορριμμάτων.

Κρίνεται σημαντικό οι εκπαιδευτές/-τριες, μέσω παραδειγμάτων ή επίσκεψης σε αντίστοιχη επισιτιστική επιχείρηση, να εστιάσουν την προσοχή των εκπαιδευομένων στα πιθανά προβλήματα που ενδεχομένως να προκαλέσει η μη τήρηση των παραπάνω οδηγιών. Στη συνέχεια, τα ατομικά αρχεία εκπαίδευσης, καθώς και τα διαγράμματα ροής εργασιών σε επιχειρήσεις αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής μπορούν να χρησιμεύσουν ως παραδείγματα ώστε να μπορούν οι εκπαιδευόμενοι/-ες να αναγνωρίζουν τα σημεία στα οποία θα εστιάζουν την προσοχή τους και να εφαρμόζουν τρόπους επίλυσης τυχόν προβλημάτων. Τέλος, μέσω μιας εικονικής επισιτιστικής επιχείρησης, μπορούν να συνταχθούν διαγράμματα ροής.

2.1.Δ.8 | ΦΑΚΕΛΟΙ ΚΑΙ ΕΝΤΥΠΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Στην υποενοότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τους φακέλους και τα έντυπα ελέγχου ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων που πρέπει να τηρούνται από τα αρτοποιεία και τα ζαχαροπλαστεία, ανάλογα με το είδος και το μέγεθος της επιχείρησης, και τα οποία περιλαμβάνουν τις πληροφορίες, τα στοιχεία παραγωγής και τα αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται κατά την επεξεργασία των τροφίμων.

Υπάρχουν οκτώ διαφορετικοί φάκελοι που πρέπει να γνωρίζουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες, με τους εξής τίτλους: α) νομοθεσία, β) προσωπικό, γ) καθαρισμός και απολύμανση, δ) καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων, ε) παροχή νερού, στ) θερμοκρασίες ψυγείων και καταψυκτών, ζ) αρχείο προμηθευτών-ιχνηλασιμότητα και η) αρχείο συνταγών και μεθόδων παραγωγής. Συνιστώνται η χρήση φωτογραφιών και οι επισκέψεις σε αντίστοιχους χώρους, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να κατανοήσουν το θέμα.

Ενδεικτικά, τα έντυπα ελέγχου που είναι σημαντικό να γνωρίζουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες είναι: α) τα πιστοποιητικά μυοκτονίας, εντομοκτονίας, β) τα έντυπα καταγραφής θερμοκρασιών στα ψυγεία και στους καταψύκτες, γ) τα έντυπα ελέγχου καθαριότητας και υγιεινής χώρων εργαστηρίου, δ) τα έντυπα ιχνηλασιμότητας των παραλαμβανόμενων πρώτων υλών και υλικών συσκευασίας, ε) τα έντυπα παραγωγής αρτοποιημάτων, με αναφορά στις θερμοκρασίες και τις ώρες παραγωγής, στ) τα έντυπα για προγράμματα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων. Τέλος, μέσω μιας εικονικής επιχείρησης διαχείρισης τροφίμων, μπορούν να συμπληρωθούν τα έντυπα ελέγχου των υγειονομικών χώρων.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ανδρικόπουλος, Α. (2015). *Τροφογνωσία. Περιγραφική Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων*. Αθήνα: ΚΑΛΛΙΠΟΣ. Ανοικτές Ακαδημαϊκές Εκδόσεις.
2. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ). (2004). *Εγχειρίδιο βασικής εκπαίδευσης στην υγιεινή και στην ασφάλεια των τροφίμων*. Αθήνα: Υπουργείο Ανάπτυξης.

Συμπληρωματικές

1. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), επίσημη ιστοσελίδα: www.efet.gr
2. Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2012). *Νέα διατροφικά πρότυπα*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.
3. Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2014). *Νέα διατροφικά και γαστρονομικά πρότυπα*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.

2.1.Ε • ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Τροφογνωσία» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στις βασικές έννοιες και ιδιότητες των κύριων κατηγοριών πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Ειδικότερα, θα παρουσιαστούν βασικά ζητήματα που αφορούν τη σύνθεση των εδεσματολογίων, με βάση την εμπορικότητα των προϊόντων και την εποχικότητα των πρώτων υλών. Θα αναλυθούν οι διατροφικές ανάγκες στη σύγχρονη κοινωνία και οι διατροφικές τάσεις που ορίζει η διεθνής γαστρονομία. Ειδικότερα, θα γίνει αναφορά στις βασικές κατηγορίες τροφίμων και στα θρεπτικά συστατικά τους. Επιπλέον, θα μελετηθούν τα κριτήρια επιλογής τροφίμων, όπως η εντοπιότητα των πρώτων υλών και προϊόντων, αλλά και η εποχικότητά τους. Τέλος, μέσα από τεχνικές επιλογής και αξιολόγησης πρώτων υλών, θα παρατεθούν οι βασικότερες διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών βάσει γενικότερων παραγόντων, όπως της θρησκείας και της παράδοσης.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναφέρουν την ιστορία της διατροφής και της γαστρονομίας ως πολιτισμικών στοιχείων της παράδοσης και της επιστήμης,
- Ορίζουν τις βασικές ομάδες τροφίμων και τα βασικά συστατικά τους,

- Αναγνωρίζουν τους ενδογενείς και εξωγενείς παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή του ανθρώπου,
- Αναφέρονται στους διεθνείς οργανισμούς, στα ειδικά προγράμματα σίτισης (UN, FAO, ICAO, ILO, UNESCO, WHO, TAB) και στη βιώσιμη διατροφή,
- Αποτυπώνουν διαδικασίες περιορισμού των αποβλήτων και αξιοποίησης της βρώσιμης περίσσειας,
- Αναφέρουν την αξία της Μεσογειακής Διατροφής,
- Γνωρίζουν τα διάφορα σήματα πιστοποίησης τροφίμων,
- Αναφέρουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των πρώτων υλών,
- Προβάλλουν τα τοπικά και εδώδιμα προϊόντα, όπως και τα ευρωπαϊκά (ΠΓΕ, ΠΟΠ, ΕΠΙΠ, Προϊόν ορεινής παραγωγής, βιολογικά προϊόντα),
- Διαβάζουν ετικέτες τροφίμων με διατροφική επισήμανση συστατικών σε γλυκά, αρτοσκευάσματα και νωπά προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ
2	ΟΜΑΔΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
3	ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΤΟΜΟΥ
4	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ
5	ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
6	ΣΗΜΑΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
7	ΤΟΠΙΚΑ ΚΑΙ ΕΔΩΔΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
8	ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κείμενο αναφοράς

2.1.E.1 | ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Στην υποενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα διδαχθούν την ιστορία της διατροφής και της γαστρονομίας ως πολιτισμικών στοιχείων της παράδοσης και της επιστήμης. Πιο συγκεκριμένα, θα παρακολουθήσουν μια σύντομη ιστορική αναδρομή στη Μεσογειακή Διατροφή βάσει της Μελέτης των Επτά Χωρών (Seven Countries Study) μέχρι τη δημιουργία της Πυραμίδας της Μεσογειακής Διατροφής, την αναγνώριση της ως μέρους της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας και του Διατροφικού Πιάτου (Eatwell Plate).

Η εντρύφηση των εκπαιδευόμενων στην Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής και του Διατροφικού Πιάτου κρίνεται απαραίτητη για τον σχεδιασμό των συνταγών που θα εκτελούν στις επισιτιστικές επιχειρήσεις όπου θα εργαστούν. Η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής αποτελεί ένα σχηματικό πρότυπο απεικόνισης των συστάσεων και των οδηγιών για υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή. Χωρίζεται σε 3 επίπεδα και τα τρόφιμα που ανήκουν σε κάθε επίπεδο συστήνεται να καταναλώνονται καθημερινά, εβδομαδιαία και μηνιαία. Στη βάση της αναφέρονται τρόφιμα που πρέπει να καταναλώνονται καθημερινά, ενώ στην κορυφή της τρόφιμα που πρέπει να καταναλώνονται σπάνια, με όλα τα υπόλοιπα τρόφιμα να βρίσκονται στις ενδιάμεσες θέσεις. Τέλος, σε αυτή την υποενότητα, θα γίνει και σύνδεση της διατροφής με τον όρο «γαστρονομία», ο οποίος εμπεριέχει την επιλογή, την παρασκευή και το σερβίρισμα της τροφής.

2.1.E.2 | ΟΜΑΔΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τα τρόφιμα και τις θρεπτικές ουσίες τους. Πιο συγκεκριμένα, θα εξοικειωθούν με ορισμούς όπως: τρόφιμο, θρεπτικά συστατικά, υδατάνθρακες, λίπη, πρωτεΐνες, βιταμίνες, ανόργανα στοιχεία, γλυκαντικές ύλες κ.ά. Θα γίνει αναλυτική αναφορά στις ακόλουθες ομάδες τροφίμων: α) λαχανικά, β) φρούτα, γ) δημητριακά (ψωμί, ρύζι, ζυμαρικά) και πατάτες, δ) γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, ε) όσπρια, στ) κόκκινο κρέας, ζ) λευκό κρέας, η) αβγά, θ) ψάρια και θαλασσινά, και ι) προστιθέμενα λίπη και έλαια, ελιές και ξηροί καρποί. Παράλληλα, θα δίνονται και παραδείγματα από επισιτιστικές επιχειρήσεις, για εμπέδωση των διατροφικών ομάδων.

Στη συνέχεια, θα γίνει αναφορά στα θρεπτικά συστατικά που περιέχονται στα τρόφιμα και είναι απαραίτητα για τη διατροφή του ανθρώπου, δηλαδή τα μακροθρεπτικά συστατικά, τα οποία είναι τα λιπίδια, οι υδατάνθρακες, οι πρωτεΐνες και το νερό, και τα μικροθρεπτικά συστατικά, στα οποία ανήκουν οι βιταμίνες και τα ιχνοστοιχεία (ή ανόργανα στοιχεία). Οι εκπαιδευόμενοι/-ες, με τη βοήθεια και παραδειγμάτων από τον χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, θα μάθουν ποιες είναι οι κύριες λειτουργίες των θρεπτικών συστατικών, ώστε να μπορούν να τις ξεχωρίζουν. Σε αυτή την υποενότητα, μπορεί να γίνει πάλι αναφορά στην Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής ή/και στο Διατροφικό Πιάτο, για να εμπεδώσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες τις ομάδες τροφίμων και τα θρεπτικά συστατικά τους.

2.1.E.3 | ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΤΟΜΟΥ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν ότι η πρόσληψη της τροφής από τον άνθρωπο γίνεται για να λειτουργήσει φυσιολογικά ο οργανισμός του και να διατηρηθεί στη ζωή. Συμπληρωματικά, θα μάθουν ποιοι είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποσότητα της τροφής που καταναλώνει κάποιος καθημερινά, γιατί χρειάζεται ενέργεια, ποια είναι η συνιστώμενη ποσότητα τροφής και τι συμβαίνει όταν προσλαμβάνει περισσότερη από αυτή που του είναι απαραίτητη.

Συνεχίζοντας την υποενότητα, θα διδαχθούν πώς οι διατροφικές επιλογές ενός ατόμου μπορεί να επηρεασθούν από την ίδια τη σύσταση του τροφίμου/γεύματος, όπως είναι η χρήση βουτύρου ή ζάχαρης στα γλυκά, αλλά και από γενετικούς και επιγενετικούς παράγοντες, ψυχολογικούς παράγοντες όπως το στρες, από τις διαφημίσεις, τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και τα προϊόντα που προβάλλονται περισσότερο εκεί, από την προσβασιμότητα στα τρόφιμα, το μορφωτικό επίπεδο, την ηλικία, το φύλο, το οικονομικό εισόδημα και το κόστος των τροφίμων, την οικογενειακή κατάσταση, την κατάσταση υγείας και, γενικότερα, από τον τρόπο ζωής των ατόμων. Επιπλέον, οι επιλογές επηρεάζονται και από βιολογικούς παράγοντες όπως είναι το αίσθημα πείνας και κορεσμού. Για να αντιληφθούν καλύτερα οι εκπαιδευόμενοι/-ες όλα όσα θα διδαχθούν σε αυτή την υποενότητα, θα πρέπει να δοθούν παραδείγματα και από την καθημερινή τους ζωή.

2.1.E.4 | ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ

Η Μεσογειακή Διατροφή, όπως αναφέρθηκε ήδη σε προηγούμενη υποενότητα, αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα μοντέλα διατροφής για την προαγωγή της ανθρώπινης υγείας. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έρθουν σε επαφή με τις τρεις όψεις της βιωσιμότητας, οι οποίες είναι: α) η κοινωνική, δηλαδή η ικανότητα ενός κοινωνικού συστήματος ή μέρους αυτού, όπως είναι το κράτος, η οικογένεια ή ο ανθρώπινος οργανισμός να βρίσκεται, λιγότερο ή περισσότερο, σε κατάσταση ευημερίας και αρμονίας επ' αόριστον, β) η περιβαλλοντική, δηλαδή η ικανότητα του περιβάλλοντος να ανταποκρίνεται σε ένα ορισμένο επίπεδο περιβαλλοντικής ποιότητας και ένα ποσοστό δυνατότητας εξόρυξης φυσικών πόρων επ' αόριστον, και γ) η οικονομική, δηλαδή η ικανότητα μιας οικονομίας να ανταποκρίνεται σε ένα ορισμένο επίπεδο απόδοσης και σταθερότητας επ' αόριστον.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τον στόχο των βιώσιμων διαδικασιών στο πλαίσιο μιας επιχείρησης, ο οποίος είναι η μεγαλύτερη δυνατή παραγωγή με τη μικρότερη δαπάνη πρώτων υλών, ώστε η επιχείρηση να είναι βιώσιμη. Μέσω παραδειγμάτων από τον χώρο της αρτοποιίας ή της ζαχαροπλαστικής, θα αντιληφθούν τις έννοιες που διδάχθηκαν. Για παράδειγμα, μπορεί να ζητηθεί από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να σκεφθούν, μεταξύ άλλων, ποιες πρώτες ύλες θα αναζητούσαν από τους προμηθευτές τους, τι είδους συσκευασίας θα χρησιμοποιούσαν και πώς θα μείωναν τα απορρίμματα από τις συσκευασίες, πώς θα διαχειρίζονταν τα προϊόντα που δεν πουλήθηκαν, πώς θα χρησιμοποιούσαν τοπικά και οργανικά συστατικά και πώς θα βοηθούσαν τους πελάτες τους να υιοθετήσουν έναν πιο βιώσιμο τρόπο διατροφής.

2.1.E.5 | ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα τελευταία χρόνια γίνεται ολοένα και πιο συχνά λόγος για τη σπατάλη τροφίμων, καθώς αυξάνει την επισιτιστική ανασφάλεια, με άμεσο αντίκτυπο στο περιβάλλον. Ένας από τους στόχους των χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι η μείωση, κατά το

ήμισυ, της σπατάλης τροφίμων στις επιχειρήσεις και στα νοικοκυριά. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα συζητήσουν, μέσω παραδειγμάτων από επισιτιστικές επιχειρήσεις, τους τρόπους πρόληψης και αποφυγής της σπατάλης τροφίμων, όπως επίσης τους τρόπους που θα μπορούσε, όπου αυτό είναι εφικτό, να γίνει επαναχρησιμοποίηση, ανακύκλωση ή χρήση των τροφίμων για άλλους σκοπούς. Ενδεικτικά, οι λόγοι σπατάλης ως θέμα συζήτησης και ανεύρεσης λύσεων σχετίζονται άμεσα με τον σχεδιασμό των προϊόντων και το κόστος πώλησής τους, με τις ποσότητες πρώτων υλών που αγοράζονται, και τα προβλήματα που προκύπτουν από τις ετικέτες τροφίμων, από τις συσκευασίες και από την αποθήκευση των προϊόντων.

Εκτός από τη χρήση σχετικών παραδειγμάτων, προτείνεται και η επίσκεψη σε κάποιο αρτοποιείο ή ζαχαροπλαστείο, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εξακριβώσουν τις πρακτικές που ακολουθούνται στις αντίστοιχες επιχειρήσεις. Σε περιπτώσεις όπου αυτό δεν είναι εφικτό, μπορεί να χρησιμοποιηθεί το παράδειγμα ενός χώρου τον οποίο γνωρίζουν όλοι/-ες οι εκπαιδευόμενοι/-ες, προκειμένου να προτείνουν οι ίδιοι/-ες λύσεις για μείωση της σπατάλης τροφίμων.

2.1.E.6 | ΣΗΜΑΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενος/-ες θα γνωρίσει τα εθνικά σήματα πιστοποίησης τροφίμων και τα αντίστοιχα πρότυπά τους. Θα μάθουν για το «Ελληνικό Σήμα» και τον τρόπο με τον οποίο μια επιχείρηση λαμβάνει το αντίστοιχο σήμα για ένα προϊόν, όπως, για παράδειγμα, το εξαιρετικά παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο, οι επιτραπέζιες ελιές, το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, μεταξύ άλλων. Θα ενημερωθούν για τους εθνικούς φορείς που είναι υπεύθυνοι για τη χορήγηση των σημάτων, όπως είναι ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ. Επιπλέον, στην υποενότητα αυτή, σημαντικό είναι να τονιστεί ότι τα εθνικά σήματα πιστοποίησης αγροτικών προϊόντων και τροφίμων βασικό στόχο έχουν την καθιέρωση ενός πλαισίου πιστοποίησης για την προστασία και την ανάδειξη της ποιότητας των ελληνικών αγροτικών προϊόντων, συμβάλλοντας, παράλληλα, στην ενίσχυση της βιωσιμότητας των αγροτικών περιοχών.

Συνιστάται να δοθούν και παραδείγματα από σήματα που μπορούν να εντοπίσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες στις ετικέτες τροφίμων, όπως, για παράδειγμα, οι θρησκευτικές πιστοποιήσεις “halal” και “kosher”, που αναφέρονται στα επιτρεπόμενα προς κατανάλωση προϊόντα από συγκεκριμένους θρησκευτικούς πληθυσμούς. Ή στα σήματα καταλληλότητας τροφίμων που προορίζονται για άτομα που ακολουθούν “vegan” ή “vegetarian” διατροφή. Η χρήση παραδειγμάτων από τις επισιτιστικές επιχειρήσεις όπου θα εργαστούν οι εκπαιδευόμενοι/-ες κρίνεται απαραίτητη για την εμπέδωση των σημάτων πιστοποίησης. Επίσης, μπορούν να χρησιμοποιηθούν και παραδείγματα σχετικά με τη γεωγραφική τοποθεσία στην οποία βρίσκονται οι εκπαιδευόμενοι/-ες.

2.1.E.7 | ΤΟΠΙΚΑ ΚΑΙ ΕΔΩΔΙΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τα τοπικά και εδώδιμα προϊόντα, αλλά και τα ευρωπαϊκά, και θα ενημερωθούν για ορισμούς όπως την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ), την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ), τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΠΙΠ), τα βιολογικά προϊόντα, τα προϊόντα ορεινής παραγωγής, τα προϊόντα νησιωτικής γεωργίας κ.λπ. Τα παραδοσιακά ελληνικά τρόφιμα είναι άμεσα συνδεδεμένα με τον πολιτισμό μας και αποτελούν μέρος της υγιεινής διατροφής, μια και ανήκουν στην παραδοσιακή Μεσογειακή Διατροφή, η οποία ενισχύει την αειφορία, την τοπική αγροτική ανάπτυξη και την οικονομική βιωσιμότητα των μικρών επιχειρήσεων.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τα οφέλη από τη χρήση των τοπικών και εδώδιμων προϊόντων στην υγεία, την οικονομία και τον τουρισμό. Σημαντικό είναι έννοιες όπως ο «θεματικός τουρισμός» και ο «τουρισμός γαστρονομίας» να προσεγγισθούν μέσα από αντίστοιχα παραδείγματα. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, χρησιμοποιώντας τοπικά και εδώδιμα προϊόντα, θα μπορούσαν να προτείνουν απλά μενού βασισμένα στα προϊόντα αυτά, ώστε να βοηθήσουν μια επισιτιστική επιχείρηση να θεωρηθεί γαστρονομικός προορισμός και να προσελκύσει κόσμο. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελούν οι ελληνικές πίτες, καθώς υπάρχουν περισσότερα από 200 είδη πίτας στην Ελλάδα και παρασκευάζονται με τοπικά αγροτικά προϊόντα και σύμφωνα με τις τοπικές παραδόσεις.

Τέλος, σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν και με τα αντίστοιχα σύμβολα που φέρουν τα παραπάνω προϊόντα, για να τα ξεχωρίζουν ανάμεσα σε άλλα και να τα προτείνουν σε αντίστοιχες περιπτώσεις.

2.1.E.8 | ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Στην παρούσα υποενότητα, θα γίνει αναφορά στη διατροφική ετικέτα που αναγράφεται υποχρεωτικά στη συσκευασία ενός προϊόντος. Η προσεκτική ανάγνωση των διατροφικών στοιχείων σε μια ετικέτα κρίνεται σημαντική, και οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα διαβάσουν ετικέτες υπό τη μορφή φωτογραφίας διαφόρων τροφίμων που χρησιμοποιούνται στις επισιτιστικές επιχειρήσεις, για να εξοικειωθούν με τις ενδείξεις, τις εικόνες, τα σύμβολα και τα εμπορικά και βιομηχανικά σήματα. Με τον τρόπο αυτόν, θα είναι σε θέση να εντοπίζουν και να διαβάζουν συγκεκριμένες πληροφορίες, όπως την ονομασία πωλήσεων, τον κατάλογο των συστατικών, την καθαρή ποσότητα για τα προ-συσκευασμένα τρόφιμα, την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και την τελική ημερομηνία ανάλωσης, τις ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης και χρήσης, τα στοιχεία του παρασκευαστή, π.χ. την επωνυμία και τη διεύθυνση, τον τόπο καταγωγής ή προέλευσης, καθώς και τις οδηγίες χρήσης σε περίπτωση που η παράλειψή τους οδηγήσει σε λανθασμένη χρήση του προϊόντος.

Ακολουθώντας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν να εντοπίζουν και τις πληροφορίες για την περιεκτικότητα σε ενέργεια/θερμίδες και θρεπτικά συστατικά (μικρο- και

μακρο-) ανά 100γρ ή ανά 100ml ή/και ανά μία μερίδα του προϊόντος. Τέλος, θα πρέπει να ενημερωθούν και για τους ισχυρισμούς διατροφής, δηλαδή τις ενδείξεις σχετικά με τα διατροφικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, όπως "light", χωρίς σάκχαρα κ.ά., αλλά και για τους ισχυρισμούς υγείας, δηλαδή τις πληροφορίες που σχετίζονται με την επίδραση του προϊόντος στην ανθρώπινη υγεία.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ανδρικόπουλος, Ν. (2015). *Τροφογνωσία. Περιγραφική Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων*. Αθήνα: ΚΑΛΛΙΠΟΣ. Ανοικτές Ακαδημαϊκές Εκδόσεις.
2. Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2012). *Νέα διατροφικά πρότυπα*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.

Συμπληρωματικές

1. Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2014). *Νέα διατροφικά και γαστρονομικά πρότυπα*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.

2.1.ΣΤ • ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

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

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Δεξιότητες / Τεχνικές ζαχαροπλαστικής / Πρώτες ύλες / Διεθνή πρότυπα ζαχαροπλαστικής / Υγιεινή και Ασφάλεια / Διαχείριση μηχανικών μέσων παραγωγής / Αρτοζαχαροπλαστική.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΧΩΡΟΥ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ
2	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ
3	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
4	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ
5	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ
6	ΓΝΩΣΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ
7	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Κείμενο αναφοράς

2.1.E.1 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΧΩΡΟΥ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Η πρώτη μαθησιακή υποενότητα είναι αναπόσπαστο μέρος της κατάρτισης στον τομέα της ζαχαροπλαστικής. Κεντρικός στόχος της η κατανόηση και η απόκτηση των

απαραίτητων δεξιοτήτων για την οργάνωση και τον έλεγχο του εργασιακού χώρου ενός ζαχαροπλαστείου με βιωματικό τρόπο.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναπτύσσουν ικανότητες τόσο σχεδιασμού και οργάνωσης της διάταξης του εργασιακού χώρου όσο και διαχείρισής του, με γνώμονα την αποδοτικότητα, την ασφάλεια και την υγιεινή. Εξοικειώνονται με τις βασικές αρμοδιότητες του προσωπικού σε ένα αρτοζαχαροπλαστείο, οι οποίες ποικίλλουν ανάλογα με τη θέση κάθε μέλους του προσωπικού και το μέγεθος του ζαχαροπλαστείου.

Πιο συγκεκριμένα, εστιάζουν την προσοχή τους στον έλεγχο της αποτελεσματικότητας του εργασιακού χώρου, στη διαχείριση των αποθηκευτικών χώρων και στην αύξηση της αποδοτικότητας, καθορίζοντας τις αρμοδιότητες του προσωπικού και την τήρηση των προδιαγραφών για τη συντήρηση των συσκευών και την ασφάλεια των εργαζομένων.

Συνοψίζοντας, σε αυτή την υποενότητα, τίθενται οι βάσεις για το επάγγελμα της ζαχαροπλαστικής. Θα ήταν ωφέλιμο για τους/τις σπουδαστές/-τριες να επισκεφθούν χώρους ζαχαροπλαστικής, να γνωρίσουν από κοντά το επάγγελμα του/της ζαχαροπλάστη/-ισσας, να οξύνουν την έμπνευσή τους και να καλλιεργήσουν τη δημιουργικότητά τους.

2.1.ΣΤ.2 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Στο πλαίσιο αυτής της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναπτύσσουν δεξιότητες που αφορούν τη διαχείριση των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική τέχνη και, πιο συγκεκριμένα, τα κριτήρια επιλογής τους, τους τρόπους αποθήκευσής τους, την αποτελεσματική αξιοποίηση και την επαναχρησιμοποίησή τους.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται πώς να διατηρούν την ποιότητα των πρώτων υλών με βάση τις ιδιότητές τους, αποφεύγοντας απώλειες και διασφαλίζοντας την καταλληλότητα των προϊόντων.

Σημαντικό τμήμα αυτής της υποενότητας είναι η εξάσκηση στις τεχνικές παρασκευής γλυκών, όπου οι εκπαιδευόμενοι/-ες αξιοποιούν τις πρώτες ύλες με βάση τις συνταγές και τις τεχνικές παρασκευής τους, εξάσκηση που ευνοεί τη δημιουργία «ψηφιδωτών» προϊόντων, στα οποία η τεχνική συναντά τη δημιουργικότητα.

Θα ήταν ωφέλιμο οι εκπαιδευόμενοι/-ες να επισκεφθούν επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής και να γνωρίσουν επαγγελματίες ζαχαροπλάστες/-ισσες, ώστε να παρατηρήσουν στην πράξη αφενός τα κριτήρια επιλογής των πρώτων υλών, αφετέρου τις εργασίες και τις τεχνικές που εφαρμόζονται.

Συνοψίζοντας, η συγκεκριμένη υποενότητα είναι ουσιώδης για την κατάρτιση στον τομέα της ζαχαροπλαστικής, γιατί η απόκτηση δεξιοτήτων στη διαχείριση των πρώτων υλών απαιτεί συνδυασμό της θεωρητικής γνώσης, της πρακτικής εμπειρίας και της εκπαίδευσης κοντά σε επαγγελματίες του χώρου, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να είναι σε θέση να δημιουργήσουν γλυκά υψηλής ποιότητας.

2.1.ΣΤ.3 | ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Στην τρίτη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν κρίσιμες γνώσεις και δεξιότητες πάνω στις βασικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία των πρώτων υλών στη ζαχαροπλαστική τέχνη. Για παράδειγμα, εξοικειώνονται με την τεχνική του «βουτυρώματος», η οποία συχνά χρησιμοποιείται για να αποκτήσει ένα γλυκό λεία και κρεμώδη υφή ή για τη δημιουργία γλάσου σε προϊόντα όπως είναι οι τούρτες. Ή με την τέχνη του ανακατέματος των συστατικών με ακρίβεια, ώστε να προκύψει ένα ομοιόμορφο μείγμα για κέικ. Χρησιμοποιούν την τεχνική της «κοπής με σακούλα», για λεπτομερείς διακοσμήσεις σε γλυκά όπως τα cupcakes. Μαθαίνουν τη διαδικασία του ψησίματος, ώστε να δώσουν την επιθυμητή υφή και γεύση στα γλυκά τους.

Στο πλαίσιο της υποενότητας αυτής, θα ήταν ωφέλιμο οι εκπαιδευόμενοι/-ες, βασιζόμενοι/-ες στις ήδη γνώσεις τους αλλά και εφαρμόζοντας όλες τις παραπάνω τεχνικές, να δημιουργήσουν μια τούρτα άρτια εκτελεσμένη. Ασφαλώς, θα πρέπει να ασκηθούν επανειλημμένα, επικεντρώνοντας την προσοχή τους στην τεχνική επεξεργασία των πρώτων υλών, ώστε να βελτιώσουν τις δεξιότητές τους.

2.1.ΣΤ.4 | ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Η τέταρτη υποενότητα είναι πολύ σημαντική, γιατί οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατανοούν τη σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στη διαδικασία παραγωγής τροφίμων, με έμφαση στη ζαχαροπλαστική, και αποκτούν τις απαιτούμενες σχετικές δεξιότητες.

Σε αυτό το πλαίσιο, είναι μείζονος σημασίας η διασφάλιση ενός πλάνου υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο παραγωγής. Έτσι, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναγνωρίζουν και εφαρμόζουν τις καλύτερες πρακτικές διαχείρισης πρώτων υλών, δηλαδή τη διατήρησή τους στις κατάλληλες συνθήκες, ώστε να μένει αναλλοίωτη η ποιότητά τους και να μην έχουν απώλειες. Επιπλέον, εξασκούνται στην ορολογία σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα, για να είναι σε θέση να επικοινωνούν χωρίς δυσκολία με συναδέλφους στον επαγγελματικό τους χώρο.

Στην υποενότητα αυτή, θα ήταν ωφέλιμο οι εκπαιδευόμενοι/-ες να ετοιμάσουν ένα κέικ, ακολουθώντας προσεκτικά τις οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, για να παρασκευάσουν ένα ασφαλές και ποιοτικό γλυκό.

Οι δεξιότητες που αποκτώνται σε αυτή την υποενότητα συμβάλλουν στη δημιουργία γαστρονομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας.

2.1.ΣΤ.5 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Η πέμπτη υποενότητα είναι θεμελιώδες κομμάτι της εκπαίδευσης στον χώρο της ζαχαροπλαστικής, γιατί η διαχείριση ευθύνης είναι καταλυτικής σημασίας για την επιτυχή λειτουργία ενός ζαχαροπλαστείου. Η διαχείριση ευθύνης περιλαμβάνει την ανάθεση συγκεκριμένων καθηκόντων στο προσωπικό, τον έλεγχο της απόδοσής τους και την εξασφάλιση της αποτελεσματικής συνεργασίας των μελών της ομάδας.

Ειδικότερα, κάθε μέλος του προσωπικού πρέπει να έχει σαφώς καθορισμένα καθήκοντα και ευθύνες, ώστε να γνωρίζει τις αξιώσεις της διεύθυνσης του καταστήματος, και να συμβάλλει στη συνολική λειτουργία του. Η θέση ευθύνης του μπορεί να περιλαμβάνει την παρασκευή συγκεκριμένων γλυκών, τη διαχείριση της αποθηκευτικής χωρητικότητας, την εξυπηρέτηση πελατών και άλλες δραστηριότητες που απαιτούνται για την καθημερινή λειτουργία του καταστήματος.

Ο έλεγχος της απόδοσης του προσωπικού μπορεί να περιλαμβάνει την αξιολόγηση της παραγωγικότητας, την παρακολούθηση των προθεσμιών και τη διόρθωση ενδεχόμενων αδυναμιών, και είναι απαραίτητος για να διασφαλισθεί ότι τα καθήκοντα εκτελούνται με αποτελεσματικότητα και ποιότητα.

Επιπλέον, η αρμονική και ποιοτική συνεργασία μεταξύ των μελών της ομάδας είναι καθοριστική τόσο για την παραγωγικότητα όσο και για την ικανοποίηση των πελατών. Θα ήταν ωφέλιμο για τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να έχουν την ευκαιρία να συνομιλήσουν με έμπειρους/-ες επαγγελματίες ζαχαροπλάστες/-ισσες, ώστε αυτοί να μοιραστούν μαζί τους τις εμπειρίες τους και να τους εξηγήσουν πώς διαχειρίζονται τις ευθύνες τους στην καθημερινή τους εργασία.

Συνολικά, η διαχείριση ευθύνης στη ζαχαροπλαστική τέχνη είναι καθοριστική για τη διασφάλιση της ομαλής λειτουργίας ενός ζαχαροπλαστείου και την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας που θα ικανοποιήσουν τους πελάτες.

2.1.ΣΤ.6 | ΓΝΩΣΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Στην έκτη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν βασική γνώση της ειδικής ορολογίας και των διεθνών προτύπων στον χώρο της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Έμφαση δίνεται στη χρήση κοινής γλώσσας, στην ποιότητα και τη συνοχή, όπως και στην εναρμόνιση με τη διεθνή αγορά, ώστε να είναι ενημερωμένοι/-ες για τις εξελίξεις στη ζαχαροπλαστική τέχνη.

Επιπλέον, η γνώση των διεθνών προτύπων είναι απαραίτητη για την προετοιμασία και την πώληση των γλυκών σε διεθνές επίπεδο. Έτσι, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενημερώνονται για τους κανονισμούς που ισχύουν για την εξαγωγή γλυκών σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, π.χ. τους αυστηρούς κανονισμούς υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

Θα ήταν ωφέλιμο οι εκπαιδευόμενοι/-ες να συμμετάσχουν σε ζαχαροπλαστικές εκθέσεις και εκδηλώσεις, ώστε να έχουν την ευκαιρία να διαπιστώσουν πώς εφαρμόζονται στην πράξη οι διάφοροι όροι και πρότυπα.

Συνοπτικά, στόχος αυτής της υποενότητας είναι η κατάκτηση της επαγγελματικής ορολογίας, απαραίτητης αφενός για την ανάπτυξη ποιοτικών προϊόντων που συμμορφώνονται με τα διεθνή πρότυπα, αφετέρου για τη διασύνδεση με τον διεθνή χώρο της αγοράς και τη διεύρυνση της επιχειρηματικής δραστηριότητας.

2.1.ΣΤ.7 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΣΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Η τελευταία υποενότητα επικεντρώνεται στην κατανόηση του τρόπου λειτουργίας και στην αποτελεσματική διαχείριση των μηχανικών εργαλείων που χρησιμοποιούνται στον τομέα της ζαχαροπλαστικής. Πρόκειται για σημαντική υποενότητα που διδάσκει τη χρήση και τη φροντίδα των μηχανημάτων και των συσκευών παραγωγής, με στόχο την αύξηση της αποτελεσματικότητας, τη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων γλυκών και την προστασία των ίδιων των εργαζομένων.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν πώς να χειρίζονται διάφορες συσκευές, όπως φούρνους, μίξερ, αντλίες σιροπιού κ.ά., και, πιο συγκεκριμένα, πώς να ελέγχουν τη θερμοκρασία, πώς να ρυθμίζουν την ταχύτητα, εφαρμόζοντας τους κανόνες ασφαλούς χρήσης τους.

Θα ήταν ωφέλιμο οι εκπαιδευόμενοι/-ες να παρακολουθήσουν πρακτικές επιδείξεις διαφόρων μηχανημάτων και εξοπλισμού από έμπειρους/-ες ζαχαροπλάστες/-ισσες. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μπορούν να διεξαγάγουν ασκήσεις και πειράματα σε εργαστηριακές συνθήκες, για να εξασκηθούν στη χρήση διάφορων μηχανημάτων και εξοπλισμού, με στόχο την άρτια κατάρτισή τους.

Συνοπτικά, στην υποενότητα αυτή καταδεικνύεται η σημασία απόκτησης της δεξιότητας χειρισμού μηχανικών μέσων παραγωγής, η οποία εγγυάται την ασφάλεια, την εξοικονόμηση υλικών και χρόνου και την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων. Η πρακτική εκπαίδευση και η εφαρμογή των γνώσεων σε πραγματικές συνθήκες είναι κρίσιμες, γιατί εφοδιάζουν τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με τις απαραίτητες δεξιότητες ώστε να είναι σε θέση να διαχειρίζονται τον εξοπλισμό τους με επαγγελματικό τρόπο.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Δούρας, Χ., Κηπουρός, Κ. & Δημητρακόπουλος, Ε. (2018). *Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής*. Αθήνα: Εκδόσεις Λεξίτυπον.
2. Χολέβας, Κ. & Ψιλόπουλος, Χ. (2014). *Για ζαχαροπλάστες*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.

Συμπληρωματικές

1. Κυπαρισσίου, Π. (2020). *Μικροβιολογία & Υγιεινή στην Επαγγελματική Εστίαση. Για ξενοδοχεία, εστιατόρια, αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. New Jersey: Εκδόσεις Wiley.

2.2 • ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

2.2.A • ΓΑΛΛΙΚΑ II

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Γαλλικά II» είναι να εξοικειώσει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με τη βασική γαλλική ορολογία στη μαγειρική τέχνη, την εστιατορική πρακτική και την εξειδικευμένη ζαχαροπλαστική. Ειδικότερα, θα επιχειρηθεί η απόδοση εξειδικευμένων τεχνικών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στη γαλλική γλώσσα, καθώς και η ορθή διατύπωση μιας πρότυπης συνταγής ή ενός ολοκληρωμένου καταλόγου εστιατορίου. Πιο συγκεκριμένα, θα επεξηγηθούν οι διαδικασίες παρασκευής γαλλικών παραδοσιακών ζυμών, όπως των baguette, croissant, batonnettes. Τέλος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα διδαχθούν ενδεικτικές φράσεις και διαλόγους στη γαλλική γλώσσα για την παρουσίαση των παρασκευασμάτων και των τεχνικών που ακολουθήθηκαν. Θα αναπτυχθούν βασικοί διάλογοι που σχετίζονται με τη λειτουργία των τμημάτων ευθύνης, με πελάτες και λοιπούς εργαζομένους.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Περιγράφουν αντιπροσωπευτικά προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής, με ορθή απόδοσή τους στη γαλλική γλώσσα,
- Καταγράφουν παραδοσιακές, μοντέρνες και κλασικές συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, με ορθή απόδοσή τους στη γαλλική ορολογία,
- Παρουσιάζουν αντιπροσωπευτικά γαλλικά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, με ορθή απόδοσή τους στη γαλλική ορολογία,
- Χρησιμοποιούν τη βασική γαλλική γαστρονομική ορολογία όπως παρουσιάζεται σε διάφορα βίντεο και βιβλία επαγγελματιών του κλάδου,
- Περιγράφουν στα γαλλικά μια παρασκευή αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Αναπτύσσουν διαλόγους στη γαλλική γλώσσα για την πώληση ενός παρασκευάσματος,
- Εκφράζουν στα γαλλικά την επιθυμία τους για την παραγγελία ενός γλυκού ή αρτοσκευάσματος,
- Ανταποκρίνονται σε βασικές συνομιλίες με πελάτες στη γαλλική γλώσσα αναφορικά με τα προϊόντα τους,
- Αποδίδουν στη γαλλική έναν ολοκληρωμένο κατάλογο εστιατορίου.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Περιγραφή παρασκευασμάτων (Description des produits) /

Παρουσίαση παρασκευασμάτων (Présentation des produits) /

Εκφορές συνταγών (Phrases pour des recettes) /

Προετοιμασία ζύμης (Préparation de la pâte) /

Πώληση παρασκευασμάτων (Vente des produits) / Παραγγελίες (Commandes).

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΕ ΠΕΛΑΤΕΣ
2	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΓΝΩΣΤΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
3	ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΠΟΙΚΙΛΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
4	ΑΠΟΤΥΠΩΣΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ ΑΠΟ ΒΙΝΤΕΟ ΚΑΙ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΑ
5	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΣΤΑΔΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΟΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
6	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΔΙΑΛΟΓΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ
7	ΕΚΦΡΑΣΗ ΕΠΙΘΥΜΙΩΝ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΜΙΑΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

Κείμενο αναφοράς

2.2.A.1 | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΕ ΠΕΛΑΤΕΣ

Στην υποενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να περιγράφουν στη γαλλική γλώσσα αντιπροσωπευτικά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, στο πλαίσιο μιας συνομιλίας με πελάτες. Καταρχάς, ενδείκνυται να γίνει επανάληψη του σχετικού λεξιλογίου των προηγούμενων υποενοτήτων, όπως είναι η μπαγκέτα (la baguette), το γλυκό (le gâteau), η τάρτα λεμονιού (la tarte au citron). Ειδική μέριμνα πρέπει να ληφθεί για τη σωστή προφορά του σχετικού λεξιλογίου, συνεπώς προτείνεται να γίνει, στην παρούσα υποενότητα, επανάληψη στοιχειωδών κανόνων προφοράς της γαλλικής, κυρίως σε ό,τι αφορά τους συνδυασμούς φωνηέντων, συμφώνων, και τον επιτονισμό.

Στη συνέχεια, προκειμένου οι εκπαιδευόμενοι/-ες να μπορούν να περιγράψουν τα εν λόγω παρασκευάσματα, κάνουν χρήση συγκεκριμένων απλών γραμματικο-συντακτικών δομών, στις οποίες εντάσσουν το νέο λεξιλόγιο. Ενδείκνυται, για παράδειγμα, να διδαχθούν εκφορές όπως: «Μέσα στη ζύμη, υπάρχει...» (“Dans la pâte, il y a...”), «Η τάρτα δεν έχει λεμόνι» (“Dans la tarte il n’y a pas de citron”), «Σ’ αυτή τη συνταγή, βάζουμε...» (“Dans cette/la recette, il y a...”). Για τον σκοπό αυτόν, η κλίση του ρήματος “ajouter” στον ενεστώτα (présent) και η εκμάθηση της φράσης “il y a” («υπάρχει») διευκολύνουν την εκφορά λόγου από πλευράς των εκπαιδευομένων. Συγχρόνως, προτείνεται να επαναληφθεί το γραμματικό φαινόμενο της άρνησης. Τέλος, συνιστάται η

περιγραφή των παραπάνω προϊόντων να γίνεται και προφορικά και γραπτά, πάντοτε με τη μορφή σύντομων προτάσεων.

2.2.A.2 | ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΓΝΩΣΤΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σε συνέχεια της προηγούμενης μαθησιακής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται τρόπους παρουσίασης στη γαλλική γνωστών παρασκευασμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, συμπληρώνοντας, κατ' αυτόν τον τρόπο, τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους στην ξένη γλώσσα ως προς την περιγραφή τους. Για τον σκοπό αυτόν, κρίνεται απαραίτητη η διδασκαλία αφενός απλών εκφορών που σχετίζονται με την παρουσίαση ενός παρασκευάσματος ενώπιον κοινού (λ.χ. συνεργατών, πελατών), αφετέρου η επανάληψη του λεξιλογίου (βλ. «Γαλλικά Ι») και η διδασκαλία νέων λέξεων που σχετίζονται με γνωστά προϊόντα της ελληνικής και της γαλλικής γαστρονομίας. Ενδεικτικά, αναφέρονται: «Κυρίες και κύριοι, ιδού ένα πολύ νόστιμο γλυκό» (*“Mesdames et messieurs, voilà/regardez un gâteau très délicieux...!”*), «Πρόκειται για ένα είδος τάρτας» (*“Il s’agit d’une sorte de tartes...!”*), «Αυτό το γλυκό λέγεται κουραμπιές» (*“Ce gâteau s’appelle kourabié”*).

Επιπλέον, προκειμένου οι εκπαιδευόμενοι/-ες να παραγάγουν συνειδητά προφορικά ή/και γραπτά τις παραπάνω στοιχειώδεις εκφορές, χρειάζεται να επαναλάβουν την προστακτική έγκλιση και την κλίση ρημάτων α' συζυγίας. Συνιστάται και η διδασκαλία των βασικών προσωπικών αντωνυμιών σε θέση αντικειμένου (*le, la, les* κ.ά.). Με τον τρόπο αυτόν, ενισχύεται η αυτοπεποίθηση των εκπαιδευομένων στην επικοινωνιακή χρήση της γλώσσας, ενώ συγχρόνως διαφαίνεται ο ρεαλιστικός χαρακτήρας των στόχων της παρούσας υποενότητας.

2.2.A.3 | ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΠΟΙΚΙΛΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Στην τρίτη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με την καταγραφή παραδοσιακών, μοντέρνων και κλασικών συνταγών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Προκειμένου αυτό να καταστεί εφικτό, συνιστάται πρωτίστως να επαναλάβουν από το μάθημα «Γαλλικά Ι» το λεξιλόγιο που αφορά τη συστηματική περιγραφή προετοιμασίας μιας συνταγής, καθώς και το σχετικό υλικό που αφορά τη στοιχειώδη διάρθρωση μιας συνταγής ως κειμενικού είδους. Στην παρούσα υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες έχουν την ευκαιρία να εμπλουτίσουν περαιτέρω τις γνώσεις τους με σχετικό λεξιλόγιο, ενταγμένο σε απλές γραμματικο-συντακτικές δομές. Ειδικότερα, μαθαίνουν να παραγάγουν προφορικά και, κυρίως, γραπτά εκφορές που συνδυάζουν, λ.χ., πιο εξειδικευμένα ρήματα από τον χώρο της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας, τα οποία απαντούν σε ποικίλα είδη συνταγών, παραδοσιακών και σύγχρονων, όπως, για παράδειγμα, το τεμαχίζω (*Chiqueter*), το κοσκινίζω (*Tamiser*), το πλάθω (*Façonner*), ενταγμένα σε προτάσεις όπου γίνεται χρήση της (ήδη διδαγμένης) προστακτικής έγκλισης, σε συνδυασμό με λεξιλόγιο που αφορά πρώτες ύλες. Για πα-

ράδειγμα: «Κοσκινίστε το αλεύρι» (“Tamisez la farine”), «Χτυπήστε τα ασπράδια των αβγών με λίγη ζάχαρη» (“Faire blanchir des œufs avec du sucre”), «Δώστε στη ζύμη τη μορφή που θέλετε» (“Façonnez la pâte comme vous voulez”).

Η νέα αυτή γνώση στόχο έχει την ενίσχυση της αυτοπεποίθησης των εκπαιδευομένων στην απόδοση μιας συνταγής στη γαλλική γλώσσα, αλλά και την ανάπτυξη της ικανότητάς τους να καταγράφουν μια γαλλόφωνη συνταγή που εκφωνείται.

2.2.A.4 | ΑΠΟΤΥΠΩΣΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ ΑΠΟ ΒΙΝΤΕΟ ΚΑΙ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΑ

Στην τέταρτη διδακτική υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να διατυπώνουν και να χρησιμοποιούν βασικούς όρους της γαστρονομικής ορολογίας, παρμένους από σχετικά βίντεο και εγχειρίδια, π.χ. συνταγών. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες, αρχικά, ασκούν την οπτικο-ακουστική τους ικανότητα (στην περίπτωση των βίντεο συνιστάται η χρήση γαλλικών υποτίτλων, ώστε να ακούν και συγχρόνως να διαβάζουν τον εκφερόμενο λόγο), έπειτα ασκούνται στη γραπτή διατύπωση βασικών φράσεων που περιέχουν τη συγκεκριμένη ορολογία και, τέλος, στην εκμάθηση των φράσεων αυτών, προκειμένου να τις χρησιμοποιούν με σχετική άνεση σε ανάλογες περιπτώσεις (λ.χ. στη σύνταξη ενός καταλόγου εστιατορίου).

Ειδικά στις περιπτώσεις των βίντεο, συνιστάται οι εκπαιδευτές/-τριες να παρουσιάζουν το σχετικό υλικό με συχνές παύσεις της προβολής, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες αφενός να έχουν στη διάθεσή τους τον απαραίτητο χρόνο να αντιληφθούν ότι ακούνε, αφετέρου να προλαβαίνουν να το γράψουν στο χαρτί. Ομοίως, στην περίπτωση των γαλλόφωνων βιβλίων από επαγγελματίες του κλάδου, προτείνεται η μετρημένη καταγραφή βασικών εκφορών από πλευράς των εκπαιδευομένων.

Συγχρόνως, δηλώνεται ρητά στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες ότι, μέσα από την παρούσα υποενότητα, έρχονται σε επαφή με αυθεντικά γαλλόφωνα προφορικά και γραπτά κείμενα του χώρου, μέσω των οποίων εμπλουτίζουν τις γνώσεις τους και, σε δεύτερο χρόνο, τις δεξιότητές τους στη γαστρονομική ορολογία.

2.2.A.5 | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΣΤΑΔΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΝΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΟΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Στην πέμπτη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να περιγράφουν στα γαλλικά μια παρασκευή αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και, πιο συγκεκριμένα, τα βασικά στάδια παρασκευής γαλλικών παραδοσιακών ζυμών (ενδεικτικά, *baguette*, *croissant*, *batonnettes*). Για τον σκοπό αυτόν, συνιστάται η διδασκαλία σχετικών βασικών εκφορών, ενταγμένων σε στοιχειώδεις, γραμματικο-συντακτικές δομές. Για παράδειγμα: «Ανακατέψτε το αλάτι με το αλεύρι» (“Mélangez le sel à la farine”), «Προσθέτουμε το νερό και ανακατεύουμε καλά» (“On ajoute de l’eau et on mélange bien”), «Η ζύμη είναι ακόμα κολλώδης» (“La pâte est encore collante”), «Προσθέστε το χλιαρό γάλα και τα αβγά» (“Ajoutez ensuite le lait tiède et les œufs”).

Συνιστάται να υπογραμμιστεί στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες ότι η προστακτική έγκλιση μπορεί να αποδοθεί και ως απαρέμφατο, ανεξαρτήτως συζυγίας, φαινόμενο που απαντά πολύ συχνά στη γαλλόφωνη περιγραφή των βασικών σταδίων μιας παρασκευής.

Στη συνέχεια, ο/η εκπαιδευτής/-τρια μπορεί να χρησιμοποιήσει φωτογραφικό υλικό που απεικονίζει τα βασικά στάδια παραγωγής ενός παρασκευάσματος αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και να ζητήσει από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να περιγράψουν με σύντομες φράσεις στα γαλλικά το κάθε στάδιο. Με αυτόν τον τρόπο, οι εκπαιδευόμενοι εμπλουτίζουν τη γλωσσική τους ικανότητα στην περιγραφή στα γαλλικά της διαδικασίας παρασκευής μιας συνταγής και ενισχύουν την αυτοπεποίθησή τους ως χρήστες της γλώσσας-στόχου στον τομέα της ορολογίας της ειδικότητάς τους.

2.2.A.6 | ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΔΙΑΛΟΓΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με διαλόγους για την πώληση ενός παρασκευάσματος σε αρτοποιείο ή/και ζαχαροπλαστείο. Ενδεικτικά, αναφέρονται τα εξής παραδείγματα: «Καλημέρα σας, κύριε/-α. Τι θα θέλατε;» (“Bonjour, madame/monsieur... Que désirez-vous?”), «Σήμερα έχουμε μεγάλη ποικιλία γλυκών» (“Aujourd’hui, on a une grande variété de gâteaux”), «Θα θέλατε κάτι άλλο;» (“Est-ce que vous voulez quelque chose d’autre?”), «Πόσο κάνει...;» (“Ça coûte combien...?”).

Προτείνεται, επίσης, η προβολή σχετικών βίντεο με γαλλικούς υπότιτλους για την προαγωγή των οπτικο-ακουστικών δεξιοτήτων των εκπαιδευομένων. Αρχικά, οι δραματοποιημένοι διάλογοι καλό θα ήταν να μη μεταφράζονται στην ελληνική, έτσι ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να έχουν τη δυνατότητα να μαντέψουν το νόήμά τους με βάση τα όσα είδαν και άκουσαν. Έπειτα, οι εκπαιδευτές/-τριες μπορούν να τους ζητήσουν να καταγράψουν τους διαλόγους και να τους δραματοποιήσουν ακριβώς όπως τους παρακολούθησαν.

Στη συνέχεια, μπορούν να εξασκηθούν στην προσομοίωση διαλόγου με πελάτες ενός αρτοποιείου ή ζαχαροπλαστείου και με θέμα την πώληση κάποιου προϊόντος ή και να απομνημονεύσουν τις σχετικές εκφορές και να δραματοποιήσουν σύντομους διαλόγους ανά δυάδες μέσα στην τάξη. Υπογραμμίζεται ότι, εκπονώντας μια ρεαλιστική γλωσσική δραστηριότητα, ενισχύεται η αυτοπεποίθηση των εκπαιδευομένων στον προφορικό και τον γραπτό λόγο.

2.2.A.7 | ΕΚΦΡΑΣΗ ΕΠΙΘΥΜΙΩΝ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΜΙΑΣ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

Στην παρούσα μαθησιακή υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται τρόπους απόδοσης στα γαλλικά των επιθυμιών τους κατά την παραγγελία (τηλεφωνική/ηλεκτρονική/διά ζώσης) ενός γλυκού ή αρτοσκευάσματος. Για τον σκοπό αυτόν, συνιστάται να γίνει αρχικά επανάληψη των εκφορών που διδάχθηκαν στην αμέσως προηγούμενη υποενότητα, καθώς και εκείνων που περιλαμβάνονται στην ενότητα «Γαλλικά Ι». Στη συνέχεια, ενδείκνυται να γίνει διδασκαλία λεξιλογίου/εκφορών που απαντούν σε

ηλεκτρονικά περιβάλλοντα παραγγελιών, όπως για παράδειγμα: «λίστα αγορών» (“la liste d’achat”), «ημερομηνία παράδοσης» (“la date de livraison”), «τόπος παράδοσης» (“le lieu de livraison”), καθώς επίσης επανάληψη συνταγμάτων όπως: «θα ήθελα να...» (“je voudrais+infinif...”), «θα μπορούσα να...» (“est-ce que je pourrais+infinif”).

Προκειμένου οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εμπεδώσουν τη νέα ύλη, προτείνεται να πραγματοποιηθούν μέσα στην τάξη παιχνίδια ρόλων ανά δυάδες. Οι εκπαιδευτές/-τριες συνιστάται να ενθαρρύνουν τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να προσομοιώσουν μια ηλεκτρονική παραγγελία γλυκών ή αρτοσκευασμάτων είτε συνδεδεμένοι σε αντίστοιχους ιστότοπους είτε μέσω εκτύπωσης (από τους/τις εκπαιδευτές/-τριες) και συμπλήρωσης (από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες) των σχετικών φορμών ηλεκτρονικής παραγγελίας. Με τον τρόπο αυτόν, ενισχύεται η αυτοπεποίθηση των εκπαιδευομένων ως χρηστών της γαλλικής σε επαγγελματικό επίπεδο.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Δούρας, Χ., Κηπουρός, Κ. & Δημητρακόπουλος, Ε. (2018). *Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής*. Αθήνα: Εκδόσεις Λεξίτυπον.
2. Παντελοδήμος, Δ. & Καϊτέρης, Κ. (2002). *Ελληνο-γαλλικό λεξικό ΚΑΟΥΦΜΑΝ. Grec-Français*. Αθήνα: Εκδόσεις Librairie Kauffmann.
3. Lubke, D. & Gagnon, C. (2017). *Γαλλική Γραμματική σε πίνακες (A1-B2)* (μτφρ. Γ. Ανδρικόπουλος). Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη.

Συμπληρωματικές

1. Pandélodimos, D. & Lust, C. (2012). *Γαλλο-ελληνικό λεξικό ΚΑΟΥΦΜΑΝ. Français-Grec*. Αθήνα: Εκδόσεις Librairie Kauffmann.

2.2.B • ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ II

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Ζαχαροπλαστική τέχνη II» είναι η συνέχιση της προσέγγισης των βασικών εννοιών και λειτουργιών της ζαχαροπλαστικής τέχνης και των κανόνων που τη διέπουν. Ειδικότερα, θα αναλυθούν διεξοδικά βασικά ζητήματα λειτουργίας της ζαχαροπλαστικής τέχνης, ενώ θα παρουσιαστούν ειδικές τεχνικές σύνθεσης και παραγωγής ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων. Παράλληλα, στην ενότητα αυτή θα κατηγοριοποιηθούν, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο, οι τεχνικές επεξεργασίας υλικών που συνθέτουν εδέσματα ζαχαροπλαστικής. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έλθουν σε επαφή με τον τρόπο διάκρισης των διαφόρων ιδιοτήτων των υλικών που θα χρησιμοποιήσουν στη συγκεκριμένη

μαθησιακή ενότητα. Τέλος, θα εφαρμόσουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εκπαίδευσής τους σε κάθε στάδιο της παρασκευής.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

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

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Σιμιγδάλι / Αλεύρι / Διογκωτικές ύλες / Γλυκαντικές ουσίες / Λιπαρές ουσίες / Παστερίωση / Ζαχαροπλαστική τέχνη / Παραδοσιακά γλυκά / Συνταγή.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΛΙΚΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ (ΤΥΠΟΙ ΑΛΕΥΡΩΝ, ΦΡΟΥΤΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ, ΔΙΟΓΚΩΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ)
2	ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ, ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ
3	ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ, ΣΙΡΟΠΙΑ ΚΑΙ ΒΑΘΜΟΙ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑΣ
4	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΡΕΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
5	ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΓΛΥΚΑ
6	ΖΥΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
7	ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΟΠΙΚΑ ΚΑΙ ΕΘΙΜΟΤΥΠΙΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Κείμενο αναφοράς

2.2.B.1 | ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΥΛΙΚΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

(ΤΥΠΟΙ ΑΛΕΥΡΩΝ, ΦΡΟΥΤΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΑ, ΔΙΟΓΚΩΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ)

Συνεχίζοντας την ανάλυση των πρώτων υλών που παρουσιάστηκαν στο προηγούμενο εξάμηνο, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν, σε αυτή την υποενότητα, περισσότερα και πιο εξειδικευμένα υλικά που χρησιμοποιούνται στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική. Η γνωριμία αυτή αποσκοπεί στην πληρέστερη γνώση των υλικών της αγοράς, αλλά και στην εξοικείωσή τους με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας στο οποίο θα δραστηριοποιηθούν.

Αρχικά, συνιστάται ο διαχωρισμός των πρώτων υλών σε ομάδες, όπως είναι: α) τα άλευρα (θα αναλυθούν οι ιδιαιτερότητές τους και η χρήση τους στη ζαχαροπλαστική τέχνη), β) τα φρούτα, με σαφή προτίμηση στην εποχή που ευδοκιμούν (θα μελετηθεί η ευπάθεια και ο τρόπος συντήρησής τους, ο τρόπος επεξεργασίας και χρήσης τους), και γ) οι ξηροί καρποί, μια και χρησιμοποιούνται συχνά στη ζαχαροπλαστική, γι' αυτό κρίνεται και απαραίτητο να γίνει αναφορά στους κινδύνους από αλλεργίες, βακτήρια και επιμολύνσεις.

Επίσης, ωφέλιμο είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εξοικειωθούν με ακόμα πιο ειδικά υλικά που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική, όπως: τα διάφορα είδη δι-ογκωτικών υλών (σόδα, μπέικιν πάουντερ κ.λπ.), βελτιωτικών υλών, χρωστικών υλών, χρωμάτων και λοιπών βοηθητικών υλικών (ζελατίνης, πηκτίνης, άγαρ-άγαρ κ.λπ.) που μπορούν να εντοπίσουν στο εμπόριο. Ταυτόχρονα, γίνεται σαφής υπόδειξη για ορθή χρήση τους, σύμφωνα με τη συνταγή και τις οδηγίες του προϊόντος.

2.2.B.2 | ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ, ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

Σε προηγούμενη υποενότητα, έγινε λόγος για τη σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας τόσο στη διαδικασία παραγωγής των προϊόντων ζαχαροπλαστικής όσο και στον

χώρο παραγωγής. Στην υποενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα προχωρήσουν ένα βήμα παρακάτω και θα διδαχθούν τις έννοιες της παστερίωσης και της αποστείρωσης.

Η ζαχαροπλαστική τέχνη χρησιμοποιεί, σε μεγάλο βαθμό, πρώτες ύλες ιδιαίτερα ευπαθείς και ευαλλοίωτες, ενώ τα τελικά προϊόντα έχουν μικρή διάρκεια ζωής και πρέπει να συντηρούνται με αυστηρά πρότυπα. Γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο, είναι χρήσιμο να κατανοηθούν οι ομοιότητες και οι διαφορές της παστερίωσης και της αποστείρωσης, οι τρόποι εφαρμογής τους σε υλικά ζαχαροπλαστικής (γάλα, επεξεργασμένα φρούτα, αβγά κ.λπ.) και τα οφέλη τους για τον καταναλωτή.

Επίσης, ιδιαίτερη σημασία πρέπει να δοθεί στη συντήρηση τόσο των πρώτων υλών όσο και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής σε μια επιχείρηση, ανεξαρτήτως μεγέθους και τρόπου λειτουργίας της. Η αναφορά στους χώρους συντήρησης και τους ψυκτικούς θαλάμους, στις θερμοκρασίες που πρέπει να επικρατούν σε αυτούς και στις σωστές μεθόδους ψύξης, κατάψυξης και απόψυξης είναι απαραίτητη. Επίσης, επιβάλλεται να δοθεί ιδιαίτερη έμφαση σε υλικά και προϊόντα που χρήζουν ειδικής μεταχείρισης λόγω της ευαισθησίας τους. Τέλος, συνιστάται η παράθεση ρεαλιστικών παραδειγμάτων στον χώρο του εργαστηρίου.

2.2.B.3 | ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ, ΣΙΡΟΠΙΑ ΚΑΙ ΒΑΘΜΟΙ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑΣ

Η ζάχαρη και τα είδη της παρουσιάστηκαν αναλυτικά στο προηγούμενο εξάμηνο. Ωστόσο, στο εμπόριο υπάρχουν πολλές διαφορετικές γλυκαντικές ουσίες που χρησιμοποιούνται ευρέως στη ζαχαροπλαστική, προκειμένου να καλύψουν συγκεκριμένες ανάγκες. Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνεται τόσο με τα είδη (φυσικά και τεχνητά) και τις ιδιαιτερότητές τους όσο και με την ορθή χρήση τους, για να επιτευχθούν συγκεκριμένα αποτελέσματα (π.χ. γλυκά διαίτης).

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν τι είναι τα σιρόπια, πώς δημιουργούνται, με ποια μηχανήματα και ποιες είναι οι χρήσεις τους. Ενέργειες όπως το λαμπικάρισμα, το ξάφρισμα και η συντήρηση του σιροπιού είναι εξίσου χρήσιμες για να έχουμε κάθε φορά το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Ωστόσο, το πιο σημαντικό για να επιτύχουμε το σωστό αποτέλεσμα είναι να γνωρίζουμε τους βαθμούς πυκνότητας ενός σιροπιού, από ποιους παράγοντες επηρεάζονται, πώς επιτυγχάνονται, πώς μετριοούνται και ποιος είναι ο ρόλος της πυκνότητας στο τελικό αποτέλεσμα ενός συνόλου γλυκών. Για την καλύτερη κατανόηση του συγκεκριμένου γνωστικού αντικείμενου, μπορεί να πραγματοποιηθεί επίδειξη και λανθασμένων προσπαθειών, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να αντιληφθούν τη διαφορά και στην πράξη.

2.2.B.4 | ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΡΕΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Οι κρέμες στη ζαχαροπλαστική τέχνη, όπως είδαμε και σε προηγούμενη υποενότητα, χρησιμοποιούνται ευρέως. Μάλιστα, όπως θα αναλυθεί εδώ, το είδος της κρέμας που χρησιμοποιείται είναι συνήθως αυτό που δίνει την τελική ονομασία στο γλυκό.

Για τον σκοπό αυτόν, στη συγκεκριμένη υποενότητα, παρατίθενται οι βασικές κατηγορίες κρεμών και οι υποκατηγορίες τους. Σημαντικό είναι η κατηγοριοποίηση να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει τη λογική και εύκολη απομνημόνευσή τους από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες. Και αυτό γιατί, τόσο σε θεωρητικό όσο και πρακτικό επίπεδο, η διάκριση των κρεμών γίνεται αφενός με βάση την εκάστοτε τεχνική που εφαρμόζεται και αφετέρου τη συνήθη χρήση για την οποία προορίζονται.

Ως προς τη χρήση τους, συνιστάται οι εκπαιδευόμενοι/-ες να γνωρίσουν τα πιο γνωστά και παραδοσιακά γλυκά στα οποία οι κρέμες δίνουν την «ταυτότητά» τους, αλλά και να εξηγηθεί ότι η ποικιλία τους είναι ανεξάντλητη. Γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο, η εξοικείωση των εκπαιδευομένων με έναν σημαντικό αριθμό κρεμών θεωρείται απαραίτητη.

Ωφέλιμο είναι, κατά τη διάρκεια παρασκευής των κρεμών, να γίνουν αντιληπτές οι μεταξύ τους διαφορές ως προς τη γεύση, την υφή και το άρωμα. Επίσης, παρουσιάζονται συγκεκριμένες τεχνικές και αναφέρονται χρήσιμες συμπληρωματικές συμβουλές για την αποφυγή λαθών, αλλά και οδηγίες που μπορούν να συμβάλουν στην επιτυχία του τελικού προϊόντος.

2.2.B.5 | ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΓΛΥΚΑ

Έχοντας ήδη ολοκληρώσει, σε προηγούμενες υποενότητες, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο, τα σιρόπια και, έχοντας «δουλέψει» έναν ικανοποιητικό αριθμό κρεμών ζαχαροπλαστικής, πλέον κρίνεται σκόπιμο ο/η καταρτιζόμενος/-η να προχωρήσει στην παρασκευή σιροπιαστών γλυκών από την Ελλάδα αλλά και τις υπόλοιπες χώρες.

Η καταγωγή των σιροπιαστών ή γλυκών ταψιού, όπως ονομάζονται, προέρχεται από την Ανατολική Μεσόγειο, ενώ οι παραλλαγές ανάμεσα στις διάφορες δημιουργίες είναι αρκετές. Η αναφορά στις παραλλαγές και οι λόγοι διαφοροποίησης οφείλονται σε πληθώρα παραγόντων που πρέπει να γίνουν κατανοητοί, όπως είναι οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται, τα είδη μπαχαρικών, η ποικιλία βουτύρων κ.λπ.

Κατά τη διάρκεια του εργαστηριακού τμήματος, είναι απαραίτητο να εξηγηθούν οι παράγοντες που οδηγούν στην επιτυχή παρασκευή αυτής της κατηγορίας γλυκών. Ενδεικτικά, αναφέρουμε παράγοντες όπως: τα είδη φύλλου κρούστας που χρησιμοποιούνται, οι λιπαρές ουσίες και η χρήση τους σε αυτά, οι βαθμοί και οι χρόνοι ψησίματος, οι μέθοδοι σιροπιάσματος, η σχηματοποίηση και το φινίρισμα, η συντήρηση των σιροπιαστών κ.ά.

Τα προηγούμενα, σε συνδυασμό με την πρακτική ενασχόληση των καταρτιζομένων, θα προσφέρουν τις ουσιαστικές γνώσεις για τη δημιουργία της συγκεκριμένης κατηγορίας γλυκών. Επιπλέον, χρήσιμη κρίνεται η αναφορά στον τόπο προέλευσης των γλυκών αυτών και η σύνδεσή τους με αυτόν τον τόπο, καθώς αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα ορισμένων από αυτά (π.χ. ρεβανί Βέροιας, γιαννιώτικος μπακλαβάς κ.λπ.)

2.2.B.6 | ΖΥΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Οι ζύμες χρησιμοποιούνται ευρέως στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, και, στη συγκεκριμένη εκπαιδευτική υποενοότητα, θα ασχοληθούμε με αυτές που χρησιμοποιούνται στα γλυκά, αλλά και με τα παντεσπάνια.

Οι ζύμες αποτελούν τη βάση μιας πληθώρας γλυκών, όπως είναι τα βουτήματα, οι τάρτες, τα κρουασάν, οι λουκουμάδες, οι κρέπες κ.λπ. Οι περισσότερες από αυτές τις ζύμες έχουν κοινά συστατικά, όπως αλεύρι, ζάχαρη, αβγά, λιπαρή ουσία και κάποιο διογκωτικό μέσο. Επειδή όμως ο αριθμός των ζυμών και των διαφόρων παραλλαγών τους είναι μεγάλος, κρίνεται σκόπιμο να αναλυθούν και στη συνέχεια να παρασκευαστούν, ώστε να ομαδοποιηθούν και να είναι περισσότερο κατανοητές. Παράδειγμα τέτοιας ομαδοποίησης είναι οι ζύμες για πάστα φλώρα, σαμπλέ, πάνκεϊκ, κρουασάν, ντόνατ, και οι μεταξύ τους διαφοροποιήσεις.

Οι διαφοροποιήσεις τους είναι αρκετές και η εξοικείωση των εκπαιδευόμενων με τους παράγοντες που διαμορφώνουν την τελική γεύση, συνοχή και υφή που θέλει να επιτύχει ο/η επαγγελματίας ζαχαροπλάστης/-ισσα είναι απαραίτητη. Επίσης, σημαντικό είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες να μάθουν τα γλυκά που έχουν ως βάση τους ζύμες ζαχαροπλαστικής, με τα οποία θα έλθουν σε επαφή στα επόμενα εξάμηνα.

Τέλος, πρέπει να αναφερθεί ότι κάποια είδη ζύμης που χρησιμοποιούνται, κατά κύριο λόγο, στη ζαχαροπλαστική χρησιμοποιούνται και στη μαγειρική. Είναι τα γνωστά «αλμυρά», και η γνώση τους αποσκοπεί στη σύνδεση της μαγειρικής με τη ζαχαροπλαστική.

2.2.B.7 | ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΟΠΙΚΑ ΚΑΙ ΕΘΙΜΟΤΥΠΙΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σε προηγούμενη υποενοότητα, αναφέρθηκαν ορισμένα σιροπιαστά γλυκά που το όνομά τους συνδέεται με έναν τόπο. Εδώ παρουσιάζονται περισσότερα τοπικά εδέσματα από συγκεκριμένα μέρη της Ελλάδας και η ιστορία που συνοδεύει κάποια από αυτά.

Κρίνεται σκόπιμο, μέσα από αυτά τα παρασκευάσματα, να αναγνωρισθούν από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των περιοχών, όπως το κλίμα, οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται και οι τεχνικές που συμβάλλουν στο τελικό προϊόν. Επιπλέον, είναι σημαντικό να αναλυθεί η σύνδεση ορισμένων γλυκών (κουραμπιέδων, μελομακάρονων, τσουρεκιών κ.λπ.) με μεγάλες γιορτές στη χώρα μας (Χριστούγεννα, Πάσχα κ.λπ.), γιατί, μέσω αυτής της ανάλυσης, παρουσιάζεται η παράδοση και η ιστορία πίσω από κάθε γλυκό, ώστε να υπάρχει πιο ειδική γνώση, η οποία κρίνεται χρήσιμη για τους επαγγελματίες του κλάδου.

Σε αυτό το πλαίσιο, οι εκπαιδευόμενοι/-ες παρασκευάζουν γλυκά που έχουμε συνδυάσει είτε με συγκεκριμένα ήθη και έθιμα του τόπου μας είτε με ειδικές εκδηλώσεις (γάμους, βαπτίσεις, τοπικές γιορτές κ.λπ.) στις οποίες προσφέρονται (δίπλες, κεράσματα κ.λπ.). Η εν λόγω εκπαιδευτική υποενοότητα θα ολοκληρωθεί με παρασκευές γλυκών του κουταλιού, αποδίδοντας ιδιαίτερη σημασία στις τεχνικές παρασκευής

τους, στην εποχικότητα των πρώτων υλών, στις μεθόδους συντήρησής τους και στο πώς μπορούν να συνδυασθούν ώστε να συνθέσουν νέα ζαχαροπλαστικά εδέσματα.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ζησόπουλος, Α., Παγιατάκης, Θ., Πρωτοψάλτης, Α. & Σαραβάς, Μ. (2013). *Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική* (6η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις: Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Χολέβας, Κ. & Ψιλόπουλος, Χ. (2014). *Για ζαχαροπλάστες*. Αθήνα: Εκδόσεις: Le Monde/Les Livres du Tourisme.

Συμπληρωματικές

1. Βέργαδος, Χ. (2017). *Σχολείο Ζαχαροπλαστικής. Γιατί τελικά τα γλυκά... είναι εύκολα!* Αθήνα: Εκδόσεις Διόπτρα.
2. Καγιάς Β. & Γαλιατσάτος, Π. (2020). *Απαντήσεις στην τράπεζα θεμάτων του ΕΟΠΠΕΠ*. Αθήνα: Εκδόσεις 24 Γράμματα.

2.2.Γ • ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ) II

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Διαμορφώνουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και του χώρου παραγωγής,
- Οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, τα πόστα εργασίας, τα προϊόντα και τις πρώτες ύλες προς επεξεργασία,
- Διαχωρίζουν τα διάφορα υλικά στην κουζίνα,
- Διακρίνουν τις θρεπτικές και διατροφικές αξίες των υλικών και τους καταλληλότερους τρόπους διαχείρισης, μέσα από θερμική ή μη επεξεργασία,
- Κατηγοριοποιούν τα γεύματα και να τα οργανώνουν ανάλογα με τη μορφή παράθεσης,
- Επεξεργάζονται, μέσα από ενδεικτικές παρασκευές, αλλαντικά και τυριά,
- Ετοιμάζουν αβγά, ζυμαρικά, σαλάτες,
- Επιλέγουν υλικά με βάση την εποχικότητά τους και να εφαρμόζουν τεχνικές σύμφωνα με την κατηγορία του εδέσματος και τους τρόπους σερβιρίσματός του,
- Οργανώνουν τα μενού και τα πιάτα που τα αποτελούν με σεβασμό στη γαστρονομία, στους κανόνες παράθεσης γευμάτων και στη βιωσιμότητα,
- Ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων, ανάλογα με το επιθυμητό τελικό αποτέλεσμα,
- Παρουσιάζουν έναν μπουφέ με βασικά εδέσματα κέτερινγκ αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής με βάση εθνικές και διεθνείς συνταγές.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Τεχνικές μαγειρικής / Τοπικά εδέσματα / Διεθνής κουζίνα / Μπουφέ (Buffet) / Διακόσμηση πιάτου (Food styling) / Ειδικές εκδηλώσεις / Πρότυπη συνταγή / Αλμυρά σνακ.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ: ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ, ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ
2	ΚΡΥΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ
3	ΠΙΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑΡΤΕΣ
4	ΚΡΥΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ
5	ΚΡΕΠΕΣ, ΠΑΝΚΕΪΚ ΚΑΙ ΒΑΦΛΕΣ
6	ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΟΣΠΡΙΑ, ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΑΒΓΑ
7	ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΟΠΙΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
8	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΝΟΣ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΜΕ ΑΛΜΥΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ

Κείμενο αναφοράς

2.2.Γ.1 | ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ: ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ, ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ

Εμβαθύνοντας στην ανάλυση των πρώτων υλών που παρουσιάστηκαν στο προηγούμενο εξάμηνο, εδώ οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν περισσότερα και πιο εξειδικευμένα υλικά της παραδοσιακής και σύγχρονης κουζίνας.

Για την καλύτερη εκμάθηση του γνωστικού αντικειμένου, προτείνονται επισκέψεις σε χώρους παραγωγής και πώλησης πρώτων υλών και εδεσμάτων, καθώς και οργανοληπτικές δοκιμές προϊόντων.

Οι πρώτες ύλες θα αναλυθούν σε ό,τι αφορά την επεξεργασία και τη χρήση τους στη μαγειρική, και θα είναι ελληνικά τυριά και αλλαντικά, χειροποίητα ζυμαρικά, όσπρια, πράσινα φυλλώδη λαχανικά εποχής (χόρτα). Η ελιά, το ελαιόλαδο και τα φρέσκα μυρωδικά θα εξεταστούν οργανοληπτικά και σε εφαρμογές. Με την ευκαιρία, θα αναφερθούν τα αλλεργιογόνα τρόφιμα, ώστε να εξοικειωθούν με τη μέθοδο αναφοράς των αλλεργιών στις συνταγές τους.

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να μάθουν να ταξινομούν τα διάφορα μπαχαρικά και ρίζες (φρέσκο τζίντζερ, φρέσκο κουρκουμά κ.λπ.), τα είδη αλατιού, τα είδη τομάτας (ντοματίνι, βελανίδι, ημίλιαστη, λιαστή κ.λπ.), τις σάλτσες της (τοματοπολτό, πούλπα, κονκασέ, πασάτα), τα οποία διατίθενται στο εμπόριο. Ταυτόχρονα, πρέπει να αναφερθούν οι συνθήκες χρήσης τους, σύμφωνα με τη συνταγή και τις οδηγίες του προϊόντος.

2.2.Γ.2 | ΚΡΥΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ

Η μαγειρική είναι μια τέχνη που συνδυάζεται συχνά με την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική. Έτσι, αρκετά αρτοποιήματα είναι αλμυρά και τα συναντάμε είτε σε έναν φούρνο είτε σε κάποιον μπουφέ σε ειδικές εκδηλώσεις, όπως βαφτίσεις, εγκαίνια, εορταστικά μενού, ο οποίος περιλαμβάνει και αλμυρά εδέσματα, συνήθως μικρές μπουκιές, που ετοιμάζονται κυρίως από ζαχαροπλαστεία.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα κατηγοριοποιήσουν τις ειδικές εκδηλώσεις για τις οποίες προορίζονται και θα δημιουργήσουν διάφορα ζεστά ορεκτικά, όπως: ντολμαδάκια με ρύζι, μπουρεκάκια, κολοκυθοκεφτέδες, πιτσάκια, τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια, αλμυρά ταρτάκια, αλμυρά σουδάκια, καναπεδάκια με αλοιφές (τζατζίκι, ταραμά, μελιτζανοσαλάτα, κόκκινη πιπεριά, πάπρικα), με γαρνιτούρες, σουφλέ, πιροσكى, μπεργκεράκια, μπάο μπαν, σουβλάκια, κεφτεδάκια κ.λπ., αλλά και κρύα ορεκτικά, όπως: βολ ο βαν, πιατέλα ελληνικών και διεθνών τυριών και αλλαντικών, αβγά γεμιστά, μπρουσκέτες, τορτίγιες, καναπεδάκια κ.λπ.

Οι συνταγές θα πρέπει να ακολουθήσουν και τις τάσεις της αγοράς, χρησιμοποιώντας λιγότερο αλάτι, αντικαθιστώντας τα σπορέλαια με ελαιόλαδο και με χρήση αλεύρων όπως ζέας, πολύσπορου, σίκαλης, gluten free κ.λπ.

Για την ολοκλήρωση της υποενότητας, πρέπει να αποδοθεί ιδιαίτερη σημασία στη συντήρηση τόσο των πρώτων υλών όσο και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων προπαρασκευής.

2.2.Γ.3 | ΠΙΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑΡΤΕΣ

Οι πίτες και οι τάρτες είναι βασικά εδέσματα της αρτοζαχαροπλαστικής και συνδέονται με τη μαγειρική, γιατί η γέμισή τους είναι συχνά αλμυρή και ακολουθούν ανάλογες τεχνικές μαγειρικής. Τα συγκεκριμένα εδέσματα είναι περιζήτητα από τους καταναλωτές και η Ελλάδα φημίζεται για την ποικιλία πιτών. Οι ελληνικές πίτες είναι περισσότερες από 250 βάσει καταγραφής (Γ. Μπόσκου, 2020, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο) και καθεμία έχει τα δικά της χαρακτηριστικά. Ο γευσισγνώστης, δημοσιογράφος Ηλίας Μαμαλάκης αναφέρει σε συνέντευξή του (2015) ότι στο βουνό οι πίτες είναι πιο χοντρές με λίγη γέμιση, ενώ στον κάμπο είναι λεπτές με αρκετή γέμιση.

Υπάρχουν πίτες και τάρτες που είναι αλμυρές, αλλά και εκείνες που είναι γλυκές, με προσθήκη ενός ουδέτερου τυριού ή λαχανικού. Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν αυτές τις κατηγορίες πίτας και τάρτας και θα παρασκευάσουν προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής.

Πιο συγκεκριμένα, θα φτιάξουν αντιπροσωπευτικές πίτες και τάρτες από όλες τις Περιφέρειες της Ελλάδας, ώστε να εξοικειωθούν με τη χρήση του πλάστη και με την παρασκευή αλμυρών γεμίσεων. Ενδεικτικά, αναφέρονται ορισμένες πίτες: η γλυκιά σερραϊκή μπουγάτσα, η μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με τυρί, η σφακιανή πίτα, η ηπειρώτικη τυρόπιτα, το κοζανίτικο κιχί, η κολομπαρόπιτα Χαλκιδικής, τα πιταράκια Μήλου, το μπουρανί Έβρου, το ποντιακό περέκ, η στριφτή Σκοπέλου, η ηπειρώτικη κουρकुτόπιτα, η κρεατόπιτα Κεφαλονιάς, η μπατζίνα Θεσσαλίας, το εβρίτικο μπουρανί, η γλυκιά κολοκυθόπιτα, η ταχινόπιτα, η καρπουζόπιτα, η γαλατόπιτα Μεσσηνίας.

Αμέσως μετά, θα κατηγοριοποιήσουν τις τάρτες. Κατά τη διάρκεια του εργαστηριακού τμήματος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα επεξεργαστούν φρούτα και λαχανικά της εποχής για να δημιουργήσουν γλυκές και αλμυρές τάρτες, μεγάλες και ατομικές, όπως λεμονοπιτάκι, ταρτάκι με πατισερί και φρούτο.

2.2.Γ.4 | ΚΡΥΑ ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Τα κρύα σάντουιτς και οι σαλάτες στα καταστήματα αρτοζαχαροπλαστικής είναι σημαντικά αλμυρά εδέσματα, τα οποία, όπως είδαμε και σε προηγούμενη υποενότητα, χρησιμοποιούν ζύμες της αρτοποιίας. Μάλιστα, όπως θα αναλυθεί εδώ, το είδος του άρτου (ψωμιού) αναφέρεται πάντα στον τίτλο του εδέσματος στην ετικέτα πώλησης.

Για τον σκοπό αυτόν, στη συγκεκριμένη υποενότητα, αναλύονται οι βασικές κατηγορίες άρτων και, συνδυαστικά με το μάθημα της αρτοποιίας, δημιουργούνται κρύα και ζεστά σάντουιτς, όπως το γαλλικό κίς λορέν και το κροκ μεσιέ. Σημαντικό είναι η κατηγοριοποίηση των άρτων να είναι τέτοια ώστε να μπορούν να απομνημονεύονται εύκολα. Ιδανικοί άρτοι για σάντουιτς είναι το κουλούρι Θεσσαλονίκης, το τσουρέκι, η

λαγάνα, το μπομποτάκι, το γαλλικό κρουασάν, το ασιατικό μπάο μπαν, η ιταλική τσιαπάτα, το γερμανικό πρέτzel, το γαλλικό μπριός, το αμερικανικό μπέιγκελ, η γαλλική μπαγκέτα, το αγγλικό μάφιν, η αραβική πίτα, το ινδικό ναν (naan) κ.ά.

Αναφορικά με τη χρήση τους, συνιστάται να γνωρίσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες τους γνωστούς και παραδοσιακούς άρτους, τις γεμίσεις που χρησιμοποιούνται και τους τρόπους «αρχιτεκτονικής» των σάντουιτς.

Ωφέλιμο είναι, κατά τη διάρκεια παρασκευής των σάντουιτς, να γίνουν αντιληπτές οι διαφορές ανάμεσά τους τόσο στη γεύση και το άρωμα όσο και στην υφή. Επίσης, ταυτόχρονα με την ανάλυση των τεχνικών, καλό είναι να αναφέρονται συμπληρωματικές συμβουλές για την αποφυγή λαθών, αλλά και οδηγίες που συμβάλλουν στην επιτυχία του τελικού προϊόντος.

2.2.Γ.5 | ΚΡΕΠΕΣ, ΠΑΝΚΕΪΚ ΚΑΙ ΒΑΦΛΕΣ

Έχοντας εξοικειωθεί, σε προηγούμενες υποενότητες, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο, με τους τύπους ζύμης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εδώ προχωρούν στην παρασκευή αλμυρών εδεσμάτων από την Ελλάδα και το εξωτερικό (γαλλικές κρέπες, αμερικανικά πάνκεϊκ [pancakes], βελγικές βάφλες). Τα εδέσματα αυτά χαρακτηρίζονται συχνά «σνακ» και καταναλώνονται είτε στο χέρι είτε στο τραπέζι με μαχαιροπίρουνο.

Κατά τη διάρκεια του εργαστηριακού τμήματος, είναι απαραίτητο να εξηγηθούν οι παράγοντες που εξασφαλίζουν την επιτυχή παρασκευή τους. Ενδεικτικά, επισημαίνονται: η προετοιμασία που απαιτείται, ο συνδυασμός διαφόρων ειδών γαρνιτούρας, π.χ. από μαρμελάδα, μέλι, πραλίνα, τα φρούτα και τα λαχανικά στο ντεκόρ, η ορθή χρήση των υλικών και η «αρχιτεκτονική» τους, δηλαδή ο τρόπος σύνδεσής τους, η κοστολόγηση των υλικών και η μεριδοποίηση του εδέσματος.

Επιπλέον, χρήσιμη κρίνεται η μνεία στον κατάλογο εδεσμάτων, με αναφορά στον τόπο προέλευσης των υλικών της γαρνιτούρας και των τεχνικών που εφαρμόστηκαν (π.χ. κρέπα με βρόμη, γεμιστή με προσούτο Ευρυτανίας, αφράτη κρέμα από τυρί μαλάκα Κρήτης και ξηρά σύκα Κύμης, coulis από πεπόνι).

2.2.Γ.6 | ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΟΣΠΡΙΑ, ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΑΒΓΑ

Τα ζυμαρικά αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της αρτοποιίας λόγω της κοινής διαδικασίας του ζυμώματος. Στη συγκεκριμένη εκπαιδευτική υποενότητα, θα ασχοληθούμε με τις ζύμες για ζυμαρικά, με προϊόντα που συναντάμε στα Κέτερινγκ, αλλά και με εδέσματα βιτρίνας στα αρτοζαχαροπλαστεία.

Τα διάφορα είδη ζύμης για ζυμαρικά αποτελούν τη βάση για νόστιμες μακαρονάδες. Τα ζυμαρικά στα αρτοζαχαροπλαστεία συνήθως τα συναντάμε ως κρύες σαλάτες ή σε ζεστό μπουφέ με τον χαρακτηρισμό «φούρνο». Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι ταξινομούν ακόμα περισσότερες τεχνικές ζυμώματος, πλασίματος παραδοσιακών ζυμαρικών, συνταγές (όπως κανελόνια, λαζάνια, παστίτσιο, σκιου-

φιχτά Κρήτης), και τεχνικές κοπής λαχανικών, τυριών και αλλαντικών. Τα υλικά της γαρνιτούρας και οι τεχνικές κοπής είναι κοινά και για τις σαλάτες και για τις ομελέτες.

Είναι απαραίτητο να αναφερθούν όλες οι συνταγές για τις ζύμες, τις σαλάτες και τις ομελέτες ή άλλου τύπου αβγά (ποσέ, βραστά), ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εξοικειωθούν με τις μεθόδους παρασκευής. Παράλληλα, πρέπει να επισημανθούν οι κύριοι παράγοντες για την επιτυχία ενός προϊόντος, οι οποίοι είναι οι τεχνικές παρασκευής, η ορθή χρήση των πρώτων υλών και των μηχανημάτων και η τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας.

Τέλος, συνιστάται η αναφορά στον τρόπο παράθεσης των εδεσμάτων σε έναν μπουφέ, αλλά και σε μερίδα “take away”.

2.2.Γ.7 | ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΟΠΙΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Σε προηγούμενη υποενότητα, αναφέρθηκαν ορισμένα τοπικά εδέσματα και η σύνδεσή τους με συγκεκριμένο τόπο. Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν ακόμα περισσότερα τοπικά εδέσματα της Ελλάδας.

Κρίνεται σκόπιμο, μέσα από αυτές τις παρασκευές, να αναγνωρισθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των περιοχών, όπως το μικροκλίμα, οι πρώτες ύλες, και οι τεχνικές. Επιπλέον, πρέπει να γίνει αναφορά στα εδέσματα που έχουν συνδεθεί με μεγάλες γιορτές (Χριστούγεννα, Πάσχα, 25η Μαρτίου κ.λπ.) και τα οποία συνδυάζουν ήθη και έθιμα του τόπου μας, ενώ, άλλες φορές, τα συναντάμε σε ειδικές εκδηλώσεις (γάμους, βαπτίσεις κ.λπ.) με τη μορφή αλμυρών εδεσμάτων σε μικρές μπουκιές.

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ετοιμάζουν εδέσματα της τοπικής ελληνικής κουζίνας προσθέτοντας τη δική τους πινελιά, όπως: ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο, ρύζι με μυρωδικά, γέμιση γαλοπούλας, τσιαπάτα με σκορδαλιά και μπακαλιάρο κουρκούτι.

Τέλος, η εκπαιδευτική υποενότητα ολοκληρώνεται με την παρασκευή εδεσμάτων που συνδέονται με τοπικά έθιμα της Ελλάδας, και με τη σήμανση στην πρότυπη συνταγή για αλλεργιογόνα, για χορτοφάγους, ως “gluten free”, ως “lacto free”.

2.2.Γ.8 | ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΝΟΣ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΜΕ ΑΛΜΥΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ

Η δημιουργία εδεσματολογίων για μπουφέ είναι πολύ συχνή διαδικασία σε ένα αρτοζαχαροπλαστείο. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες βασίζονται στις γνώσεις που αποκόμισαν έως τώρα ώστε να είναι ευέλικτοι /-ες στις προτάσεις τους.

Για τον σκοπό αυτόν, στη συγκεκριμένη υποενότητα, αναλύονται εκ νέου όλα τα πιθανά αλμυρά εδέσματα που έχουν ήδη διδαχθεί. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εντοπίζουν τις ανάγκες της κάθε ειδικής εκδήλωσης ή περίπτωσης, για να είναι σε θέση να προτείνουν τα ανάλογα εδέσματα. Πιο συγκεκριμένα, συνθέτουν διάφορα εδεσματολόγια (menus), τα οποία περιλαμβάνουν ελληνικά τοπικά και διεθνή εδέσματα, λαμβάνοντας υπόψη τυχόν διατροφικούς περιορισμούς των πελατών, και υποβάλλουν τις προτάσεις τους.

Επιπρόσθετα, προτείνεται η διοργάνωση ενός μπουφέ σε πραγματικό χρόνο και συνθήκες υπό τη μορφή προσομοίωσης. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μπορούν να εργαστούν σε ομάδες και, με την υποστήριξη των εκπαιδευτών/-τριών, να παρουσιάσουν έναν μικρό μπουφέ σε ένα άλλο τμήμα του τομέα ή, ακόμη καλύτερα, σε καλεσμένους του κλάδου HORECA.

Τέλος, ωφέλιμο είναι, κατά τη διάρκεια παρασκευής των εδεσμάτων του μπουφέ, να τηρηθούν οι αρχές του HACCP, και οι ομάδες να συζητήσουν με τους/τις εκπαιδευτές/-τριες τις ιδέες τους.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Θεοδωρέλλης, Χ. Δ. (2014). *Επιστήμη και τεχνογνωσία στη μαζική εστίαση*. Θεσσαλονίκη: Ιδιωτική έκδοση.
2. Συλλογικό Έργο. (2004). *Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα*. Αθήνα: ΟΤΕΚ-Υπουργείο Τουριστικής Ανάπτυξης.
3. Μπαρμπαρίγου, Α. & Παπαλαζάρου, Α. (2023). *Από στόμα σε στόμα. Θησαυροί της ελληνικής κουζίνας*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
4. Βασιλοπούλου, Α. (2016). *Νοστιμιές μεσογειακές. Χωρίς γάλα, σιτηρά (γλουτένη), αυγό, ξηρούς καρπούς* (Δίγλωσση έκδοση, ελληνικά-αγγλικά). Αθήνα: Εκδόσεις Μεταίχμιο.

Συμπληρωματικές

1. Παρλιάρος, Σ. (1999). *Εύκρατες γεύσεις. Γλυκά και γεύσεις της Μεσογείου*. Αθήνα: Εκδόσεις Ι. Σιδέρη.
2. Κόνραν, Τ. & Κόνραν, Κ. (1986). *Το βιβλίο της κουζίνας*. Αθήνα: Εκδόσεις Τερζόπουλου.

2.2.Δ • ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Βασικές αρχές διατροφής» είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες να έλθουν σε επαφή με τις βασικές έννοιες των αρχών διατροφής στην επαγγελματική αρτοζαχαροπλαστική, βάσει των νέων τάσεων και αναγκών. Ειδικότερα, θα αναλυθεί η προέλευση, η εξέλιξη και η σημασία των κυριότερων διαιτών. Θα περιγραφούν, ενδεικτικά, τα κριτήρια επιλογής των πρώτων υλών με βάση τη σύστασή τους και τη συσχέτιση της δομής τους με το επιδιωκόμενο τελικό αποτέλεσμα ενός εδέσματος. Θα παρουσιασθούν αντιπροσωπευτικά τρόφιμα που καλύπτουν τις δια-

τροφικές ανάγκες ειδικών ομάδων καταναλωτών, όπως είναι τα παιδιά, οι έγκυοι, οι υπερήλικες, οι διαβητικοί, οι υπέρτασικοί κ.ά. Τέλος, θα γίνει προσπάθεια να αποκωδικοποιηθεί η διατροφική ετικέτα και η συνταγή βάσει των θερμίδων και των θρεπτικών συστατικών της.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Ορίζουν τη διατροφή στις διάφορες φάσεις της (πρόσληψη, πέψη, απορρόφηση),
- Εντοπίζουν τις διαιτητικές ανάγκες (ενεργειακές, δομικές, λειτουργικές),
- Αναγνωρίζουν τις διατροφικές συνήθειες των λαών βάσει θρησκευτικών πεποιθήσεων,
- Αναφέρουν τις θερμίδες και τα θρεπτικά συστατικά τροφίμων (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπη και έλαια, ανόργανα συστατικά και βιταμίνες),
- Ταυτοποιούν τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων ανά ομάδες τροφίμων,
- Αντιλαμβάνονται τη δομή της Διατροφικής Πυραμίδας και του Διατροφικού Πιάτου,
- Υπολογίζουν τη διατροφική αξία των συνταγών και των συνθέσεων γευμάτων,
- Επανασχεδιάζουν συνταγές και συνθέσεις εδεσμάτων με ορθότερες διατροφικές αρχές,
- Καθορίζουν τα διατροφικά στοιχεία που θα συμπεριλαμβάνονται στη διατροφική ενημέρωση του πελάτη μέσα από το μενού.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Διατροφή / Θερμίδες / Θρεπτικά συστατικά / Ομάδες τροφίμων /

Διατροφική Πυραμίδα / Διατροφική ετικέτα / Διατροφική αξία / Συνταγή.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΔΙΑΤΡΟΦΗ, ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
2	ΟΜΑΔΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
3	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΥΡΑΜΙΔΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΙΑΤΟ
4	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΛΑΩΝ
5	ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ
6	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ
7	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Κείμενο αναφοράς

2.2.Δ.1 | ΔΙΑΤΡΟΦΗ, ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

Στην πρώτη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έλθουν, για πρώτη φορά, σε επαφή με τη Διατροφή, μια επιστήμη που εξελίσσεται συνεχώς και ασχολείται με τα τρόφιμα, τη διαχείρισή τους, τη θρεπτική τους αξία και την επίδρασή τους στην υγεία.

Στη συνέχεια, θα μάθουν γιατί ο άνθρωπος προσλαμβάνει τροφή, από ποιους παράγοντες επηρεάζεται η ποσότητα της τροφής που καταναλώνει καθημερινά, γιατί χρειάζεται ενέργεια, πόση ενέργεια χρειάζεται και τι συμβαίνει όταν προσλαμβάνει περισσότερη τροφή από αυτή που του είναι απαραίτητη.

Το πεπτικό σύστημα του ανθρώπου και η πορεία που ακολουθεί η τροφή στο ανθρώπινο σώμα κρίνεται σημαντικό να διδαχθούν μέσω εικόνων και παραδειγμάτων για την καλύτερη κατανόησή τους. Πιο συγκεκριμένα, μέρος της υποενότητας θα αποτελέσουν η κατανάλωση, η διάσπαση, η απορρόφηση και η αποβολή ουσιών, με αναλυτική αναφορά όλων των σταδίων.

Επίσης, θα γίνει αναφορά στον βασικό μεταβολικό ρυθμό, δηλαδή την ενέργεια (θερμίδες) που χρειάζεται ο οργανισμός για να πραγματοποιήσει τις βασικές λειτουργίες του σε συνθήκες ηρεμίας, στους παράγοντες από τους οποίους αυτός επηρεάζεται, καθώς και στο τι συμβαίνει όταν κάποιος καταναλώνει περισσότερες ή λιγότερες από τις θερμίδες που απαιτούνται.

Με την ολοκλήρωση της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να εξηγήσουν με παραδείγματα όσα διδάχθηκαν.

2.2.Δ.2 | ΟΜΑΔΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τις εξής ομάδες τροφίμων: α) λαχανικά, β) φρούτα, γ) δημητριακά (ψωμί, ρύζι, ζυμαρικά) και πατάτες, δ) γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, ε) όσπρια, στ) κόκκινο κρέας, ζ) λευκό κρέας, η) αβγά, θ) ψάρια και θαλασσινά, και ι) προστιθέμενα λίπη και έλαια, ελιές και ξηρούς καρπούς. Κρίνεται

σημαντικό να παρακολουθήσουν παραδείγματα από όλες τις ομάδες τροφίμων μέσω της χρήσης οπτικο-ακουστικού υλικού, όπως επίσης να γίνει αναφορά σε πιθανά μέρη όπου θα συναντήσουν την κάθε ομάδα τροφίμων στον χώρο εργασίας τους.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι θα γνωρίσουν τα μακροθρεπτικά συστατικά και θα τα αντιστοιχίσουν με τις ομάδες τροφίμων που διδάχθηκαν, και θα μάθουν και τις κύριες πηγές των μικροθρεπτικών συστατικών. Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν ότι τα μακροθρεπτικά συστατικά αποτελούνται από τους υδατάνθρακες, τις πρωτεΐνες, τα λίπη και το νερό, ενώ τα μικροθρεπτικά συστατικά από τις βιταμίνες (λιποδιαλυτές και υδατοδιαλυτές) και τα ανόργανα στοιχεία. Συνεχίζοντας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν ποιες είναι οι κύριες λειτουργίες των θρεπτικών συστατικών, κυρίως αυτών που θα συναντήσουν στον χώρο της αρτοζαχαροπλαστικής, και, με τη χρήση παραδειγμάτων, θα μπορούν να τις διακρίνουν μεταξύ τους.

Τέλος, μέσω παραδειγμάτων από επισιτιστικές επιχειρήσεις, θα μάθουν πώς αλλοιώνονται τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων είτε λόγω λανθασμένης αποθήκευσής τους είτε λανθασμένου χειρισμού κατά το μαγείρεμα, και πώς οι αλλοιώσεις επηρεάζουν το τελικό παραγόμενο προϊόν.

2.2.Δ.3 | ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΥΡΑΜΙΔΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΙΑΤΟ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα παρακολουθήσουν φωτογραφίες της Πυραμίδας της Μεσογειακής Διατροφής και θα την ερμηνεύσουν. Η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής αποτελεί ένα σχηματικό πρότυπο απεικόνισης των συστάσεων και των οδηγιών για υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή. Χωρίζεται σε 3 επίπεδα, καθένα από τα οποία δείχνει ποια τρόφιμα και σε τι ποσότητα συστήνεται να καταναλώνονται καθημερινά, εβδομαδιαία και μηνιαία. Η βάση της αναφέρεται σε τρόφιμα που πρέπει να καταναλώνονται καθημερινά, ενώ η κορυφή της σε τρόφιμα που πρέπει να καταναλώνονται σπάνια, ενώ όλα τα υπόλοιπα τρόφιμα βρίσκονται στις ενδιάμεσες θέσεις.

Ένας πρόσθετος τρόπος απεικόνισης της υγιεινής διατροφής αποτελεί και το Διατροφικό Πιάτο ή πιάτο υγιεινής διατροφής, το οποίο αποτελεί έναν οδηγό δημιουργίας τόσο υγιεινών όσο και ισορροπημένων γευμάτων. Το Διατροφικό Πιάτο χωρίζεται σε 3 μέρη, το 50% του πιάτου αφορά φρούτα και λαχανικά σε οποιαδήποτε μορφή, το 25% πρωτεΐνες (κρέας, κοτόπουλο, ψάρι, όσπρια, γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς) και το υπόλοιπο 25% σύνθετους υδατάνθρακες (δημητριακά και ζυμαρικά ολικής, καστανό ρύζι, πατάτες, καλαμπόκι).

Συστήνεται η χρήση της εικόνας ενός υγιεινού πιάτου, και η συμμετοχή των εκπαιδευομένων οι οποίοι θα αναφέρουν τι έφαγαν χθες/σήμερα για μεσημεριανό, ελέγχοντας αν συμβαδίζουν με τις οδηγίες του Διατροφικού Πιάτου και προτείνοντας τυχόν αλλαγές.

2.2.Δ.4 | ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΛΑΩΝ

Στις προηγούμενες υποενότητες, οι εκπαιδευόμενοι/-ες έμαθαν για τις διατροφικές συνήθειες του ελληνικού πληθυσμού. Οι διατροφικές συνήθειες των πληθυσμών ποικίλουν και αλλάζουν με την πορεία των ετών και ο κάθε λαός έχει τη δική του ιδιαίτερη κουζίνα. Πολλοί παράγοντες καθορίζουν τις διατροφικές επιλογές του ανθρώπου, όπως η διαθεσιμότητα των τροφίμων, οι τάσεις της εποχής, κοινωνικοί και οικονομικοί παράγοντες, το μορφωτικό επίπεδο, η θρησκεία, όπως και κάποια θέματα υγείας.

Μέσω παραδειγμάτων από διάφορες χώρες και τα διατροφικά τους πιάτα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αντιληφθούν τις διαφορές στη διατροφή των λαών. Για παράδειγμα, γνωρίζουμε ότι οι Κινέζοι και οι Γιαπωνέζοι καταναλώνουν όλα τα τρόφιμα με έμφαση σε υδατάνθρακες, όπως είναι το ρύζι και τα ζυμαρικά, τα οποία συνοδεύουν, κυρίως, με λαχανικά, καθώς επίσης ότι, πέρα από τις γνωστές πηγές πρωτεΐνης, τρώνε φίδια, έντομα και άλλα ζώα. Άλλο χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η διατροφή σε χώρες όπως η Γερμανία και η Αυστρία, στις οποίες, πέρα από υψηλή κατανάλωση αλατιού και παστών τροφίμων, παρατηρείται και μεγάλη κατανάλωση προϊόντων ζωικής προέλευσης, όπως είναι τα λουκάνικα και τα σαλάμια, και μειωμένη κατανάλωση φρέσκων φρούτων, καθώς αυτά προτιμώνται σε μορφή μαρμελάδας, κομπόστας ή/και ζελέ.

2.2.Δ.5 | ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Καθώς οι εκπαιδευόμενοι/-ες έχουν διδαχθεί όλα όσα πρέπει να γνωρίζουν για τις θερμίδες και αναλυτικά για τα μικρο- και μακρο-θρεπτικά συστατικά που πρέπει να προσλαμβάνει ο υγιής άνθρωπος, θα έλθουν, στη συνέχεια, σε επαφή με τις κατευθυντήριες διατροφικές οδηγίες που ενδείκνυνται για τον ελληνικό πληθυσμό. Οι εθνικοί διατροφικοί οδηγοί χωρίζονται σε τέσσερις κατηγορίες: α) για ενήλικες, β) για βρέφη, παιδιά και εφήβους, γ) για γυναίκες, εγκύους και θηλάζουσες, και δ) για άτομα ηλικίας 65 ετών και άνω. Μέσα από την επαφή με τους οδηγούς, θα μάθουν ξεχωριστά για όλες τις ομάδες τροφίμων ποια είναι η σύσταση για τον κάθε πληθυσμό, όπως και αντίστοιχες συμβουλές για την κατανάλωση αυτών. Για την εμπέδωση των διατροφικών συστάσεων, μπορούν να συζητήσουν παραδείγματα προϊόντων που ήδη υπάρχουν στο αρτοποιείο και το ζαχαροπλασείο και πώς αυτά μπορούν να τροποποιηθούν, ή/και να προτείνουν νέες ιδέες προϊόντων που να καλύπτουν τις ανάγκες που προκύπτουν από τις διατροφικές συστάσεις.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα ενημερωθούν για κάποιες παθήσεις και πώς επηρεάζονται οι διατροφικές συστάσεις από αυτές. Για παράδειγμα, αν ένα άτομο έχει δυσανεξία ή αλλεργία στη λακτόζη, θα πρέπει να δοθούν οι εναλλακτικές ως προς τη χρήση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων για τις συνταγές, ή, σε περιπτώσεις δυσανεξίας ή αλλεργίας στη γλουτένη, θα πρέπει να γνωρίσουν τις εναλλακτικές για τα άλευρα που θα χρησιμοποιήσουν στις συνταγές τους.

2.2.Δ.6 | ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έλθουν σε επαφή με το εδεσματολόγιο (μενού) μιας επισιτιστικής επιχείρησης. Το μενού φανερώνει στον καταναλωτή το σύνολο των αγαθών που προσφέρει ένα εστιατόριο και τα φαγητά που απαρτίζουν ένα πλήρες γεύμα.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να γνωρίζουν ότι μπορούν να συνθέτουν και διαφορετικά μενού, ανάλογα με την εποχή και τις παραδοσιακές γιορτές ή/και νηστείες που ακολουθούν κάποια άτομα. Σε αυτή την περίπτωση, τα υλικά είναι πιο εύγευστα και υγιεινά, η πρώτη ύλη πιο φθηνή και, με την αλλαγή των μενού, προσελκύουν περισσότερους πελάτες. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες, μέσω παραδειγμάτων, μπορούν να σχεδιάσουν διαφορετικά μενού για: α) τις τέσσερις εποχές, β) συγκεκριμένες περιοχές της Ελλάδας και γ) ομάδες ατόμων που ακολουθούν κάποια συγκεκριμένη διατροφή, όπως χορτοφαγία. Στη συνέχεια, μπορούν να κάνουν μια απλή διατροφική ανάλυση με αναφορά στις κύριες ομάδες τροφίμων που έχουν ήδη διδαχθεί.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μπορούν να κάνουν χρήση του Διαδικτύου για να εντοπίσουν κάποιο δωρεάν online λογισμικό για διατροφική ανάλυση συνταγών ή/και μενού. Κατ' αυτόν τον τρόπο, θα μπορέσουν να δημιουργήσουν διατροφικές ετικέτες για τα τελικά τους προϊόντα, να έλθουν σε επαφή με κάποια αξιόπιστη βάση δεδομένων ελληνικών προϊόντων και συνταγών και να μάθουν πώς να τη χρησιμοποιούν. Επίσης, μπορούν να χρησιμοποιηθούν παραδείγματα ανθρώπων που ακολουθούν τη Μεσογειακή Διατροφή, τη φυτοφαγική διατροφή ή έχουν κάποια αλλεργία στο γάλα, μεταξύ άλλων.

2.2.Δ.7 | ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΤΙΚΕΤΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Σε αυτή την υποενότητα, θα γίνει αναφορά στη διατροφική ετικέτα, και οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν για τις ενδείξεις, τα εμπορικά και τα βιομηχανικά σήματα, τις εικόνες ή τα σύμβολα που αναγράφονται στη συσκευασία ενός τροφίμου. Επίσης, θα μάθουν τον τρόπο εντοπισμού και ανάγνωσης συγκεκριμένων πληροφοριών, όπως είναι το όνομα του τροφίμου, ο κατάλογος των συστατικών, η καθαρή ποσότητα για τα προ-συσκευασμένα τρόφιμα, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και η τελική ημερομηνία ανάλωσης, οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης και χρήσης, τα στοιχεία του παρασκευαστή (επωνυμία και διεύθυνση), ο τόπος καταγωγής ή προέλευσης και οι οδηγίες χρήσης, για αποφυγή αλλοίωσης του προϊόντος. Επιπλέον, στην υποενότητα αυτή, σκόπιμη κρίνεται η αναφορά και επεξήγηση των προσθέτων τροφίμων, επειδή επηρεάζουν την υγιεινή και ασφάλεια των καταναλωτών.

Ακολουθώντας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να είναι σε θέση να διαβάζουν και την επισήμανση των διατροφικών ιδιοτήτων, δηλαδή την ενεργειακή αξία και τα μικρο- και μακρο-θρεπτικά συστατικά (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λιπαρά, φυτικές ίνες, βιταμίνες και ανόργανα συστατικά). Συνιστάται η χρήση παραδειγμάτων από προϊόντα που χρησιμοποιούνται στον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, ώστε να αντιληφθούν καλύτερα τα στοιχεία που πρέπει να προσέχουν. Επίσης,

προτείνεται, μέσω παραδειγμάτων, να επισημάνουν οι ίδιοι/-ες οι εκπαιδευόμενοι/-ες τα στοιχεία που θα δήλωναν σε μία αντίστοιχη επιγραφή ενός προϊόντος που πωλείται στον χώρο όπου εργάζονται.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2012). *Νέα διατροφικά πρότυπα*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.
2. Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2014). *Νέα διατροφικά και γαστρονομικά πρότυπα*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.

2.2.E • FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT I (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ)

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Σχεδιάζουν τη λειτουργία του τμήματος προμηθειών, σε συνεργασία με τους υπόλοιπους τμηματάρχες της επισιτιστικής επιχείρησης,
- Ελέγχουν την επάρκεια των κατάλληλων πρώτων υλών, σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/-η τροφοδοσίας και τον/την ιδιοκτήτη/-τρια, διευθυντή/-τρια της επισιτιστικής μονάδας,
- Επιλέγουν την πιο συμφέρουσα μέθοδο προμηθειών,
- Παραγγέλλουν τις πρώτες ύλες στους προμηθευτές, προγραμματίζοντας βάσει ενδεδειγμένων κριτηρίων (χρονικών, ποιοτικών κ.ά.),

- Διενεργούν φυσικές και λογιστικές απογραφές εμπορευμάτων, σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/-η τροφοδοσίας,
- Αναγνωρίζουν εσωτερικά έγγραφα και τη χρησιμότητά τους στην ορθή οργάνωση των εσωτερικών διαδικασιών,
- Σχεδιάζουν τον διαχωρισμό υλικών και την ομαδοποίησή τους, σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες αποθήκευσης,
- Διαχειρίζονται τα αποθέματα, σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/-η τροφοδοσίας της επιχείρησης.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Σχεδιασμός / Οργάνωση / Έλεγχος / Food & Beverage Management /

Αξιολόγηση προμηθευτών / Έρευνα αγοράς / Παραλαβές προϊόντων / Απογραφή.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ/ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗ/-ΤΡΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ/ΤΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ/-ΗΣ ΑΓΟΡΩΝ
2	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ À LA CARTE ΚΑΙ TABLE D'HÔTE
3	ΑΓΟΡΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ
4	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΥΠΑ
5	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
6	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ
7	ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
8	ΑΠΟΓΡΑΦΕΣ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ

Κείμενο αναφοράς

2.2.E.1 | Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ/ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗ/-ΤΡΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ/ΤΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ/-ΗΣ ΑΓΟΡΩΝ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έλθουν σε πρώτη επαφή με τον ρόλο των στελεχών εκτός της παραγωγικής διαδικασίας, τα οποία σχετίζονται με τη διοίκηση, καθώς και με τις έννοιες του σύγχρονου μάνατζμεντ. Συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν να περιγράφουν τον ρόλο του/της διευθυντή/-τριας μιας επισιτιστικής επιχείρησης και τον ρόλο του/της υπευθύνου/-ης αγορών.

Στη συνέχεια, θα ενημερωθούν για τις αρμοδιότητες που συνοδεύουν κάθε θέση και πώς συνδέονται με τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στον χώρο εργασίας. Συγκε-

κριμένα, θα γίνει αναφορά στους διαθέσιμους πόρους του/της διευθυντή/-τριας επισιτιστικών τμημάτων, που είναι οι εξής: άνθρωποι, χρήμα, ενέργεια, παραγωγή, εξοπλισμός, διαδικασίες.

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν να περιγράφουν τα καθήκοντα, τις αρμοδιότητες και τις υποχρεώσεις των δύο στελεχών και τις επαγγελματικές συνεργασίες που προκύπτουν από τις διαδικασίες οργάνωσης και διοίκησης. Συνιστάται η χρήση παραδειγμάτων από τις διεργασίες στον χώρο του αρτοποιείου και του ζαχαροπλαστείου, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εμπεδώσουν σε ρεαλιστικές συνθήκες το περιεχόμενο της υποεπένδυσης και να είναι προϊδεασμένοι/-ες πού θα πρέπει να εστιάζουν την προσοχή τους στην επισιτιστική επιχείρηση όπου θα εργαστούν.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν όλα τα έντυπα των διεργασιών που απαιτούνται για την ορθή διαδικασία των προμηθειών του επισιτιστικού τμήματος της επιχείρησης. Για την καλύτερη κατανόηση της διαδικασίας αγορών, συνιστάται στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες να επισκεφθούν μια λαϊκή αγορά και να συγκρίνουν τις τιμές με εκείνες σε ένα σουπερμάρκετ.

Τέλος, θα αναλυθούν οι φάσεις διοίκησης επισιτιστικών επιχειρήσεων ή μονάδων σχετικά με τη ροή τους, οι οποίες αναφέρονται ως εξής: Διεύθυνση, Έλεγχος, Εκτίμηση-Διάρθρωση, Σχεδιασμός, Οργάνωση, Στελέχωση, Συντονισμός.

2.2.E.2 | ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ À LA CARTE ΚΑΙ TABLE D'HÔTE

Στη συγκεκριμένη υποεπένδυση, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα δημιουργήσουν εδεσματολόγια για εστιατόρια που σερβίρουν à la carte και table d'hôte. Για να γίνει αντιληπτός ο τρόπος δημιουργίας τους, οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να χρησιμοποιήσουν το σύνολο των γνώσεων που έχουν αποκομίσει από τις προηγούμενες μαθησιακές ενότητες, ώστε να είναι ευέλικτοι στις προτάσεις τους. Τα εδεσματολόγια τους πρέπει να εμπεριέχουν και αλμυρά εδέσματα, ώστε να υπάρχει αρμονία στην ακολουθία των πιάτων, και να χρησιμοποιούνται τοπικά προϊόντα και πρώτες ύλες ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Για τον σκοπό αυτόν, στη συγκεκριμένη υποεπένδυση, αναλύονται εκ νέου όλα τα αλμυρά εδέσματα που διδάχθηκαν. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να εντοπίζουν τις ανάγκες εδεσματολογίου à la carte και table d'hôte, για να είναι σε θέση να προτείνουν ανάλογα εδέσματα. Επιπλέον, θα πρέπει να συνθέσουν διάφορα εδεσματολόγια, υποβάλλοντας τις προτάσεις τους, παρουσιάζοντας ελληνικά τοπικά εδέσματα, αλλά και εθνικές κουζίνες, κάνοντας χρήση της διεθνούς ορολογίας σύνταξης εδεσματολογίου. Οι κατηγορίες που πρέπει να συμπεριλάβουν είναι οι εξής: κρύα και ζεστά ορεκτικά, σούπες-κονσομέ, ζυμαρικά, ψάρια, μεγάλα κομμάτια κρέας (grosses pièces), ψητά σχάρας, κοπές, κρύα πιάτα, πατάτες, λαχανικά, σαλάτες, επιδόρπια, σορμπέ, γλυκά και παγωτά.

Επιπλέον, προτείνεται η αναζήτηση ανάλογων μενού από εστιατόρια της πόλης, της Ελλάδας και του εξωτερικού που είναι γνωστά από ταξιδιωτικούς ή άλλους οδηγούς, όπως οι οδηγοί Michelin και τα 50 S. Pellegrino World's 50 Best Restaurant Awards.

Τέλος, ωφέλιμο είναι, κατά τη διάρκεια σύνθεσης των μενού, να ληφθούν υπόψη οι διατροφικοί περιορισμοί των πελατών και, κυρίως, οι αγορανομικοί κανόνες της ελληνικής νομοθεσίας για τη σύνταξη καταλόγων σε εστιατόρια.

2.2.E.3 | ΑΓΟΡΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα παρακολουθήσουν τις μεθόδους αγοράς πρώτων υλών για την παρασκευή εδεσμάτων, καθώς και τη διαδικασία αξιολόγησης των προμηθευτών. Οι μέθοδοι αγοράς διαμορφώνονται ανάλογα με τις ευκαιρίες, την οικονομική δυνατότητα κάθε περιόδου, τις ανάγκες παραγωγής, τον χώρο αποθήκευσης και την πρόβλεψη των αναγκών.

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν τη διαδικασία αγοράς, παραλαβής και διακίνησης πρώτων υλών, όπως απεικονίζεται στο κύκλωμα διαδικασιών. Μέσω της διαδικασίας, θα αναγνωρίζουν τη ροή των πρώτων υλών μέσα στην επιχείρηση και θα ενεργούν εγκαίρως για την εξασφάλιση και διάθεσή τους στο τμήμα του αρτο-ζαχαροπλαστέιου.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα διαχωρίσουν τις τεχνικές αγορών με βάση τη χρονική πίεση ως σταθερές και έκτακτες, και με βάση τις ελεύθερες αγορές ως συμβασιούχους προμηθευτές, μαζικές αγορές και αγορές χονδρικής. Επίσης, υπάρχουν και οι αγορές που διενεργούνται κατόπιν μειοδοτικών διαγωνισμών ως προς τις συμφωνηθείσες τιμές, οι οποίες συναποφασίζονται και τηρούνται.

Επιπλέον, αναφορικά με την αξιολόγηση των προμηθευτών, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα προσδιορίσουν τα εξής κριτήρια: τήρηση των ποιοτικών προδιαγραφών της πρώτης ύλης, τήρηση της συμφωνηθείσας τιμής, καθαριότητα και θερμοκρασία μέσου/-ων μεταφοράς, τήρηση ώρας παραλαβής, σταθερότητα ποιότητας, αξιοπιστία στην καταμέτρηση της ποσότητας που παραγγέλθηκε, ευγένεια του ατόμου που λαμβάνει την παραγγελία, όπως και του οδηγού, και, τέλος, βαθμό υγιεινής του οδηγού, του μεταφορικού μέσου και των προϊόντων.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τα έντυπα: Δελτίο Εντολής Αγοράς/Αναγκών, Συγκεντρωτική Κατάσταση Εντολών/Αναγκών και Ημερήσια Λίστα Αγορών για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις, στις οποίες δεν υπάρχει άτομο υπεύθυνο για τις αγορές.

2.2.E.4 | ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΥΠΑ

Καθώς οι εκπαιδευόμενοι/-ες έχουν διδαχθεί όλα όσα πρέπει να γνωρίζουν για τις διαδικασίες αγορών που πρέπει να τηρεί η επιχείρηση διαμέσου του/της διευθυντή/-τριας επισιτιστικών επιχειρήσεων ή τμημάτων ή του/της υπευθύνου/-ης αγορών, θα έλθουν, στη συνέχεια, σε επαφή με τις παραλαβές. Οι διαδικασίες παραλαβής είναι συγκεκριμένες και πρέπει να τηρείται το πρωτόκολλο παραλαβής, δηλαδή η καταμέτρηση της ποσότητας και ο έλεγχος της ποιότητας των πρώτων υλών. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα συμπληρώσουν τα ανάλογα έντυπα παραλαβής, τα οποία είναι το Δελτίο

Εισαγωγής και το Ημερολόγιο Αγορών/Παραλαβών. Ταυτόχρονα, θα σημειώσουν τα υποχρεωτικά στοιχεία στα πρότυπα Τιμολόγια Αγοράς. Σε μια πολύ μικρή επιχείρηση, θα πρέπει να ελέγχεται το Δελτίο Παραγγελίας της βραδινής βάρδιας, ώστε να επιβεβαιωθεί η ολοκλήρωση της παραλαβής όλων των προϊόντων.

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν να αναγνωρίζουν τις προδιαγραφές των πρώτων υλών για τα εδέσματα του μενού. Είναι πολύ σημαντικό για την επιχείρηση να σταθεροποιείται η ποιότητα και η τιμή των πρώτων υλών, ώστε να υπάρχει δομημένη κοστολόγηση και ανάλογη τιμολόγηση. Η γρήγορη και ορθή παραλαβή, βάσει των προδιαγραφών, βοηθά και τη διαδικασία αποθήκευσης των πρώτων υλών στους χώρους της επιχείρησης.

Για την ολοκλήρωση ωστόσο της υποενότητας, πρέπει να αποδοθεί ιδιαίτερη σημασία στη λεπτομερή συμπλήρωση των εντύπων παραλαβής, ώστε να διατηρείται αρχείο για την εσωτερική διακίνησή τους.

2.2.E.5 | ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Όπως είδαμε και σε προηγούμενη υποενότητα, η διαδικασία αποθήκευσης πρώτων υλών έπεται της διαδικασίας παραλαβής. Μάλιστα, όπως θα αναλυθεί εδώ, η διαδικασία αποθήκευσης συμβάλλει στην αξιοποίηση της ποιότητας των πρώτων υλών με ορθή διαχείριση. Για τον σκοπό αυτόν, στη συγκεκριμένη υποενότητα, αναλύονται τα εξής έντυπα διαδικασιών παραλαβής: Δελτίο Εισαγωγής και Ημερολόγιο Αγορών/Παραλαβών. Με τη χρήση συγκεκριμένων εντύπων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να παραλαμβάνουν ορθά και να απορρίπτουν εμπορεύματα που δεν έχουν παραγγελθεί ή δεν τηρούν τις προδιαγραφές των προϊόντων του μενού.

Στη συνέχεια, για να ολοκληρωθεί η διαδικασία παραλαβής, πρέπει να γίνει παραβολή με το Τιμολόγιο ή Δελτίο Αποστολής που συνοδεύει τις πρώτες ύλες. Το άτομο που παραλαμβάνει θα πρέπει να υπογράψει το σχετικό έντυπο ώστε η κυριότητα των προϊόντων να περιέλθει στην επιχείρηση. Έπειτα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα ενημερωθούν για τις βασικές αρχές αποτελεσματικής αποθήκευσης, οι οποίες είναι οι εξής: ασφαλές μέρος για το ενδεχόμενο κλοπής, σωστή θερμοκρασία βάσει HACCP, διατήρηση της ποιότητας, εύκολη καταμέτρηση, σημείωση ημερομηνίας παραλαβής και ημερομηνίας λήξης σε αυτοκόλλητο.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τη διαδικασία ελέγχου των αποθεμάτων σε minimum και maximum, σύμφωνα με τις προβλέψεις και τις ανάγκες της επιχείρησης. Συγκεκριμένα, θα αναφερθούν σε ένα εστοιματικό μενού και θα δημιουργήσουν λίστα αγορών σημειώνοντας το minimum και maximum κάθε προϊόντος.

2.2.E.6 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

Στην αρχή της συγκεκριμένης υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να ορίσουν τη σπουδαιότητα διαχείρισης της αποθήκης από συστήματα κατάταξης των

προϊόντων σύμφωνα με τον βαθμό φθοράς, την εποχικότητα, το ύψος δέσμευσης χρημάτων (κόστος αγοράς). Αρχικά, αναλύονται οι γενικοί κανόνες και οι μέθοδοι διαχείρισης αποθήκης, που είναι οι εξής: FIFO και LIFO. Οι συγκεκριμένες μέθοδοι είναι σημαντικές για τη διαχείριση ευκαιριών όπως προσφορών, αλλά και καθημερινών αγορών. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορέσουν να διαχωρίσουν τις μεθόδους σύμφωνα με τις ανάγκες τους. Το FIFO, που σημαίνει «πρώτο μέσα, πρώτο έξω», διατηρεί τη φυσική ροή των πρώτων υλών στα ράφια της αποθήκης της επιχείρησης. Το LIFO, που σημαίνει «μέσα τελευταίο, πρώτο έξω», αφορά προϊόντα που αγοράστηκαν σε τιμή ευκαιρίας ή είναι πιο ευπαθή, και η χρήση τους επιβάλλει την άμεση κατανάλωση, ή αποτελούν αγορά τελευταίας στιγμής για την κάλυψη έκτακτης ανάγκης. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μπορούν να εξασκηθούν στην εφαρμογή αυτών των μεθόδων συμπληρώνοντας, στο πλαίσιο του εργαστηρίου, ανάλογες καρτέλες.

Στη συνέχεια, δίνεται έμφαση στο περιβάλλον, στην υγιεινή του χώρου, τη σωστή εναπόθεση, την ορθή ποσότητα και την ανανέωση βάσει αναγκών. Επίσης, ιδιαίτερα σημαντικό είναι να αναφερθούν τα στοιχεία που εξασφαλίζουν τη διατήρηση της ποιότητας των πρώτων υλών, όπως η αναγραφή της ημερομηνίας λήξης σε εμφανή ετικέτα.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν και το συνολικό έντυπο καταγραφής αποθεμάτων, το οποίο είναι σημαντικό για τη συνολική εικόνα της αποθήκης.

2.2.E.7 | ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Όπως είδαμε και σε προηγούμενη υποενότητα, οι πρώτες ύλες εισάγονται στην αποθήκη της επιχείρησης και, στη συνέχεια, αξιοποιούνται ανάλογα με τις προβλέψεις και τις ανάγκες της επιχείρησης. Μάλιστα, όπως αναλύεται εδώ, η ορθή παραγγελία και διαχείριση των πρώτων υλών βοηθάει στην οικονομία κλίμακας της επιχείρησης, γιατί οδηγεί σε μείωση των δεσμευμένων χρηματικών ποσών, γεγονός που ενισχύει τη ρευστότητα της επιχείρησης και διευκολύνει πολύ τη Διεύθυνση.

Για τον σκοπό αυτόν, στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι πρώτες ύλες διαχωρίζονται σε άμεσες και έμμεσες, ένας διαχωρισμός που βασίζεται στη λογική και απομονώνεται εύκολα από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες, καθώς, τόσο σε θεωρητικό όσο και πρακτικό επίπεδο, οι πρώτες ύλες είναι πάρα πολλές.

Ως προς τον παραπάνω διαχωρισμό τους, οι άμεσες πρώτες ύλες χρεώνονται στο κόστος των τροφίμων μόλις αυτά παραληφθούν και αποστέλλονται αμέσως για προετοιμασία. Οι έμμεσες πρώτες ύλες, στις οποίες ανήκουν οι κονσέρβες και ό,τι άλλο χρησιμοποιείται περιοδικά, δεν περιλαμβάνονται στον υπολογισμό του κόστους, παρά μόνο όταν διακινηθούν.

Ωφέλιμο είναι, κατά τη διάρκεια επεξήγησης της διακίνησης των πρώτων υλών, να γίνει παρουσίαση στον πίνακα και έπειτα να συμπληρωθεί σε έντυπο η διαδικασία διακίνησης πρώτων υλών. Επίσης, ταυτόχρονα με την ανάλυση των σημείων συμπλή-

ρωσης του εντύπου διακίνησης, να αναφέρονται συμπληρωματικές συμβουλές για την αποφυγή λαθών, αλλά και οδηγίες που να συμβάλλουν στην ορθή διαχείριση.

2.2.Ε.8 | ΑΠΟΓΡΑΦΕΣ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ

Έχοντας ήδη ολοκληρώσει, σε προηγούμενες υποενότητες, τις διαδικασίες αγορών, παραλαβών, αποθήκευσης, πλέον κρίνεται σκόπιμο οι εκπαιδευόμενοι/-ες να προχωρήσουν στη διαδικασία της απογραφής, μιας αναγκαίας ενέργειας για όλες τις επιχειρήσεις που επεξεργάζονται πρώτες ύλες.

Η απογραφή γίνεται στο τέλος της λογιστικής περιόδου, συνήθως στο τέλος της τελευταίας ημέρας του ημερολογιακού μήνα. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα ελέγξουν τη διαδικασία απογραφής στη δική τους αποθήκη, δηλαδή την καταμέτρηση του πραγματικού αριθμού των μονάδων κάθε είδους που υπάρχει σε απόθεμα. Η καταγραφή γίνεται σε ειδικό έντυπο απογραφής, το οποίο διατηρείται στο αρχείο του τμήματος και βοηθάει στην επόμενη απογραφή. Η φυσική απογραφή απαιτεί συνήθως δύο άτομα, ώστε ο ένας να μετράει και ο άλλος να καταγράφει. Στη συγκεκριμένη διαδικασία, αναγράφονται και οι ανοιχτές συσκευασίες και κυρίως τα ακριβά προϊόντα, όπως και τα αλκοολούχα ποτά.

Τα παραπάνω, σε συνδυασμό με την πρακτική εξάσκηση των εκπαιδευομένων, θα παράσχουν τις απαραίτητες γνώσεις για την ενεργή συμμετοχή τους στην απογραφή της επιχείρησης όπου θα εργαστούν. Επιπλέον, χρήσιμη κρίνεται η αναφορά στον προσδιορισμό της αξίας της απογραφής, όπου υπάρχουν τεχνικές δυσκολίες στην απόδοσή της.

Τέλος, συνιστάται να αναφερθεί ότι κάποια προϊόντα δεν έχουν ακριβή αριθμό ποσότητας κατά την απογραφή, εφόσον ορισμένες συνταγές αλλάζουν κατά περίπτωση.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Κονόμος, Γ. & Πατεστής, Ι. (2014). *Έλεγχος & Κοστολόγηση για τουριστικές και επισιτιστικές επιχειρήσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Μάρας, Α. Γ. (1999). *Έλεγχος – Τιμολόγηση στις επισιτιστικές τουριστικές επιχειρήσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

Συμπληρωματικές

1. Τζωρακολευθεράκης, Ζ. (1999). *Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων. Μαζική παραγωγή φαγητών*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.
2. Dittmer, P. & Griffin, G. (1999). *Κοστολόγηση τροφίμων, ποτών, εργασίας για ξενοδοχεία και εστιατόρια* (μτφρ. Α. Αποστολοπούλου). Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην.
3. Λαλούμης, Δ. Α. & Στεφανακίδης, Κ. (2014). *Διοίκηση εστιατορίων*. Αθήνα: Ιδιωτική έκδοση.

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στο επάγγελμα του/της αρτοζαχαροπλάστη/-ισσας. Ειδικότερα, θα ενισχυθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες των εκπαιδευομένων, με έμφαση στην έννοια της διαθεματικότητας. Επίσης, θα παρουσιασθούν βασικά ζητήματα που αφορούν το επάγγελμα και τα οποία συμπυκνώνουν τις γνώσεις που αποκτήθηκαν μέχρι στιγμής στο τρέχον εξάμηνο αλλά και στο προηγούμενο. Συγκεκριμένα, θα πραγματοποιηθούν εκπαιδευτικές δραστηριότητες στο εργαστήριο του ΙΕΚ, σε επαγγελματικούς χώρους, καθώς και σε φορείς που σχετίζονται με το επάγγελμα. Ειδικότερα, θα δομηθεί πρόγραμμα επισκέψεων και δραστηριοτήτων σε αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία, εστιατόρια και βιομηχανίες τροφίμων, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να γνωρίσουν επαγγελματίες του χώρου. Τέλος, θα συμμετάσχουν σε πρότυπους διαγωνισμούς, σε φεστιβάλ γεύσεων και προϊόντων, σε εκθέσεις τουρισμού και αρτοζαχαροπλαστικής και σε κλαδικά συνέδρια ή ημερίδες.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναγνωρίζουν τους όρους της αρτοζαχαροπλαστικής και μαγειρικής τέχνης,
- Διαμορφώνουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων όπως και του χώρου παραγωγής, σύμφωνα με καθορισμένα πρότυπα και προδιαγραφές,
- Χειρίζονται τα διάφορα επαγγελματικά εργαλεία και συσκευές με συγκεκριμένες μεθόδους και με ασφάλεια,
- Χρησιμοποιούν την ορολογία και τους όρους της γαστρονομίας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα,
- Οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, με υγιεινή και σεβασμό στους κανόνες ορθής πρακτικής,
- Ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων ανάλογα με το προσδοκώμενο αποτέλεσμα,
- Αναγνωρίζουν βασικές πρώτες ύλες της μαγειρικής και της αρτοζαχαροπλαστικής και τις ιδιότητές τους,
- Αναγνωρίζουν βασικές τεχνικές μαγειρικής και αρτοζαχαροπλαστικής και τη χρήση τους.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Όροι αρτοζαχαροπλαστικής / Πλάνο υγιεινής τροφίμων / Πρώτες ύλες / Χημικά διογκωτικά / Πηκτικές ουσίες / Διεθνή πρότυπα.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενότητων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΟΡΟΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
2	ΠΛΑΝΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
3	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
4	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΧΩΡΟΥ ΕΥΘΥΝΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ
5	ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
6	ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Κείμενο αναφοράς

2.2.ΣΤ.1 | ΟΡΟΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Η μαθησιακή υποενότητα «Όροι αρτοζαχαροπλαστικής και μαγειρικής τέχνης» αποτελεί ουσιαστικό τμήμα της κατάρτισης. Κεντρικός στόχος της είναι η κατάκτηση της εξειδικευμένης βασικής ορολογίας και των διεθνών προτύπων της αρτοζαχαροπλαστικής και της μαγειρικής τέχνης. Πιο συγκεκριμένα, προωθείται η κατανόηση και η εξοικείωση με όρους που σχετίζονται με την παρασκευή αρτοσκευασμάτων και γλυκών, όπως είναι η «ζύμη», το «γάλα», οι «σούπες», οι «σάλτσες» κ.λπ., με βασικά προϊόντα αρτοζαχαροπλαστικής και με την ευρύτερη παρασκευή τροφής, σε όλες τις πτυχές της μαγειρικής.

Έμφαση δίνεται στη χρήση κοινής γλώσσας, ποιότητας και συνοχής, καθώς και στην εναρμόνιση με τη διεθνή αγορά. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με σχετικά προϊόντα και τεχνικές, εφοδιαζόμενοι/-ες με γνώσεις που τους καθιστούν ενήμερους/-ες και καταρτισμένους/-ες ως τεχνικούς αρτοποιίας, και ικανούς/-ές να ορίζουν την έννοια «βασικές παρασκευές» με χαρακτηριστικά παραδείγματα.

Συνοψίζοντας, σε αυτή την υποενότητα, τίθενται οι βάσεις για το επάγγελμα της ζαχαροπλαστικής. Θα ήταν ωφέλιμο για τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να παρακολουθήσουν σεμιναριακές παρουσιάσεις, να πραγματοποιήσουν εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους και να έχουν ενεργή συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες, συνέδρια, φεστιβάλ και εκθέσεις.

2.2.ΣΤ.2 | ΠΛΑΝΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η μαθησιακή υποενότητα «Πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων» εστιάζεται στην ουσιαστική πτυχή της ασφάλειας τροφίμων και βασικός στόχος της είναι η εξοικείωση των εκπαιδευομένων με τα πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο εργασίας.

Στο πλαίσιο αυτό, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναπτύσσουν δεξιότητες που τους επιτρέπουν να διαχειρίζονται τα τρόφιμα και τον εξοπλισμό με ασφάλεια, να αντιλαμβάνονται τους πιθανούς κινδύνους και να εφαρμόζουν τα πρότυπα υγιεινής κατά τη διαδικασία παρασκευής των προϊόντων.

Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, συμμετέχοντας σε δράσεις που εντάσσονται στο πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, αποκτούν εμπειρία σε θέματα: α) υγιεινής, ασφάλειας τροφίμων και χρήσης εξοπλισμού, β) διαχείρισης αποβλήτων, γ) καθαρισμού και απολύμανσης, δ) ατομικής υγιεινής του προσωπικού, ε) εκπαίδευσης σε καθημερινούς ελέγχους υγιεινής, στ) κατανόησης της σημασίας ασφαλούς χρήσης του εξοπλισμού και των υλικών, ζ) εξοικείωσης με την αξιολόγηση κινδύνων και την υιοθέτηση προληπτικών μέτρων, ενισχύοντας την ασφάλεια των τροφίμων και του εργασιακού περιβάλλοντος, η) πρόβλεψης αλλεργιογόνων υλικών/τροφών και θ) πρόβλεψης παραγόντων αλλοίωσης τροφίμων.

Αυτό το πλάνο αποτελεί κείμενο μέρος της κατάρτισης, παρέχοντας τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες που επιτρέπουν στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες να διακριθούν ως άρτιοι/-ες επαγγελματίες, διατηρώντας υψηλά επίπεδα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

Συνοψίζοντας, η υποενότητα είναι ουσιώδης, γιατί εφοδιάζει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες όχι μόνο με τις απαραίτητες γνώσεις αλλά και με τις πρακτικές δεξιότητες που θα τους επιτρέψουν να ανταποκριθούν με επιτυχία στις προκλήσεις του επαγγελματικού χώρου.

2.2.ΣΤ.3 | ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Στην υποενότητα «Επαγγελματικά εργαλεία και συσκευές ζαχαροπλαστικής», οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν σημαντικές γνώσεις για τα εργαλεία και τις συσκευές ζαχαροπλαστικής που καλούνται να χρησιμοποιήσουν σε καθημερινή βάση για να παρασκευάσουν προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Στόχος της υποενότητας είναι να μπορούν να διακρίνουν και να περιγράφουν τις απαραίτητες συσκευές, μηχανήματα, εργαλεία και σκεύη ενός εργαστηρίου αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, και να τα χρησιμοποιούν, να τα καθαρίζουν και να τα συντηρούν για τις διάφορες παρασκευές.

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τη χρήση βασικών εργαλείων, όπως είναι οι πλάστες (rolling pins) για να ανοίγουν τη ζύμη, οι χούφτες ζαχαροπλαστικής για την κοπή της ζύμης, οι αχνηρίχτες για να ρίχνουν την άχνη ζάχαρη και τα τσέρκια ζαχαροπλαστικής για να δίνουν σχήμα στη ζύμη.

Τα εργαλεία αυτά, εκτός από απαραίτητα για την παραγωγή παρασκευασμάτων υψηλής ποιότητας, επιτρέπουν στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες να εξασκηθούν σε διάφορες τεχνικές και διαδικασίες. Με την ενσωμάτωσή τους στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενισχύουν τις δεξιότητές τους και είναι πλήρως προετοιμασμένοι/-ες να τα χρησιμοποιήσουν ως επαγγελματίες στον κλάδο της ζαχαροπλαστικής και

της αρτοποιίας. Έτσι, η συγκεκριμένη υποεπάρκεια προσφέρει τόσο θεωρητική γνώση όσο και πρακτική εμπειρία, η οποία θα ενισχύσει το επαγγελματικό τους προφίλ.

2.2.ΣΤ.4 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΧΩΡΟΥ ΕΥΘΥΝΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ

ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Η υποεπάρκεια «Οργάνωση χώρου ευθύνης και έλεγχος ποιότητας στην αρτοζαχαροπλαστική και τη μαγειρική τέχνη» αποτελεί ακρογωνιαίο λίθο στην εκπαίδευση στον τομέα της αρτοζαχαροπλαστικής τέχνης. Σε αυτή την υποεπάρκεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται ώστε: α) να αναλαμβάνουν την ευθύνη ενός χώρου, είτε πρόκειται για κουζίνα, είτε αρτοποιείο, είτε οποιοδήποτε άλλο σχετικό πεδίο, και β) να υιοθετούν ορθές πρακτικές για τον οργανωμένο και αποτελεσματικό χειρισμό των καθηκόντων τους. Κάτι τέτοιο περιλαμβάνει τον σχεδιασμό και την καθορισμένη διάταξη του χώρου, με έμφαση στην υγιεινή και τη συμμόρφωση με τους κανόνες διαχείρισης.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να είναι υπεύθυνοι/-ες για τον έλεγχο της ποιότητας και της επάρκειας των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων. Αυτό περιλαμβάνει την προμήθεια υψηλής ποιότητας πρώτων υλών, όπως φρέσκων φρούτων, λαχανικών, κατάλληλων αλεύρων, σύμφωνα με την επιθυμητή πάντα συνταγή. Επιπλέον, διασφαλίζουν ότι τα μηχανικά μέσα, π.χ. φούρνοι, εξοπλισμός και εργαλεία, λειτουργούν σωστά και υπόκεινται στην απαιτούμενη συντήρηση.

Συνοπτικά, θα μπορούσαμε να αναφέρουμε ότι η διατήρηση υψηλών προτύπων ποιότητας και αποτελεσματικότητας σε αυτούς τους τομείς είναι κρίσιμη για την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και την εξασφάλιση της ικανοποίησης των πελατών. Η προσήλωση στην υγιεινή, στους κανόνες ορθής πρακτικής και στη διαρκή παρακολούθηση της ποιότητας εγγυάται την αξιοπιστία και την επιτυχία στον συγκεκριμένο τομέα.

2.2.ΣΤ.5 | ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η υποεπάρκεια «Πρώτες ύλες μαγειρικής και αρτοζαχαροπλαστικής» επικεντρώνεται στην κατανόηση και τη διαχείριση των βασικών συστατικών που χρησιμοποιούνται στη δημιουργία αρτοσκευασμάτων, αλμυρών και γλυκών παρασκευασμάτων, αποτελώντας τη βάση για προϊόντα με γεύση, υφή, όψη και σύσταση που ξεχωρίζουν. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες, μέσω αυτής της υποεπάρκειας, μαθαίνουν να διακρίνουν και να επιλέγουν υψηλής ποιότητας υλικά, όπως: αλεύρα, ζάχαρη, αβγά, ζύμες, γάλα, παράγωγα γάλακτος, μπαχαρικά, χημικά διογκωτικά και πηκτικές ουσίες.

Είναι, επίσης, σημαντικό οι εκπαιδευόμενοι/-ες να αναγνωρίζουν τις αλληλεπιδράσεις κατά την επεξεργασία των πρώτων υλών. Για παράδειγμα, ποιος είναι ο ρόλος του γάλακτος στην αρτοποιία και ποια είναι η επίδρασή του στη σύσταση του ζυμαριού και των αρτοσκευασμάτων. Ή πώς χρησιμοποιείται η ζάχαρη στη ζαχαροπλαστική και πώς επιδρά στο ζυμάρι και στα αρτοσκευάσματα.

Η γνώση των χαρακτηριστικών των υλικών θα βοηθήσει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες ώστε να προσαρμόζονται σε διάφορες συνθήκες παραγωγής και να αντιμετωπίζουν προκλήσεις όπως αλλαγές στην υγρασία ή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής.

Συνολικά, στην υποεπενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναφέρουν παραδείγματα πρώτων υλών, πρόσθετων και βοηθητικών υλικών γνωρίζοντας τη χρήση τους και αναπτύσσουν τη δεξιότητα να αξιοποιούν ποικίλες πρώτες ύλες για τη δημιουργία μοναδικών συνταγών, εκφράζοντας έτσι τη δημιουργικότητά τους και χτίζοντας το επαγγελματικό τους προφίλ.

2.2.ΣΤ.6 | ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η υποεπενότητα «Βασικές τεχνικές μαγειρικής και αρτοζαχαροπλαστικής» αποτελεί σημαντικό μέρος της εκπαίδευσης. Κατά τη διάρκεια αυτής της υποεπενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν βασικές γνώσεις που καθορίζουν την άρτια επαγγελματική τους πορεία, αναπτύσσοντας ένα ευρύ φάσμα δεξιοτήτων που απαιτούνται στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και της μαγειρικής.

Έμφαση δίνεται στη γνώση, τη χρήση και την εξοικείωση με βασικές τεχνικές μαγειρικής και αρτοζαχαροπλαστικής, με γνώμονα τη σωστή επεξεργασία των πρώτων υλών και την ταυτόχρονη διατήρηση των βιταμινών τους.

Επιπλέον, μέσω πρακτικών εφαρμογών, οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατανοούν σε βάθος τις διαδικασίες παρασκευής και μαθαίνουν τις κατάλληλες τεχνικές για τη δημιουργία προϊόντων υψηλής ποιότητας. Για παράδειγμα, εξασκούνται στη δημιουργία ζυμαρικών και αρτοσκευασμάτων, στην παρασκευή και τη διακόσμηση γλυκών και στο μαγείρεμα με υγρή θερμότητα.

Οι βασικές τεχνικές μαγειρικής και αρτοζαχαροπλαστικής είναι ουσιώδεις για την καλλιέργεια επαγγελματικής εξειδίκευσης και τη δημιουργία γευστικών εμπειριών. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενισχύουν τη δημιουργικότητά τους και εξασκούνται στον πλήρη έλεγχο της παρασκευής τροφίμων, αποκτώντας τις δεξιότητες που απαιτούνται στη σύγχρονη βιομηχανία τροφίμων και αρτοποιίας. Τα προϊόντα με τα οποία καταπιάνονται είναι γνωστά παρασκευάσματα αρτοζαχαροπλαστικού, όπως: ταρτάκια, σουδάκια, εκλεράκια, ατομικά γλυκά σε μπολάκι, ιταλικό μπαμπά κ.λπ.

Συνοπτικά, θα λέγαμε ότι το αποτέλεσμα αυτής της υποεπενότητας είναι η απόκτηση της απαραίτητης γνώσης και η εξάσκηση των βασικών τεχνικών της μαγειρικής και της αρτοζαχαροπλαστικής με στόχο την επαγγελματική εξειδίκευση.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Δούρας, Χ., Κηπουρός, Κ. & Δημητρακόπουλος, Ε. (2018). *Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής*. Αθήνα: Εκδόσεις Λεξίτυπον.
2. Χολέβας, Κ. & Ψιλόπουλος, Χ. (2014). *Για ζαχαροπλάστες*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.

Συμπληρωματικές

1. Κυπαρισσίου, Π. (2020). *Μικροβιολογία & Υγιεινή στην Επαγγελματική Εστίαση. Για ξενοδοχεία, εστιατόρια, αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. New Jersey: Εκδόσεις Wiley.

2.3 • ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄

2.3.A • ΑΓΓΛΙΚΑ Ι

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Αγγλικά Ι» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στις βασικές έννοιες της αγγλικής γλώσσας και της σχετικής ορολογίας που χρησιμοποιείται στους χώρους της επαγγελματικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Ειδικότερα, θα προσεγγισθούν συνταγές γραμμένες στην αγγλική γλώσσα, με βάση τη διεθνώς αποδεκτή ορολογία. Συγκεκριμένα, θα παρουσιασθούν διεθνείς τεχνικές δημιουργίας ζυμών και παρασκευής προϊόντων ζαχαροπλαστικής στην αγγλική γλώσσα, με έμφαση στην ορθή διατύπωσή τους σε επίπεδο επαγγελματικής ορολογίας. Παράλληλα, θα παρουσιασθούν επιλεγμένες ελληνικές συνταγές άρτων, αρτοσκευασμάτων και γλυκών στην αγγλική γλώσσα. Επιπρόσθετα, θα γίνει εξάσκηση στην προφορική παρουσίαση των γλυκών προς τους πελάτες, με χρήση της ανάλογης ορολογίας. Τέλος, θα γίνει εκπαίδευση στην προφορά βασικών λέξεων ορολογίας και επικοινωνίας.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναφέρουν τα βασικά υλικά της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής στην αγγλική γλώσσα,
- Αριθμούν στα αγγλικά τις ποσότητες των υλικών μιας συνταγής,
- Ονοματίζουν στην αγγλική τα σκεύη και τις εγκαταστάσεις ενός επαγγελματικού χώρου,
- Αναγνωρίζουν την αγγλική ορολογία της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας,
- Προσδιορίζουν στην αγγλική γλώσσα την επαγγελματική ιεραρχία στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας,
- Αναλύουν τις διάφορες τεχνικές αρτοζαχαροπλαστικής και προετοιμασίας των συνταγών,
- Χρησιμοποιούν το κατάλληλο λεξιλόγιο που σχετίζεται με την παρουσίαση ζαχαροπλαστικών παρασκευών στην αγγλική γλώσσα,
- Περιγράφουν την προετοιμασία μιας συνταγής στην αγγλική γλώσσα,
- Παρουσιάζουν τον εαυτό τους στην αγγλική γλώσσα κατά τη διάρκεια μιας επαγγελματικής συνέντευξης στον εργασιακό χώρο,
- Αναπτύσσουν στα αγγλικά διαλόγους με συναδέλφους σχετικά με τις πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Παρουσίαση παρασκευών (Presenting recipes) / Ορολογία ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας (Bakery and pastry terminology) / Πρώτες ύλες (Raw materials) / Ιεραρχία (Brigade) / Ποσότητες (Quantities) / Εξοπλισμός (Equipment).

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΗΝ ΑΓΓΛΙΚΗ
2	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΥΛΙΚΩΝ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ
3	ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ
4	ΒΑΣΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
5	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΧΩΡΟ
6	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΣΤΗΝ ΑΓΓΛΙΚΗ
7	ΑΥΤΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΕ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΚΑΙ ΔΙΑΛΟΓΟΙ ΜΕ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Κείμενο αναφοράς

2.3.A.1 | ΒΑΣΙΚΑ ΥΛΙΚΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΗΝ ΑΓΓΛΙΚΗ

Στην υποενότητα αυτή, τονίζεται καταρχάς η σημαντική θέση που καταλαμβάνει η αγγλική ως διεθνής γλώσσα, η “lingua franca”, όχι μόνο στον τομέα της ορολογίας αρτοποιίας ζαχαροπλαστικής, αλλά και σε έναν πολύ μεγάλο αριθμό επαγγελματικών χώρων. Για τον λόγο αυτόν, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν στην αγγλική γλώσσα, αρχικά, τα βασικά υλικά της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής. Ενδεικτικά, αναφέρονται λέξεις/εκφορές όπως: βούτυρο (butter), αβγά (eggs), γάλα (milk), αλεύρι (flour), μαγιά (yeast). Συγχρόνως, παρέχονται, στην παρούσα υποενότητα, στοιχειώδεις κανόνες προφοράς των φωνηέντων και των διφθόγγων (λ.χ. -ea/e/ στη λέξη “bread” και το -ea/i/ στη λέξη “yeast”), όπως και των συμφωνικών συμπλεγμάτων (λ.χ., ch, wh κ.λπ.). Ιδιαίτερη μέριμνα λαμβάνεται στην προφορά της λέξης ζύμη: dough/dau/.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται πώς να παραγάγουν σε ένα αγγλόφωνο (εν δυνάμει επαγγελματικό) περιβάλλον ή σε μια επικοινωνιακή περίπτωση, όπου χρησιμοποιείται η αγγλική ως μέσο επικοινωνίας, το σχετικό λεξιλόγιο, ενταγμένο σε στοιχειώδεις εκφορές, στις οποίες γίνεται χρήση συγκεκριμένων γραμματικών φαινομένων, όπως: κλίση των ρημάτων είμαι (Be), έχω (Have), κάνω (Do) σε κατάφαση, ερώτηση και άρνηση στον απλό ενεστώτα (present simple), και το οριστικό άρθρο (The). Για παράδειγμα, είναι δυνατό να αναπαραγάγουν απλούστατες συντα-

κτικές φράσεις όπως: «Τι είναι αυτό;», «Είναι βούτυρο». (“What’s this?”, “It’s butter”), «Έχεις καθόλου αλεύρι;» (“Do you have any flour?”). Ταυτόχρονα, καθίσταται πολύ σημαντικό οι εκπαιδευόμενοι/-ες να παραγάγουν τον ως άνω εκφερόμενο λόγο πρώτα προφορικά και έπειτα γραπτά.

2.3.A.2 | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΥΛΙΚΩΝ ΜΙΑΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται στην αγγλική γλώσσα με βασικούς τρόπους αρίθμησης της ποσότητας των υλικών μιας συνταγής. Σε ό,τι αφορά το λεξιλόγιο και τη γραμματική, διδάσκονται εκφορές προσδιορισμού ποσοτήτων όπως: ένα κιλό (a kilo [of]), μισό λίτρο (half a litre of), μία κουταλιά της σούπας (a tablespoon). Σε συνέχεια της προηγούμενης μαθησιακής υποεπάρκειας, διδάσκονται περαιτέρω τους αόριστους επιθετικούς προσδιορισμούς λίγο (some), καθόλου (any), καθόλου (no), κάθε (every), με ειδική αναφορά στη χρήση τους σε ερωτηματικές, καταφατικές και αποφατικές προτάσεις, καθώς και τα σύνθετα των λέξεων αυτών (something, everything, nowhere κ.λπ.). Ομοίως, διδάσκονται οι αριθμοί 1-100, ο πληθυντικός των ουσιαστικών και η θέση των επιθέτων στην πρόταση (black chocolate, όχι chocolate black).

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται, έπειτα, να παραγάγουν προφορικά ή/και γραπτά το σχετικό λεξιλόγιο, ενταγμένο σε στοιχειώδεις εκφορές, στις οποίες γίνεται και χρήση των παραπάνω γραμματικών φαινομένων. Ενδεικτικά, αναφέρονται παραδείγματα όπως: «Για τις κρέπες, χρειαζόμαστε λίγο αλεύρι» (“For the pancakes, we need some flour”), «λίγη ζάχαρη» (“a little sugar”). Επομένως, αρχίζει να αναπτύσσεται βαθμιαία στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες ένα αίσθημα ασφάλειας ως προς: α) την πρώτη προσέγγιση μιας αγγλόφωνης συνταγής, β) την επικοινωνιακή τους ικανότητα σε ένα αγγλόφωνο εργασιακό περιβάλλον. Συνιστάται, την ίδια στιγμή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες να παραγάγουν (προφορικά και γραπτά) πολύ σύντομες εκφορές.

2.3.A.3 | ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΓΙΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΝΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ

Σε συνέχεια της προηγούμενης διδακτικής υποεπάρκειας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν στην αγγλική γλώσσα λεξιλόγιο σε σχέση με τα σκεύη και τις εγκαταστάσεις ενός επαγγελματικού χώρου. Ενδεικτικά, αναφέρονται λέξεις/εκφορές όπως: τηγάνι (frying pan), φόρμα σιλικόνης (mold/silicone mold), σύρμα/αβγοδάρτης (whisk), κορνέ (ripping bag), ψυγείο (refrigerator/fridge), μηχανή κοπής ψωμιού (bread cutting machine), σχάρες για ψωμί (bread racks).

Επιπλέον, προκειμένου οι εκπαιδευόμενοι/-ες να παραγάγουν προφορικά ή/και γραπτά το σχετικό λεξιλόγιο, ενταγμένο σε στοιχειώδεις εκφορές, διδάσκονται ενδεικτικά την προστακτική έγκλιση και τις προσωπικές αντωνυμίες. Παραδείγματα σχετικών εκφορών: «Δώσε μου το τηγάνι, σε παρακαλώ» (“Give me the pan, please”), «Βάλε την κρέμα στο ψυγείο» (“Put the cream in the fridge”), «Πού είναι η φόρμα σιλικόνης;» (“Where is the silicone mold?”). Συνιστάται, ταυτόχρονα, οι εκπαιδευ-

τές/-τριες να κάνουν χρήση εικόνων ή φωτογραφιών που απεικονίζουν σκεύη ή/και εγκαταστάσεις ενός επαγγελματικού χώρου, προκειμένου να εκμαιεύσουν με ερωτήσεις από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες τις σχετικές εκφορές, πάντα υπό τη μορφή πολύ σύντομων προτάσεων.

Συνεπώς, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αρχίζουν βαθμιαία να ομιλούν και (απαραιτήτως) να γράφουν στην αγγλική γλώσσα εκφορές που αφορούν το άμεσο επαγγελματικό τους περιβάλλον. Ανάλογες ασκήσεις συμβάλλουν, αναμφίβολα, στην ενθάρρυνση των εκπαιδευομένων ως χρηστών μιας ξένης ορολογίας.

2.3.A.4 | ΒΑΣΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αρχικά διδάσκονται στην αγγλική γλώσσα βασική ορολογία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Η γνώση αυτή τους τοποθετεί σε πλεονεκτική θέση σε έναν αγγλόφωνο εργασιακό χώρο, δεδομένης της σημαντικής θέσης της αγγλικής στον οικείο τομέα ως “lingua franca”. Σε ό,τι αφορά, συνεπώς, τη βασική ορολογία, αναφέρονται ενδεικτικά λέξεις/εκφορές όπως: κρέμα ζαχαροπλαστικής (pastry cream), γλάσο (icing), σκόνη αμυγδάλου (almond powder).

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες συνιστάται να παραγάγουν προφορικά ή/και γραπτά το σχετικό λεξιλόγιο, ενταγμένο σε στοιχειώδεις εκφορές, αντλούμενες από συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής (με τις οποίες θα έλθουν σε μεγαλύτερη επαφή σε επόμενη διδακτική ενότητα). Συγχρόνως, επαναλαμβάνεται λεξιλόγιο από προηγούμενες διδακτικές ενότητες και διδάσκεται ο γραμματικός χρόνος ενεστώτας διαρκείας (present continuous). Για παράδειγμα, αναφέρονται εκφορές όπως: «Τι κάνεις τώρα;», «Ετοιμάζω γκανάς σοκολάτας» (“What are you doing now?”, “I’m preparing chocolate ganache”).

Ακολουθώντας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται λεξιλόγιο που αφορά την ανάλυση βασικών τεχνικών αρτοζαχαροπλαστικής και προετοιμασίας των συνταγών. Ενδεικτικά, αναφέρονται τα εξής παραδείγματα: μους σοκολάτας (chocolate mousse), γκανάς σοκολάτας για γέμιση και επικάλυψη (chocolate ganache for filling and covering), χρόνος ζύμωσης (fermentation time), κολλώδης ζύμη (sticky dough).

Επίσης, ενδείκνυται οι εκπαιδευόμενοι/-ες να παραγάγουν προφορικά ή/και γραπτά εκφορές που συνδυάζουν την εν λόγω ορολογία με παλαιότερες (διδαχθείσες) γραμματικές δομές. Με τον τρόπο αυτόν, καθίστανται μαθησιακά έτοιμοι/-ες για τη θεματική των συνταγών στην αγγλική γλώσσα, η οποία αποτελεί το μαθησιακό αντικείμενο επόμενης υποενότητας.

2.3.A.5 | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ ΣΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΧΩΡΟ

Σε συνέχεια της προηγούμενης διδακτικής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με λεξιλόγιο που αφορά τον προσδιορισμό της ιεραρχίας στον επαγγελματικό χώρο της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Ενδεικτικά, αναφέρονται λέξεις

όπως: ο/η σεφ-υπεύθυνος/-η κουζίνας και προσωπικού (The chef), ο/η σου-σεφ, το πρόσωπο που αντικαθιστά τον/τη chef (The sous-chef), αυτός/-ή που ετοιμάζει τα γλυκά (The pastry chef). Στη συνέχεια, συνιστάται να χρησιμοποιήσουν οι εκπαιδευτές/-τριες φωτογραφικό υλικό (έντυπο ή ψηφιακό) με εμφανή την ιεραρχία μιας κουζίνας, απευθύνοντας στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες την ερώτηση: «Ποιος/-α είναι αυτός/ή;» (“Who is this?”), για να εκμαιεύσουν από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες τις αντίστοιχες απαντήσεις: λ.χ. «Είναι ο/η ψήστης/-τρια» (“It’s the roaster”).

Επιπλέον, προκειμένου οι εκπαιδευόμενοι/-ες να αποτυπώσουν προφορικά ή/και γραπτά το σχετικό λεξιλόγιο, ενταγμένο σε στοιχειώδεις εκφορές, καλούνται να παραγάγουν φράσεις όπως: «Φώναξέ μου τον/τη σου-σεφ» (“Call me the sous-chef”), «Πού είναι ο/η ψήστης/-τρια;» (“Where is the roaster?”). Η γνώση αυτή τούς είναι απαραίτητη σε ένα δίγλωσσο ή αποκλειστικά αγγλόφωνο επαγγελματικό περιβάλλον, γιατί καλλιεργείται η αυτοπεποίθησή τους σε επίπεδο διάδρασης με την μπριγκάντα μιας κουζίνας. Γίνεται βέβαια αντιληπτό ότι αυτό που προέχει από πλευράς των εκπαιδευομένων είναι να μάθουν το σχετικό λεξιλόγιο, ώστε, από επικοινωνιακή άποψη, να μπορούν να αντεπεξέρχονται στοιχειωδώς στον εκάστοτε αγγλόφωνο επαγγελματικό χώρο, κυρίως όταν ακούν τον εκφερόμενο λόγο.

2.3.A.6 | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΣΤΗΝ ΑΓΓΛΙΚΗ

Στην παρούσα υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αρχικά αποδίδουν στην αγγλική την προετοιμασία μιας συνταγής ενός ζαχαροπλαστικού προϊόντος. Ειδικότερα, επισημαίνεται η στοιχειώδης διάρθρωση μιας συνταγής ως κειμενικού είδους: πρώτα αναφέρεται η ονομασία του παρασκευάσματος (the title), ακολουθεί η λίστα των συστατικών (the list of ingredients), ενίστε η λίστα των σκευών (the list of utensils), τα στάδια προετοιμασίας (the stages of preparation), ο χρόνος προετοιμασίας (time of preparation) κ.λπ.

Θα πρέπει να υπογραμμισθεί, επίσης, στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες ότι στην αναφορά των σταδίων προετοιμασίας ενδείκνυται η χρήση του β΄ πληθυντικού της προστακτικής. Ως εκ τούτου, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, συνδυάζοντας το ήδη διδαγμένο σε προηγούμενη ενότητα λεξιλόγιο των βασικών συστατικών και σκευών της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, και έχοντας ασκηθεί στη χρήση της προστακτικής, διευκολύνονται στην προφορική ή/και γραπτή παραγωγή εκφορών, λ.χ. στη συνταγή για μελομακάρονα (small honey sweets).

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν στοιχειώδεις εκφράσεις για την παρουσίαση μιας ζαχαροπλαστικής παρασκευής ενώπιον κοινού (λ.χ. συνεργατών, πελατών). Ενδεικτικά, αναφέρονται: «Ορίστε η υπέροχη τούρτα μας!» (“Here is our wonderful cake!”), «Πρόκειται για ένα είδος τάρτας» (“It’s a kind of tart”), «Τρώγεται με κουτάλι γλυκού» (“We eat it with a dessert spoon”).

Με τη διδασκαλία ανάλογων εκφορών, ενισχύεται η αυτοπεποίθηση των εκπαιδευομένων ως προς την επικοινωνιακή χρήση της γλώσσας, ενώ συγχρόνως διαφάνεται ο ρεαλιστικός χαρακτήρας των στόχων της παρούσας υποενότητας.

2.3.A.7 | ΑΥΤΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΕ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΚΑΙ ΔΙΑΛΟΓΟΙ ΜΕ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

Στην τρέχουσα διδακτική υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν στην αγγλική γλώσσα λεκτικές εκφορές για την αυτοπαρουσίασή τους στο πλαίσιο μιας συνέντευξης στον εργασιακό χώρο. Ενδεικτικά, αναφέρονται τα εξής παραδείγματα: «Πείτε μας λίγα πράγματα για εσάς» (“Tell us a few things about yourself”), «Είμαι αρτοποιός-ζαχαροπλάστης/-ισσα» (“I am a baker-pastry chef”), «Εργάστηκα για τρία χρόνια σε αρτοποιείο-ζαχαροπλαστείο» (“I worked for 3 years in a bakery pastry shop”).

Επιπλέον, προκειμένου οι εκπαιδευόμενοι/-ες να παραγάγουν προφορικά ή/και γραπτά τη δική τους αυτοπαρουσίαση, καλούνται αρχικά να γράψουν και μετά να εκφωνήσουν το σχετικό κείμενό τους, ενώ συγχρόνως ενθαρρύνονται να απομνημονεύσουν τις σχετικές εκφορές και να αυτοπαρουσιασθούν στην ολομέλεια της τάξης ή σε μικρές ομάδες.

Σε δεύτερο χρόνο, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται λεκτικές εκφορές αντλούμενες από διαλόγους μεταξύ συναδέλφων/προμηθευτών στο πλαίσιο μιας παραγγελίας πρώτων υλών. Ενδεικτικά, αναφέρονται τα εξής παραδείγματα: «Θα ήθελα να μιλήσω στον/στην κύριο/-α» (“I would like to speak to Mr/Mrs”), «Θα ήθελα να παραγγείλω πενήντα κιλά αλεύρι ολικής άλεσης» (“I would like to order fifty kilos of wholemeal flour”), «Πότε θα είναι έτοιμη η παραγγελία, παρακαλώ;» (“When will the order be ready, please? ”). Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες παράγουν προφορικά ή/και γραπτά μια προσομοίωση διαλόγου μεταξύ συναδέλφων/προμηθευτών με θέμα την παραγγελία πρώτων υλών, και ενθαρρύνονται να απομνημονεύσουν τις σχετικές εκφορές και να δραματοποιήσουν τον διάλογο ανά δυάδες μέσα στην τάξη.

Τονίζεται παράλληλα ότι, στην περίπτωση της δραματοποίησης, η εν λόγω επικοινωνία καλό θα ήταν να γίνει σε επίπεδο στιχομυθίας, ώστε να καταστεί ευκολότερη για τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες η απομνημόνευση των φράσεων.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ζησόπουλος, Α., Παγιατάκης, Θ., Πρωτοψάλτης, Α. & Σαραβάς, Μ. (2013). *Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική* (6η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. *Hyper Lexicon. English-Greek, Greek-English. Γλωσσικό-Επιστημονικό.* (2022) (11η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Σταφυλίδη.
3. Τζανής, Χ. (2020). «Brigade: ποια είναι η ομάδα μιας κουζίνας». Ανακτήθηκε στις 20 Σεπτεμβρίου 2023 από:
<https://www.fnl-guide.com/gr/el/tips-n-tricks/tips-29122014/>

Συμπληρωματικές

1. Irene Voidakou. "Teaching English to young learners through phonics". Ανακτήθηκε στις 29 Οκτωβρίου 2023 από:
<https://eclass.uoa.gr/courses/ENG117/>

2.3.B • ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ III

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Ζαχαροπλαστική τέχνη III» είναι η συνέχιση, από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες, της εμβάθυνσης σε πιο εξειδικευμένες αρχές και λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης και στους κανόνες που τη διέπουν. Θα αναλυθούν διεξοδικά γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε πιο απαιτητικά ζητήματα της τέχνης, και οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έλθουν σε επαφή, τόσο σε θεωρητικό όσο και πρακτικό επίπεδο, με περισσότερες και πιο εξελιγμένες τεχνικές επεξεργασίας των ζαχαροπλαστικών υλικών. Όσες γνώσεις έχουν αποκτηθεί μέχρι τώρα θα εφαρμοσθούν, ενώ θα προχωρήσουν και σε πιο εξεζητημένες τεχνικές. Ταυτόχρονα, θα ανατεθούν στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες συγκεκριμένες επαγγελματικές εργασίες στον χώρο του εργαστηρίου, ώστε να δημιουργηθούν συνθήκες επαγγελματικής προσομοίωσης. Με αυτόν τον τρόπο, θα αναπτύξουν και έναν βαθμό πρωτοβουλίας, που είναι σημαντικός για την επαγγελματική τους ένταξη σε ένα ζαχαροπλαστείο.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

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

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

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Τεχνικές θέρμανσης / Αναθέρμανση / Γλουτένη / Λακτόζη / Σοκολάτα / Αρωματικές ύλες / Τούρτες / Ζαχαροπλαστική συνταγή.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών εννοιών σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΙΔΗ ΑΛΕΥΡΩΝ ΚΑΙ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
2	ΛΙΠΑΡΕΣ ΟΥΣΙΕΣ, ΕΛΑΙΑ ΚΑΙ ΛΑΚΤΟΖΗ
3	ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΚΟΟΛ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
4	ΜΑΡΕΓΚΑ: ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΚΑΡΟΝ, ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΠΑΒΛΟΒΑ
5	ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΑ: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ
6	ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ, ΠΑΣΤΕΛΙΑ, ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ
7	ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ: ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΟΥΡΤΕΣ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΣ

Κείμενο αναφοράς

2.3.B.1 | ΕΙΔΗ ΑΛΕΥΡΩΝ ΚΑΙ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Η συγκεκριμένη υποενότητα έρχεται να συμπληρώσει τις γνώσεις που αποκόμισαν οι εκπαιδευόμενοι/-ες στα άλευρα και στους τύπους τους σε προηγούμενη υποενότητα. Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα λάβουν γνώση σχετικά με τα είδη αλεύρων που κυκλοφορούν στην αγορά ανάλογα με την προέλευσή τους. Αυτά μπορεί να είναι πιο εξειδικευμένα άλευρα, όπως σίκαλης, βρόμης και ζέας, ή και ακόμα πιο ιδιαίτερα, όπως ρεβιθιού, ρυζιού κ.λπ.

Ταυτόχρονα με την ανάλυση των αλεύρων και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους, σκόπιμο είναι να αναφερθεί η χρήση τους στη ζαχαροπλαστική, καθώς και ποια χαρακτηριστικά συντελούν στο τελικό προϊόν. Σε αυτό το πλαίσιο, θα αναφερθεί και η περιεκτικότητά τους σε γλουτένη, γιατί, ανάλογα με το ποσοστό, ταξινομούνται σε αδύνατα, μέτρια και δυνατά. Η κάθε κατηγορία παρουσιάζει διαφορετικά χαρακτηριστικά και θεωρείται ωφέλιμο να αναφερθούν.

Επιπλέον, κρίνεται απαραίτητο να γίνουν γνωστές και οι παρενέργειες που μπορεί να έχουν σε συγκεκριμένες ομάδες ατόμων, λόγω δυσανεξίας στο συγκεκριμένο είδος πρωτεΐνης. Ταυτόχρονα, η πρόταση λύσεων για την παρασκευή γλυκών χωρίς γλουτένη, τα οποία μπορεί να καταναλώνει η συγκεκριμένη ομάδα ατόμων άφοβα, είναι σημαντική, καθώς αποτελεί μια αρκετά δημοφιλή τάση στη σύγχρονη ζαχαροπλαστική και αναπτύσσεται διαρκώς με μεγάλη εμπορική επιτυχία.

2.3.B.2 | ΛΙΠΑΡΕΣ ΟΥΣΙΕΣ, ΕΛΑΙΑ ΚΑΙ ΛΑΚΤΟΖΗ

Οι λιπαρές ουσίες αποτελούν βασικό υλικό στη ζαχαροπλαστική. Ορισμένες φορές, μάλιστα, η ίδια η γεύση, το άρωμα αλλά και η ποιότητα του προϊόντος εξαρτώνται από το είδος και την ποιότητα της λιπαρής ουσίας που χρησιμοποιείται.

Η συγκεκριμένη υποενότητα αποβλέπει στην εξοικείωση των εκπαιδευομένων με πληροφορίες και γνώσεις για το σύνολο των λιπαρών ουσιών που κυκλοφορούν στο εμπόριο. Αρχικά, σημαντικό είναι να διακριθούν οι λιπαρές ουσίες ανάλογα με την προέλευσή τους (ζωικές, φυτικές και έλαια) και να αναλυθούν οι υποκατηγορίες τους, ώστε να εξηγηθούν, σε δεύτερο χρόνο, οι διαφορές που παρατηρούνται από τη χρήση κάθε κατηγορίας στη ζαχαροπλαστική.

Επιπλέον, χρήσιμη παράμετρος αποτελεί το γεγονός ότι όλο και περισσότεροι άνθρωποι στρέφονται σε πιο υγιεινές επιλογές. Η χρήση, επομένως, φυτικών ελαίων και λιπαρών ουσιών με χαμηλότερα λιπαρά προτείνεται ως εναλλακτική για την παρασκευή “light” προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, χρήσιμο είναι να αναφερθεί και η λακτόζη, την οποία συναντάμε στα γαλακτοκομικά προϊόντα. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται πως πρόκειται για ένα σάκχαρο που μπορεί να προκαλέσει δυσάρεστα συμπτώματα σε άτομα που πάσχουν από δυσανεξία στη συγκεκριμένη ουσία. Επίσης, προτείνεται

η αναφορά σε έναν αριθμό εναλλακτικών πρώτων υλών με χαμηλότερη ή καθόλου λακτόζη και η παρασκευή γλυκών με αυτές.

2.3.B.3 | ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΚΟΟΛ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η χρήση μπαχαρικών και μυρωδικών είναι επίσης αρκετά διαδεδομένη στη ζαχαροπλαστική και η συγκεκριμένη υποεπένδυση φέρνει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες σε επαφή με μια μεγάλη γκάμα μυρωδικών και μπαχαρικών από όλο τον κόσμο.

Αρχικά, αναλύεται το φυτό, η ρίζα, τα φύλλα, οι καρποί από όπου προέρχεται το μπαχαρικό-μυρωδικό και, αμέσως μετά, αναφέρεται ο τόπος προέλευσής του. Στη συνέχεια, επιδεικνύεται η προτεινόμενη χρήση του αλλά και οι πιθανοί συνδυασμοί του στη ζαχαροπλαστική, με γνώμονα την ακρίβεια στη χρήση. Το ίδιο ακριβώς προτείνεται και για την κατηγορία των βοτάνων, τα οποία επίσης χρησιμοποιούνται σε διάφορες παρασκευές.

Τεχνικές όπως η εκχύλιση χρήσιμο είναι να παρουσιασθούν, επειδή πολλά βότανα και μπαχαρικά μπορούν να δώσουν τα ιδιαίτερα αρώματα και τις γεύσεις τους με τη μέθοδο αυτή. Έτσι, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τον τρόπο που πραγματοποιείται η μέθοδος και κατανοούν, ακόμα καλύτερα, τις αρωματικές ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική. Αυτές διαχωρίζονται σε δύο κατηγορίες: στα αρωματικά έλαια και σε εκείνες των συμπυκνωμένων γεύσεων. Ταυτόχρονα, ωφέλιμο είναι να διδαχθούν και οι κανόνες χρήσης τους, ώστε να αποφεύγονται υπερβολές και λάθη.

Η εν λόγω εκπαιδευτική υποεπένδυση κλείνει με την ανάλυση των αλκοολούχων ποτών στη ζαχαροπλαστική. Αρχικά, γίνονται γνωστές οι διάφορες κατηγορίες οινοπνευματωδών ποτών, λικέρ, μπράντι αλλά και κρασιών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Στη συνέχεια, δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στα ειδικά χαρακτηριστικά, στον τρόπο χρήσης και στο τελικό αποτέλεσμα.

2.3.B.4 | ΜΑΡΕΓΚΑ: ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΚΑΡΟΝ, ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΠΑΒΛΟΒΑ

Μια ακόμα σημαντική βάση της ζαχαροπλαστικής αποτελεί η παρασκευή της μαρέγκας. Η επιτυχία της εξαρτάται από ένα σύνολο παραγόντων που πρέπει να αναλυθούν, να γίνουν κατανοητοί και να εφαρμοσθούν από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες. Επιπλέον, η διάκρισή της σε είδη κρίνεται απαραίτητη και περιλαμβάνει την ανάλυση του κάθε είδους ξεχωριστά (γαλλική, ελβετική, ιταλική). Επίσης, χρήσιμη είναι η παροχή συμβουλών σχετικά με τις αναλογίες, το χτύπημα και την ενσωμάτωση των υλικών.

Αμέσως μετά την κατανόηση και την ολοκλήρωση της τεχνικής της μαρέγκας, η υποεπένδυση προχωρά στην κατασκευή απλών και σύνθετων γλυκών τύπου μακαρόν. Εδώ, προσφέρεται η ευκαιρία στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες να συνδυάσουν τις γνώσεις που έχουν αποκομίσει από προηγούμενες ενότητες για την παρασκευή κρεμών (απλών ή σύνθετων), αλλά και για τη χρήση άλλων ουσιών, οι οποίες θα δημιουργήσουν ένα διαφορετικό αποτέλεσμα (π.χ. χρώμα ζαχαροπλαστικής).

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες παρασκευάζουν βάση για πάβλοβα, πάντα υπό την καθοδήγηση των εκπαιδευτών/-τριών τους. Πάνω σε αυτή τη βάση, μπορούν να πειραματισθούν και να δημιουργήσουν διάφορες συνθέσεις, πέραν του κλασικού γλυκού.

Συνιστώνται και εδώ, όπως και στα περισσότερα πρακτικά μαθήματα, οι παρασκευές, ακόμα και αν δεν είναι πάντα επιτυχείς. Κατ' αυτόν τον τρόπο, γίνεται αντιληπτή η διαφορά μεταξύ επιτυχημένων και μη επιτυχημένων γλυκών, και οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενθαρρύνονται να σκεφθούν δημιουργικά για τα αίτια που οδήγησαν σε αυτό το αποτέλεσμα.

2.3.B.5 | ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΑ: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Η σοκολάτα ή το κακάο αποτελούν σημαντικά συστατικά πολλών προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενημερώνονται για την προέλευση, τις ποικιλίες και την επεξεργασία του καρπού, και διαχειρίζονται τα διάφορα προϊόντα του, όπως τη σκόνη κακάο και σοκολάτας, το βούτυρο κακάο και φυσικά την ίδια τη σοκολάτα.

Ειδικά για τη σοκολάτα, είναι χρήσιμο να αναλυθούν οι επιμέρους τύποι της (μπίτερ, κουβερτούρα, γάλακτος, λευκή κ.λπ.) και οι ιδιαιτερότητες κατά την επεξεργασία τους. Προϊόντα όπως η απομίμηση σοκολάτας πρέπει, επίσης, να αναφερθούν από τη στιγμή που υπάρχουν και χρησιμοποιούνται στην αγορά. Οι εκπαιδευτές/-τριες, με τη συμμετοχή των εκπαιδευομένων, πραγματοποιούν παρασκευές ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων και επιδεικνύουν τεχνικές διακόσμησης με το συγκεκριμένο υλικό.

Στο τέλος της υποενότητας, αναλύεται η καραμέλα, ένα επίσης σημαντικό υλικό στη ζαχαροπλαστική, και κρίνεται επιβεβλημένη η παρασκευή γλυκών με βασικό στοιχείο την καραμέλα, όπως και η επίδειξη τρόπων διακόσμησης με το συγκεκριμένο υλικό.

Επίσης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τα είδη καραμέλας, τα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουν για να την επεξεργαστούν, αλλά και για τις προφυλάξεις που πρέπει κάθε φορά να λαμβάνουν λόγω της επικινδυνότητας κατά την παρασκευή της.

2.3.B.6 | ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ, ΠΑΣΤΕΛΙΑ, ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ

Η συγκεκριμένη υποενότητα περιλαμβάνει την παρασκευή μαρμελάδων, παστελιών και κομποστών. Αναφέρονται πληροφορίες σχετικά με το κάθε προϊόν και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, όπως είναι η προέλευσή του, η χρήση του στη ζαχαροπλαστική κ.λπ.

Πιο συγκεκριμένα, ξεκινώντας με τη μαρμελάδα, γίνεται αναφορά στα φρούτα από τα οποία μπορεί να παρασκευαστεί, η διαδικασία παρασκευής της, οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται ανάλογα με το υλικό και η συντήρησή της. Είναι επίσης σημαντικό να επισημανθεί ότι για κάθε γλυκό στο οποίο χρησιμοποιούνται φρούτα οι παράγοντες ωριμότητας και φρεσκότητας της πρώτης ύλης είναι βασικοί για την επιτυχία του.

Συνεχίζοντας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες παρασκευάζουν παστέλια, ένα προϊόν που καταναλώνεται μόνο του ή ως συμπληρωματικό σε συνθέσεις γλυκών. Παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, καθώς έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα και θεωρείται πολύ θρεπτικό.

Οι τεχνικές παρασκευής του, όπως και τα διάφορα υλικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή του (σουσάμι, ξηροί καρποί κ.λπ.), είναι σκόπιμο να αναφερθούν.

Η συγκεκριμένη υποενότητα ολοκληρώνεται με την παραγωγή κομποστών. Πρόκειται για ένα είδος επιδορπίου που σερβίρεται κρύο ή ζεστό, μόνο του ή ως πρώτη ύλη για άλλες ζαχαροπλαστικές παρασκευές. Εδώ, διδάσκονται οι τρόποι παρασκευής διαφόρων ειδών κομποστάς, καθώς και οι συνθήκες συντήρησής τους. Επίσης, με την παρασκευή των τριών ειδών ζαχαροπλαστικής που συναντάμε στη συγκεκριμένη υποενότητα γίνονται περισσότερο κατανοητές οι τεχνικές σιροπιών και καραμέλας που αναφέρθηκαν προηγουμένως.

2.3.B.7 | ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ: ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΟΥΡΤΕΣ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΣ

Τα παντεσπάνι και οι διάφορες υποκατηγορίες που συναντάμε στη ζαχαροπλαστική, π.χ. τα μπισκούι, τα τόμπους κ.λπ., αποτελούν βασικό στοιχείο για τούρτες και πάστες, ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν και διαφορετικά σε άλλα εδέσματα της ζαχαροπλαστικής. Γ' αυτόν τον λόγο, είναι ωφέλιμο να παρασκευασθούν διάφοροι τύποι και να ορισθεί η χρήση τους.

Λόγω της ιδιαίτερης, σπογγώδους υφής τους, είναι χρήσιμο να αναλυθούν και να παρασκευασθούν ξεχωριστά από τις υπόλοιπες ζύμες, ώστε να γίνουν κατανοητές οι ιδιαιτερότητες, η τεχνική τους και τα σημεία στα οποία πρέπει να δοθεί περισσότερη προσοχή κατά την παρασκευή τους.

Στη συνέχεια, περνάμε στις τούρτες και τις πάστες, ζαχαροπλαστικά εδέσματα με πολλές παραλλαγές. Οι εκπαιδευόμενοι, στην υποενότητα αυτή, έρχονται σε επαφή με πιο απλά είδη τους, όπως σοκολάτα, καραμέλα, αμυγδάλου, φρούτων κ.λπ., γιατί οι πιο πολύπλοκες τούρτες και πάστες θα αναλυθούν στο τελευταίο εξάμηνο.

Επομένως, στην υποενότητα αυτή, γίνεται συνδυασμός πλήθους υλικών και τεχνικών που αναλύθηκαν σε προηγούμενες υποενότητες με νέες πληροφορίες για την παρασκευή τουρτών και παρασκευάζονται συνθέσεις ζαχαροπλαστικής. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενημερώνονται, επίσης, για τις ιδιαιτερότητες στη συντήρησή τους και πως από την πλειονότητα των τουρτών προκύπτουν και οι αντίστοιχες πάστες.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ζησόπουλος, Α., Παγιατάκης, Θ., Πρωτοψάλτης, Α. & Σαραβάς, Μ. (2013). *Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική* (6η έκδοση). Αθήνα: Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Χολέβας, Κ. & Ψιλόπουλος, Χ. (2014). *Για ζαχαροπλάστες*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.

Συμπληρωματικές

1. Βέργαδος, Χ. (2017). *Σχολείο Ζαχαροπλαστικής. Γιατί τελικά τα γλυκά... είναι εύκολα!* Αθήνα: Εκδόσεις Διόπτρα.
2. Καγιάς, Β. & Γαλιατσάτος, Π. (2020). *Απαντήσεις στην τράπεζα θεμάτων του ΕΟΠΠΕΠ*. Αθήνα: Εκδόσεις 24 Γράμματα.

2.3.Γ • FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT II (ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ)

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Συμπληρώνουν ένα έντυπο πρότυπης συνταγής,
- Διαλέγουν τα στοιχεία που θα βοηθήσουν στη σύνταξη της πρότυπης συνταγής (κόστος ανά μονάδα μέτρησης των πρώτων υλών),
- Πραγματοποιούν πρότυπες κοστολογήσεις για εδέσματα,
- Αναγνωρίζουν τις διακρίσεις του κόστους,

- Αναλύουν την απόδοση προϊόντων,
- Αναλύουν τα επιμέρους κόστη που απαρτίζουν το συνολικό κόστος των παρασκευασμάτων,
- Ταξινομούν τα διάφορα κόστη σε κόστη άμεσων υλικών, άμεσων εργατικών και λειτουργικών,
- Διενεργούν έρευνα αγοράς τιμών,
- Κοστολογούν τα εδέσματα,
- Τιμολογούν τα προτεινόμενα, προς πώληση, προϊόντα.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Food Cost / Κοστολόγηση / Τιμολόγηση / Πώληση / Προϋπολογισμός /
Food & Beverage management / Νεκρό Σημείο (Break Even Point) /
Πρότυπη συνταγή / Software.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΤΗΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ (ΚΟΣΤΟΣ, ΠΩΛΗΣΕΙΣ, ΕΛΕΓΧΟΣ)
2	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΑ ΚΟΣΤΗ
3	ΑΝΑΛΥΣΗ ΝΕΚΡΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ
4	ΠΡΟΤΥΠΗ ΣΥΝΤΑΓΗ
5	ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
6	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΕΣΟΔΩΝ
7	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΜΕΝΟΥ

Κείμενο αναφοράς

2.3.Γ.1 | ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ (ΚΟΣΤΟΣ, ΠΩΛΗΣΕΙΣ, ΕΛΕΓΧΟΣ)

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εισάγονται στον κόσμο της οικονομίας και επικεντρώνονται στις βασικές έννοιες και λειτουργίες που διέπουν την επιστήμη της Διοίκησης. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται, σε πρωταρχικό στάδιο, με τον ρόλο του/της ελεγκτή/-τριας ποιότητας και αγορών (Cost controller). Ο έλεγχος και η κοστολόγηση τους/τις βοηθούν να εξοικειωθούν με τις επιστημονικές μεθόδους στην πρακτική εφαρμογή και λειτουργία των τμημάτων διαχείρισης και ελέγχου των επισιτιστικών τμημάτων.

Αυτή η εισαγωγή αποτελεί το θεμέλιο για την εμβάθυνση στις έννοιες της Διοίκησης και Οργάνωσης. Συγκεκριμένα, θα γίνει αναφορά στον ορισμό των εννοιών και

στην ανάλυσή τους. Για το κόστος, θα αναφερθεί η διαφορά μεταξύ του πάγιου και μεταβλητού, του ελεγχόμενου και μη ελεγχόμενου, καθώς και ο δείκτης κόστους για ορισμένους τύπους εστιατορίων, όπως αυτούς των τροφίμων και της εργασίας.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έλθουν σε επαφή με τους όρους των πωλήσεων. Συγκεκριμένα, θα γίνει αναφορά στο σύνολο των πωλήσεων, στις πωλήσεις ανά κατηγορία, ανά σερβιτόρο, ανά θέση, καθώς και στον μέσο όρο πωλήσεων. Με την ανάλυση σύγχρονων πρακτικών, αλλά και επιστημονικών εργαλείων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα διευκολύνουν την καθημερινή εργασία όλων των εμπλεκόμενων μερών στον τομέα της διοίκησης τροφίμων και ποτών (Food and beverage).

Τέλος, θα αναλυθούν οι μέθοδοι ελέγχου που ακολουθούν οι επιχειρήσεις εστίασης προκειμένου να κατευθύνουν, να ρυθμίσουν και να επιτύχουν τους στόχους τους. Συγκεκριμένα, ο έλεγχος αποτελείται από τα εξής τέσσερα στάδια: καθιέρωση προτύπων στις διαδικασίες παραγωγής και διαχείρισης, εκπαίδευση των υπαλλήλων, παρακολούθηση των ενεργειών και, τέλος, λήψη άμεσων διορθωτικών ενεργειών.

2.3.Γ.2 | ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΑ ΚΟΣΤΗ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες επιλέγουν τις τεχνικές ελέγχου που έχει στη διάθεσή του/της ο/η διευθυντής/-τρια επισιτιστικών τμημάτων ή ο/η υπεύθυνος/-η αγορών. Συγκεκριμένα, αναλύονται οι τεχνικές αυτές και γίνονται πράξη σε προσομοίωση μιας εικονικής επιχείρησης με ανάλογα παραδείγματα. Η διαδικασία ελέγχου αποτελεί έναν οδηγό σχεδιασμού, οργάνωσης, διεύθυνσης και ελέγχου όλων των δραστηριοτήτων μιας επισιτιστικής επιχείρησης.

Για να γίνουν αντιληπτές οι τεχνικές ελέγχου, οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να χρησιμοποιήσουν το σύνολο των γνώσεων που έχουν αποκομίσει από τις εκπαιδευτικές ενότητες που έχουν διδαχθεί, ώστε να είναι ευέλικτοι στον προσδιορισμό του πραγματικού κόστους αγοράς των πρώτων υλών.

Για τον σκοπό αυτόν, στη συγκεκριμένη υποενότητα, αναλύονται όλες οι τεχνικές ελέγχου, που είναι οι εξής: α) Καθιέρωση προτύπων, β) Καθιέρωση διαδικασιών, γ) Εκπαίδευση, δ) Παρακολούθηση και διορθωτικές ενέργειες, ε) Λήψη αρχείων και αναφορών και στ) Σύνταξη και παρακολούθηση προϋπολογισμών.

Η καθιέρωση των προτύπων και των διαδικασιών βοηθούν τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να ερμηνεύσουν τις συγκεκριμένες τεχνικές και να αποδώσουν τη γρήγορη παραγωγή των εδεσμάτων σε όλους τους υπαλλήλους που κατέχουν την ίδια θέση εργασίας. Στη συνέχεια, η εκπαίδευση και η παρακολούθηση των υπαλλήλων είναι τεχνικές κατά τις οποίες οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αντιληφθούν την αξία της τήρησης των διαδικασιών από όλους/-ες.

Τέλος, αναφορικά με τη λήψη αρχείων και αναφορών, καθώς και με την παρακολούθηση των προϋπολογισμών, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εμβαθύνουν τις τεχνικές γνώσεις τους σχετικά με την ακολουθία των εντύπων και τη στοχοποίηση των ενεργειών στο σύνολό τους.

2.3.Γ.3 | ΑΝΑΛΥΣΗ ΝΕΚΡΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τη μέθοδο προσδιορισμού του Νεκρού Σημείου των εργασιών (Break Even Point) μιας επιχείρησης. Νεκρό Σημείο ονομάζεται το ύψος των πωλήσεων (κύκλος εργασιών) κατά το οποίο μια επιχείρηση καλύπτει το σύνολο των εξόδων της, σταθερά και μεταβλητά, μη παράγοντας ούτε κέρδος ούτε ζημιά. Κατά την ανάλυσή του, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα διαπιστώσουν ότι το Νεκρό Σημείο, από άποψη χρηματοοικονομική, έχει ειδική βαρύτητα. Το Νεκρό Σημείο είναι ένα εργαλείο που παρουσιάζει και αναλύει συμπεράσματα γύρω από τη σχέση των σταθερών εξόδων, των μεταβλητών εξόδων, των εισπράξεων και των κερδών οποιασδήποτε επιχείρησης. Είναι επομένως ένας αριθμητικός υπολογισμός που προσδιορίζει τον αριθμό των πελατών, ημερησίως ή μηνιαίως, ώστε να σταθμίσει η επιχείρηση το Νεκρό Σημείο, από το οποίο ξεκινά η κερδοφορία της.

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν τη διαδικασία προσδιορισμού του Νεκρού Σημείου με αριθμητικές πράξεις για τον υπολογισμό του αριθμού πελατών για διάφορες επιχειρήσεις εστίασης, όπως ταβέρνα, αρτοζαχαροπλαστείο, “snack take away”, “brunch” και “buffet” ενός ξενοδοχείου. Η διαίρεση στα κόστη θα κατευθύνει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες ώστε να διαχωρίζουν τα κόστη άμεσων υλικών, άμεσων εργατικών και λειτουργικών. Μέσω της διαδικασίας προσδιορισμού του Σημείου αυτού, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εντοπίζουν το πρόβλημα και θα λαμβάνουν άμεσα διοικητικές αποφάσεις για την εφαρμογή δραστηκών ενεργειών.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα περιγράψουν την πλήρη εικόνα της τάσης διαμόρφωσης των εσόδων, των δαπανών και των αποτελεσμάτων σε συνάρτηση με τον βαθμό δραστηριότητας της επιχείρησης.

2.3.Γ.4 | ΠΡΟΤΥΠΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

Καθώς οι εκπαιδευόμενοι/-ες έχουν διδαχθεί όλα όσα πρέπει να γνωρίζουν για τις διαδικασίες αγορών και την καταγραφή μιας συνταγής, εξοικειώνονται, στη συνέχεια, με τη σύνταξη μιας πρότυπης συνταγής. Η πρότυπη συνταγή θα τους βοηθήσει να προσδιορίζουν, με μεγάλη ακρίβεια, τα αποτελέσματα της λειτουργίας της μονάδας. Η πρότυπη συνταγή μπορεί να αφορά ένα έδεσμα αλλά και ένα σύνολο εδεσμάτων, όπως αυτό του δίσκου του “room service” ή ακόμη ένα πρωινό πιστοποιημένο από το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο, το γνωστό ελληνικό πρωινό.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες παρακολουθούν τη διαδικασία πρότυπου εντύπου συνταγής, το οποίο περιλαμβάνει όλα τα χαρακτηριστικά μιας κλασικής συνταγής, όπως: α) υλικά (περιγραφικά), β) ποσότητα των υλικών (με τη μονάδα μέτρησης), γ) μεθοδολογία (με συμπυκνωμένη περιγραφή και λεπτομέρεια στα σημεία όπου απαιτείται), δ) ποσότητα μερίδας με τη μονάδα μέτρησης, ε) τεχνικά χαρακτηριστικά σερβιρίσματος (πίατο επιλογής) και στ) γραμμάριο σερβιρίσματος (ποσότητα).

Εδώ, έμφαση πρέπει να δοθεί στον προσδιορισμό της ποσότητας σε μεγάλα μέγεθος, στις λεπτομέρειες στην παραγωγή, όπως στον χρόνο παραγωγής και ψησίμα-

τος, αλλά και στον αριθμό ατόμων που θα απασχοληθούν στο σύνολο των μερίδων. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναγνωρίσουν τα πλεονεκτήματα της πρότυπης συνταγής, που είναι η συνέπεια στην εμφάνιση, στο κόστος και στη γεύση του προϊόντος.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες συμπληρώνουν και το έντυπο απόδοσης κρέατος και τροποποιούν τις πρότυπες συνταγές ανάλογα με τις περιστάσεις. Για τον σκοπό αυτόν, προτείνεται να εφαρμόσουν πιλοτικά την πρότυπη συνταγή είτε σε ηλεκτρονική φόρμα ειδικού προγράμματος είτε σε φόρμα στο “excel” που θα ετοιμάσει ο/η εκπαιδευτής/-τρια.

2.3.Γ.5 | ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η διαδικασία τιμολόγησης των εδεσμάτων ακολουθεί τη διαδικασία της πρότυπης συνταγής, όπως είδαμε και σε προηγούμενη υποενότητα. Μάλιστα, όπως θα αναλυθεί εδώ, η διαδικασία της πρότυπης συνταγής πρέπει να είναι ακριβής και περιεκτική. Η τιμολόγηση θα βοηθήσει στον προσδιορισμό των ποιοτικών χαρακτηριστικών της συνταγής, με ορθή διαχείριση στις πρώτες ύλες, καταγραφή της φύρας και της απώλειας κατά το μαγείρεμα, καθώς και τον προσδιορισμό της πρότυπης μερίδας και, τέλος, το ποσό και το ποσοστό κέρδους. Κατά τη θεωρητική προσέγγιση της διαδικασίας της τιμολόγησης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να προσδιορίζουν όλες τις υποκείμενες μεθόδους, αλλά και τις αντικειμενικές μεθόδους τιμολόγησης.

Αρχικά, θα πρέπει να παρουσιασθεί ο ακριβής προσδιορισμός της περιγραφής της πρότυπης συνταγής και ίσως χρειαστεί να επαναπροσδιορισθούν ποιοτικά χαρακτηριστικά της συνταγής. Το έντυπο θα εμπλουτισθεί με πρόσθετες πληροφορίες, όπως το κόστος των πρώτων υλών και το κόστος υλικών ανά μερίδα. Επίσης, θα αναφέρεται η προτεινόμενη τιμή πώλησης και ο συντελεστής κόστους.

Στη συνέχεια, για να ολοκληρωθεί η παρουσίαση της διαδικασίας τιμολόγησης, θα γίνει αναφορά στις αγορανομικές διατάξεις που σχετίζονται με την ελάχιστη σερβιριζόμενη ποσότητα στο πιάτο για τα εστιατόρια και το πρωινό στην Ελλάδα. Με την αναφορά στα γραμμάρια και με επίδειξη της σερβιριζόμενης ποσότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να προσδιορίζουν τις ποσότητες στις πρότυπες συνταγές αλλά και στα δικά τους παραγόμενα εδέσματα.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τη διαδικασία ελέγχου του κόστους της πρότυπης συνταγής, καθώς και του κόστους στις παραμετροποιημένες συνταγές.

2.3.Γ.6 | ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΕΣΟΔΩΝ

Στην αρχή της συγκεκριμένης ενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να διακρίνουν τη σπουδαιότητα του ελέγχου των πωληθέντων εδεσμάτων και, κατά επέκταση, των εσόδων που προκύπτουν, όταν και εφόσον προκύπτουν. Αρχικά, πρέπει να αναφερθεί ότι ο έλεγχος αυτός διενεργείται με βάση τα εκδοθέντα παραστατικά για κάθε συναλλαγή πώλησης. Η μηχανογραφημένη διαδικασία παραγγελιών, η χρήση των

υπολογιστών και των ηλεκτρονικών συγκεντρωτικών εκτυπώσεων βοηθούν στη συνολική παρουσίαση των πωλήσεων ανά είδος και ανά μέσο όρο πωλήσεων την ημέρα. Ο έλεγχος είναι καθημερινός, περιοδικός και μηνιαίος. Ο περιοδικός έλεγχος αφορά κυρίως ιδιαίτερες ημέρες, οι οποίες σχετίζονται με το εορταστικό ημερολόγιο, όπως η 25η Μαρτίου.

Στη συνέχεια, γίνεται αντιπαραβολή των πωλήσεων με το ημερήσιο ταμείο, για να ελεγχθεί η διαδικασία κλεισίματος ταμείου. Για τον λόγο αυτόν, οι εκπαιδευόμενοι/-ες προβαίνουν στη διαδικασία ανάγνωσης και ανάλυσης εκτυπώσεων πωληθέντων προϊόντων. Οι καταναλώσεις αυτές μπορεί να περιλαμβάνουν πωλήσεις, επιστροφές, καταστροφές, εκπτώσεις, δικαιούμενα, καταναλώσεις προσωπικού με μειωμένη τιμή και εδέσματα ιδιοκατανάλωσης (Maison) για στελέχη, πελάτες ή γευστικές δοκιμές.

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να διενεργούν έλεγχο αποθεμάτων σε ακριβά προϊόντα, όπως φράουλες, μύρτιλα, ανανά, ώστε να ακολουθούνται οι διαδικασίες διακίνησης από την αποθήκη στον χώρο παραγωγής.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να είναι σε θέση να δίνουν τις ανάλογες εντολές παραμετροποίησης του μηχανογραφημένου καταλόγου, ώστε να υπάρχει μεγαλύτερη απόδοση στα αποτελέσματα των εσόδων.

2.3.Γ.7 | ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΜΕΝΟΥ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τις τεχνικές ανάλυσης μενού, οι οποίες εφαρμόζονται σε πολλά εστιατόρια και επιχειρήσεις εστίασης. Η διαχείριση της κερδοφορίας του μενού ενός εστιατορίου αποτελεί σημαντικό βήμα για τον εντοπισμό της αιτίας που ένα εστιατόριο λειτουργεί με χαμηλή απόδοση ή με ζημία, παρά το γεγονός ότι έχει πολλούς πελάτες. Συγκεκριμένα, οι τεχνικές ανάλυσης του μενού θα βοηθήσουν τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να εντοπίζουν τα εδέσματα που δεν έχουν κερδοφορία.

Για τον σκοπό αυτόν, στη συγκεκριμένη υποενότητα, θα παρουσιασθούν οι προσεγγίσεις που σχετίζονται με την Ανάλυση Μενού (Menu Analysis-MA) και τη Διαχείριση Εσόδων (Revenue Management-RM). Σημαντική είναι η παρουσίαση όλων των τεχνικών, εφόσον η καθεμία μπορεί να φανεί εξίσου χρήσιμη και να εξασφαλίζει την εφαρμογή τους από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες. Οι γνωστότερες μέθοδοι που θα παρουσιασθούν είναι οι εξής: το Μοντέλο Kreck, το Μοντέλο Miller, που ανέπτυξε το Μοντέλο Ανάλυσης Μενού (MAM), το Μοντέλο Kasavana και Smith, που αναγνωρίζονται ως οι θεμελιωτές του Menu Engineering Model (MEM), το Μοντέλο Pavesic, που πρότεινε μια ανάλυση κόστους/περιθωρίου, και το Μοντέλο Hayes & Huffman, που συνυπολογίζει και άλλους παράγοντες εκτός από το κόστος του πιάτου.

Ωφέλιμο είναι, κατά τη διάρκεια επεξήγησης των μοντέλων, να γίνει μια προσομοίωση τεχνικής μενού αλά καρτ με ανάλογες πωλήσεις στα βασικά εδέσματά τους και οι εκπαιδευόμενοι/-ες να ερμηνεύσουν στη συνέχεια την εφαρμογή τους.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Κονόμος, Γ. & Πατεστής, Ι. (2014). *Έλεγχος & Κοστολόγηση για τουριστικές και επισιτιστικές επιχειρήσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Σκουνάκης, Κ. (2018). *Κοστολόγηση-Τιμολόγηση παρασκευασμάτων. Πώς θα βελτιώσετε την κερδοφορία της επιχείρησής σας*. Αθήνα: Εκδόσεις iWRITE.
3. Luise, F. (2008). *Food Cost* (μτφρ. Δ. Γεωργιάδης). Αθήνα: Εκδόσεις Τσιτσιλώνη.

Συμπληρωματικές

1. Dittmer, P. & Griffin, G. (1999). *Κοστολόγηση τροφίμων, ποτών, εργασίας για ξενοδοχεία και εστιατόρια* (μτφρ. Α. Αποστολοπούλου). Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην.
2. Μάρας, Α. Γ. (1999). *Έλεγχος – Τιμολόγηση στις επισιτιστικές τουριστικές επιχειρήσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

2.3.Δ • ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Εφαρμόζουν την ασφάλεια και υγιεινή στους χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων προς κατανάλωση,

- Προετοιμάζουν κατάλληλα το εργαστήριο για την παραγωγική-εκπαιδευτική διαδικασία (mise en place) φορώντας τη στολή εργασίας τους,
- Κατονομάζουν τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου χρησιμοποιώντας τη διεθνή ορολογία,
- Διαχειρίζονται τα υλικά αρτοποιίας με κατάλληλο τρόπο γνωρίζοντας τις διατροφικές αξίες τους,
- Περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού του αρτοποιείου (bakery) και τους χώρους ευθύνης τους,
- Χρησιμοποιούν διάφορους τύπους αλεύρων και διογκωτικά μέσα για την παρασκευή των βασικών ζυμών,
- Ετοιμάζουν ποικιλία αρτοπαρασκευασμάτων σύμφωνα με τις πρότυπες διαδικασίες και τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του προϊόντος,
- Δημιουργούν παραδοσιακούς άρτους σύμφωνα με τα τοπικά έθιμα.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Υγιεινή και ασφάλεια / Στολή αρτοποιού / Mise en plus / Εργαλεία αρτοποιίας / Μηχανήματα αρτοποιίας / Ειδικά αλεύρα / Διογκωτικά μέσα / Στοφάρισμα / Παραδοσιακά ψωμιά / Παξιμάδια / Μπατόν σαλέ.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ
2	ΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΟΥ/ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ
3	ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
4	ΑΛΕΥΡΙ: ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ
5	ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ
6	Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ
7	ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΩΝ (ΨΩΜΙΟΥ) ΚΑΙ ΕΘΙΜΟΤΥΠΙΚΟΙ ΑΡΤΟΙ
8	ΒΑΣΙΚΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ: ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΠΙΤΕΣ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ κ.λπ.

Κείμενο αναφοράς

2.3.Δ.1 | ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ

Στην αρχή αυτής της μαθησιακής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες έρχονται σε επαφή με τη σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στους χώρους εργασίας. Ανα-

λύονται οι γενικοί κανόνες ατομικής υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζει ο/η καθένας/καθεμία και οι οποίοι καθορίζουν τη συμπεριφορά του/της ως επαγγελματία κατά τη διάρκεια της εργασίας του/της.

Στη συνέχεια, δίνεται έμφαση στην υγιεινή και την ασφάλεια στον ίδιο τον χώρο του εργαστηρίου αρτοποιίας, με ειδική αναφορά στα σημεία που πρέπει να προσεχθούν ιδιαίτερα, όπως είναι το πάτωμα, ο χώρος σκουπιδιών, οι αποθηκευτικοί χώροι, τα αποδυτήρια κ.λπ. Επίσης, ιδιαίτερα σημαντικό είναι να παρουσιασθούν και οι συνθήκες υγιεινής για τα ίδια τα προϊόντα της αρτοποιίας.

Έτσι, κατηγοριοποιούνται τα στάδια επεξεργασίας των προϊόντων, από την παραλαβή μέχρι και την πώληση, και γίνεται αναλυτική αναφορά στους κινδύνους που ελλοχεύουν στο κάθε στάδιο, με έμφαση στον εργαστηριακό χώρο.

Για την καλύτερη κατανόηση της εφαρμογής της υγιεινής και της ασφάλειας στους εργαστηριακούς χώρους, κρίνεται ωφέλιμο να αναφερθούν παραδείγματα καλών και κακών πρακτικών χρήσης πρώτων υλών αλλά και προδιαγραφών χώρου.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν την επαγγελματική στολή του/της αρτοποιού. Αναφέρονται τα μέρη της στολής, το υλικό κατασκευής της και οι λόγοι που πρέπει να τη φοράνε πάντα στους χώρους του εργαστηρίου και της εργασίας τους.

2.3.Δ.2 | ΤΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΟΥ/ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ

Τα σκεύη και τα εργαλεία που χρησιμοποιεί ο/η αρτοποιός είναι πολύ σημαντικά τόσο για τον τρόπο που εργάζεται όσο και για το τελικό αποτέλεσμα των παρασκευασμάτων. Για να γίνει ο ρόλος τους περισσότερο κατανοητός, χρήσιμο είναι να κατηγοριοποιηθούν, και μια γενική κατηγοριοποίηση είναι σε αυτά που συναντάμε πιο συχνά σε καταστήματα αρτοποιίας και σε εκείνα που θεωρούνται πιο εξειδικευμένα και έχουν συγκεκριμένη χρήση και εφαρμογή.

Ως προς αυτά που χρησιμοποιούνται ευρέως στο επάγγελμα του/της αρτοποιού, μια επιπλέον ομαδοποίησή τους γίνεται ανάλογα με τον τρόπο χρήσης τους. Ενδεικτικά, αναφέρουμε ότι η ομαδοποίηση μπορεί να είναι η εξής: μεταλλικά-ανοξείδωτα σκεύη (κατσαρόλες, τηγάνια, ταψιά, λαμαρίνες κ.λπ.), δοσομετρητές διάφοροι (μεταλλικοί, πλαστικοί, σέσουλες κ.λπ.), μαχαίρια, ψαλίδια, πιρούνες και κουτάλες διάφορες, κουπάτ και φόρμες διαφόρων ειδών, χούφτες, εργαλεία κοπής και σπάτουλες, σακούλες και άλλα είδη μιας χρήσης, μικρότερα ανοξείδωτα σκεύη (σύρμα χειρός, σουρωτήρι, τρίφτης κ.λπ.), επιφάνειες κοπής πρώτης ύλης και άλλα είδη σκευών και εργαλείων.

Ταυτόχρονα με την αναφορά στον παραπάνω εξοπλισμό, γίνεται και επίδειξη του σωστού και ασφαλούς χειρισμού του και παρέχονται πληροφορίες για τον βαθμό ποιότητάς του. Στο τέλος της μαθησιακής υποενότητας, αναφέρονται οι νέες τάσεις στον τομέα του εξοπλισμού του/της αρτοποιού, οι οποίες κάνουν την εργασία του/της πιο ασφαλή και αποδοτική.

2.3.Δ.3 | ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Μετά την εκτενή αναφορά στον εξοπλισμό, στην υποεπνότητα αυτή θα εξεταστούν αναλυτικά τα μηχανήματα που χρησιμοποιούνται στον χώρο ενός αρτοποιείου. Στο εμπόριο κυκλοφορεί μεγάλη ποικιλία από μηχανήματα, διαφορετικού μεγέθους και ποιότητας. Γι' αυτό, διευκρινίσεις σχετικά με τα κριτήρια με τα οποία επιλέγουμε, αγοράζουμε και εξοπλίζουμε ένα αρτοποιείο είναι σημαντικές, επειδή το κόστος ορισμένων από αυτά μπορεί να είναι πολύ μεγάλο.

Στην αρχή, αναφέρονται τα βασικά μηχανήματα και είδη εξοπλισμού, κάποια από τα οποία είναι: ζυγαριές, θερμόμετρα, πάγκοι εργασίας, διάφορα μίξερ, ψυκτικοί θάλαμοι κ.λπ.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν πιο επαγγελματικά μηχανήματα, όπως: ζυμωτήρια, ταχυζυμωτήρια και ανατροπείς τους, διαιρετικά μηχανήματα ζύμης, προστόφες και στόφες, ψύκτες νερού, σιλό, διάφορα είδη αρτοκλίσβανου, μηχανές σφολιάτας και κρουασάν κ.ά.

Αξίζει να σημειωθεί πως ορισμένα από τα μηχανήματα αυτά θα τα συναντήσουν και θα τα χρησιμοποιήσουν μόνο σε μεγάλες επιχειρήσεις αρτοποιίας, ωστόσο η επίδειξή τους θεωρείται χρήσιμη. Επιπλέον, για κάθε μηχανήμα που θα αναλυθεί σε αυτή την υποεπνότητα, οι εκπαιδευτές/-τριες εστιάζουν την προσοχή των εκπαιδευομένων στον σωστό και ασφαλή τρόπο χρήσης του, στα βασικά εξαρτήματα που το απαρτίζουν, στα πρόσθετα εξαρτήματα που τροποποιούν τη χρήση του και στα πλεονεκτήματά του (μικρότερος χρόνος παραγωγής, μείωση κόστους κ.λπ.).

2.3.Δ.4 | ΑΛΕΥΡΙ: ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ

Μετά την πλήρη εξέταση του εξοπλισμού και των μηχανημάτων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μελετούν τη βασική πρώτη ύλη στο επάγγελμά τους, που δεν είναι άλλη από το αλεύρι.

Πιο συγκεκριμένα, είναι χρήσιμο να μάθουν για τον βασικό καρπό των αλεύρων, που είναι το σιτάρι, αλλά και για πρόσθετα είδη σιτηρών που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία. Ωφέλιμο είναι να αναλυθούν η χημική σύσταση και τα κύρια συστατικά τους, και πώς αυτά επηρεάζουν τη χρήση τους. Έτσι, γίνεται αναφορά και στη διατροφική αξία των αλεύρων και στο πόσο σημαντικά θεωρούνται για τη διατροφή του ανθρώπου.

Αμέσως μετά, αναφέρονται και άλλες χρήσιμες πληροφορίες, όπως οι τύποι αλεύρων, ο τρόπος συντήρησης-αποθήκευσής τους και οι ιδιαιτερότητες κάθε είδους. Καλό θα ήταν να αναφερθούν επιπλέον τα άλευρα ειδικού τύπου, οι προσμείξεις τους και ο τρόπος διαχείρισής τους. Στόχος της υποεπνότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες να γνωρίσουν καλά αυτή την πρώτη ύλη, ώστε να μπορούν να τη χρησιμοποιήσουν σε διάφορες παρασκευές στις επόμενες υποεπνότητες.

Σε αυτό το σημείο, υπενθυμίζουμε ότι τόσο το αλεύρι όσο και άλλες πρώτες ύλες που θα αναφερθούν στη συνέχεια έχουν αναλυθεί και στην αντίστοιχη ενότητα της ζαχαροπλαστικής. Ωστόσο, αυτό δεν επηρεάζει την ενδελεχή ανάλυσή τους σε αυτή

την υποεπνότητα. Τέλος, προτείνεται η παρασκευή περιορισμένων βασικών συνταγών με βάση το αλεύρι για την καλύτερη κατανόηση της χρήσης του.

2.3.Δ.5 | ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ

Στην υποεπνότητα αυτή, γίνεται αναφορά σε πρόσθετες βασικές πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία και, πιο συγκεκριμένα, στο νερό, το αλάτι και τη μαγιά, που αποτελούν τη βάση για τις παρασκευές που θα εκτελεστούν. Αναλύονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους και ο σωστός τρόπος ενσωμάτωσής τους σε οποιοδήποτε μείγμα.

Πέραν της μαγιάς, που έχει ήδη αναφερθεί, στην αρτοποιία χρησιμοποιείται και ένας αριθμός διογκωτικών τα οποία οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να γνωρίσουν. Συμπληρωματικά, παρουσιάζονται και τα διάφορα βελτιωτικά που υπάρχουν στην αγορά, με έμφαση στις ιδιότητές τους που επηρεάζουν το τελικό αποτέλεσμα.

Επίσης, αναλύονται το γάλα και τα αβγά. Αναφορικά με το γάλα, οι εκπαιδευόμενοι γνωρίζουν τις μορφές, τους τύπους και τη χρήση τους, ενώ, αναφορικά με τα αβγά, τα είδη που βρίσκουμε στο εμπόριο και τον τρόπο χρήσης τους στην αρτοποιία.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν τα λίπη και τα έλαια και πώς αυτά χρησιμοποιούνται στην παραγωγή αρτοσκευασμάτων. Αμέσως μετά, τις γλυκαντικές ουσίες, οι οποίες προσδιορίζουν τη γεύση και το άρωμα σε μεγάλο αριθμό προϊόντων αρτοποιίας, με εστίαση της προσοχής στα ειδικά χαρακτηριστικά της καθεμίας.

Επίσης, κρίνεται σκόπιμο να γίνει αναφορά στα μπαχαρικά και τα μυρωδικά, στους ξηρούς καρπούς και σε διάφορα αποξηραμένα φρούτα, τα οποία συναντάμε σε αρκετά αρτοσκευάσματα. Τέλος, για την καλύτερη κατανόηση του μαθησιακού αντικειμένου αυτής της υποεπνότητας, παρασκευάζονται βασικές συνταγές με χρήση των παραπάνω βασικών πρώτων υλών.

2.3.Δ.6 | Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗΣ: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ

Μετά την αναφορά στην υγιεινή και την ασφάλεια, στον εξοπλισμό και στις πρώτες ύλες, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, στην υποεπνότητα αυτή, έρχονται σε επαφή με την τεχνική της αρτοποιίας. Σκοπός της υποεπνότητας είναι να κατανοηθούν, με τρόπο απλό, τα στάδια παρασκευής μιας οποιασδήποτε ζύμης και οι παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν την τελική μορφή της.

Αρχικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν τις τεχνικές ζυμώματος και πλάσματος, και εξοικειώνονται με την υφή της ζύμης και τους παράγοντες που οδηγούν στο επιθυμητό αποτέλεσμα, όπως η θερμοκρασία του εξωτερικού περιβάλλοντος, ο χρόνος επεξεργασίας, η υγρασία κ.λπ.

Στο σημείο αυτό, συνιστάται η παροχή πρόσθετων πληροφοριών για τα υλικά που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία και πώς αυτά μπορούν να επιδράσουν συνδυαστικά. Η χρήση πρακτικών παραδειγμάτων και η παράθεση εμπειρικών κανόνων, από την οπτική του/της τεχνίτη/-τριας αρτοποιού, είναι απαραίτητη.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν τις σημαντικές διαδικασίες της ωρίμανσης και του στοφαρίσματος, και αναφέρονται οι τρόποι και οι λόγοι εκτέλεσής τους. Αμέσως μετά, ενημερώνονται για το ψήσιμο των προϊόντων αρτοποιίας και αναλύονται θερμοκρασίες, υγρασίες και χρόνοι ψήσιματος.

Επίσης, γνωρίζουν τη διαδικασία του ζυγίσματος, του χαράγματος, του φουρνίσματος και ξεφουρνίσματος και άλλες. Σημειώνεται ότι όλα τα στοιχεία της υποενότητας θα πρέπει να γίνουν αντιληπτά με τη χρήση παραδειγμάτων και την πρακτική εφαρμογή τους από τους ίδιους/-ες τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες.

2.3.Δ.7 | ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΩΝ (ΨΩΜΙΟΥ) ΚΑΙ ΕΘΙΜΟΤΥΠΙΚΟΙ ΑΡΤΟΙ

Ολοκληρώνοντας και την ανάλυση των τεχνικών που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία, οι εκπαιδευόμενοι/-ες έχουν σχηματίσει πιο ολοκληρωμένη εικόνα και αντίληψη για τη λειτουργία ενός επαγγελματικού και εργαστηριακού χώρου αρτοποιίας. Έτσι, σε αυτό το σημείο, αρχίζει η διαδικασία παρασκευής άρτων και εφαρμόζονται οι γνώσεις που έχουν ήδη αποκομίσει.

Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν τις κατηγορίες των διαθέσιμων άρτων, όπως έχουν διαμορφωθεί ανάλογα με το είδος του δημητριακού που χρησιμοποιείται και τη διαδικασία παραγωγής τους. Ενδεικτικά, αναφέρουμε: ψωμί λευκό και μαύρο, χωριάτικο, τύπου λαγάνας και μπαγκέτας, αρωματικό κ.ά.

Σε κάθε κατηγορία, οι εκπαιδευτές/-τριες επιλέγουν τον αριθμό των διαφορετικών ειδών άρτου που θα παρασκευάσουν, εφόσον οι επιλογές, οι συνδυασμοί και τα πρόσθετα υλικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν είναι πολλά. Σημαντικό κρίνεται να επισημανθούν τα προβλήματα και οι αστοχίες που μπορεί να υπάρξουν κατά την παρασκευή (όπως λανθασμένο χρώμα, μη επιτυχημένη ψίχα και κόρα, μικρή διόγκωση κ.λπ.), αλλά και οι παράγοντες που συνεργούν σε αυτό το αποτέλεσμα. Επίσης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με τις κυριότερες αλλοιώσεις του ψωμιού, τις αιτίες και τους τρόπους αποφυγής τους.

Για την ολοκλήρωση της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν τους εθιμοτυπικούς άρτους της χώρας μας και την ιστορία τους. Αξίζει να αναφερθούν: το πρόσφορο, το λαμπρόψωμο και το χριστόψωμο, το κουλούρι Θεσσαλονίκης, η μπομπότα, το σταφιδόψωμο κ.λπ.

2.3.Δ.8 | ΒΑΣΙΚΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ: ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΠΙΤΕΣ ΓΙΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ κ.λπ.

Μετά την ανάλυση και την παρασκευή ενός μεγάλου αριθμού άρτων, η ενότητα ολοκληρώνεται με την παρασκευή παξιμαδιών και άλλων αρτοσκευασμάτων. Στα προϊόντα που αναλύονται, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εντοπίζουν ομοιότητες τόσο στα υλικά όσο και στον τρόπο παρασκευής τους. Επιπλέον, σε αυτή την υποενότητα, γίνονται γνωστές νέες τεχνικές και οι ιδιαιτερότητές τους.

Πιο συγκεκριμένα, αναφορικά με τα παξιμάδια και τα είδη τους, αναλύονται η ποικιλία δημητριακών που χρησιμοποιούνται, η δοσολογία και ο τρόπος παρασκευής τους. Σκόπιμο είναι να γίνει μνεία και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, στον διαχωρισμό τους σε αλμυρά και γλυκά, στη διατροφική τους αξία, καθώς συστήνονται σε διατροφή με χαμηλές θερμίδες, στον μεγάλο χρόνο διατήρησής τους, στον συνδυασμό τους με διάφορα είδη φαγητών (π.χ. ντάκος) και ροφήματα (π.χ. καφές) και στην εικόνα τους στη βιτρίνα ενός αρτοποιείου.

Αμέσως μετά, γίνεται ανάλυση και παρασκευή βασικών συνταγών των αρτοσκευασμάτων που εξετάζονται σε αυτή την υποενότητα, καθώς θα τα συναντήσουμε και στο επόμενο εξάμηνο. Ενδεικτικά, αναφέρουμε τις φρυγανιές και τις πίτες για σουβλάκια. Η παρασκευή τους από τους ίδιους/-ες τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες, υπό την εποπτεία και καθοδήγηση του/της εκπαιδευτή/-τριας, κρίνεται απαραίτητη για την εξοικείωση με τα συγκεκριμένα προϊόντα αρτοποιίας.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ζησόπουλος, Α., Παγιατάκης, Θ., Πρωτοψάλτης, Α. & Σαράβας, Μ. (2013). *Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική* (6η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Καραγιάννης, Γ. (2016). *Ψωμί και ζύμες. 130 παραδοσιακές συνταγές απ' την Ελλάδα και τον κόσμο*. Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλου.

Συμπληρωματικές

1. Χριστοφίδης, Ζ. (2019). *Το ψωμί κόβεται με το χέρι*. Ηράκλειο Κρήτης: Ιδιωτική έκδοση.
2. Καγιάς, Β. & Γαλιατσάτος, Π. (2020). *Απαντήσεις στην τράπεζα θεμάτων του ΕΟΠΠΕΠ*. Αθήνα: Εκδόσεις 24 Γράμματα.

2.3.Ε • ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Οργάνωση και λειτουργία αρτοζαχαροπλαστείου» είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες να γνωρίσουν την οργάνωση και τον τρόπο λειτουργίας ενός σύγχρονου αρτοποιείου, ζαχαροπλαστείου ή και συνδυασμού τους. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες έρχονται σε επαφή με τις βασικές εργασίες διαχείρισης της επιχείρησης με τρόπο επαγγελματικό και αποτελεσματικό. Ταυτόχρονα, παρουσιάζονται οι βασικές έννοιες της επιχειρηματικότητας και της διαχείρισης μιας επιχείρησης εστίασης, και αναλύονται η στελέχωση και η διοίκηση του προσωπικού

της, όπως και η προώθηση της επιχείρησης και των προϊόντων της στην αγορά. Για την επιτυχημένη λειτουργία ενός αρτοζαχαροπλαστείου στη σύγχρονη αγορά, εξετάζονται, σε θεωρητικό επίπεδο, οι διαδικασίες έναρξης της επιχείρησης, οι αρχές μάρκετινγκ, οι τρόποι χρηματοδότησης μιας επιχείρησης και η διευθέτηση των φορολογικών υποχρεώσεων της.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναγνωρίζουν τις μορφές επιχειρήσεων λειτουργίας του αρτοζαχαροπλαστείου,
- Επιλέγουν επιχειρηματικό χώρο και εξοπλισμό με γνώμονα την απόσβεση και την κερδοφορία,
- Περιγράφουν την έννοια της επιχειρηματικότητας και την ανάπτυξη της επιχειρηματικής ιδέας,
- Εντοπίζουν τις κατάλληλες πηγές χρηματοδότησης,
- Ερμηνεύουν τα επιμέρους τμήματα ενός επιχειρηματικού σχεδίου,
- Κατανοούν την έννοια του ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος στην αγορά,
- Διαχειρίζονται τα οικονομικά μιας επιχείρησης γνωρίζοντας βασικές χρηματοοικονομικές αρχές,
- Εντοπίζουν τις ευκαιρίες και απειλές της αγοράς λαμβάνοντας υπόψη τους παράγοντες που επηρεάζουν το μάρκετινγκ μιας επιχείρησης,
- Εφαρμόζουν κατάλληλες τεχνικές προσέλκυσης, εκπαίδευσης και παρακίνησης ανθρώπινου δυναμικού,
- Αναγνωρίζουν τις βασικές αρχές της εργατικής νομοθεσίας,
- Διαμορφώνουν το μενού του καταστήματος με τρόπο ελκυστικό για τον πελάτη.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Οργάνωση / Επένδυση / Χρηματοδοτικά εργαλεία / Marketing / Social media / Εκπαίδευση / Βιτρίνα / Οργάνωση βάφτισης / Πωλήσεις Κέτερινγκ (Catering).

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ: ΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
2	ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΣΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ
3	ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ, ΕΠΙΧΟΡΗΓΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΙΣ
4	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ (BUSINESS PLAN)
5	ΑΡΧΕΣ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
6	ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ (FOOD STYLING) ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΙΝΤΕΟ (REEL, BOOMERANG)
7	ΣΤΕΛΕΧΩΣΗ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ, ΠΑΡΑΚΙΝΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
8	ΛΙΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΕΝΟΣ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ: ΖΕΣΤΗ ΒΙΤΡΙΝΑ, ΚΡΥΑ ΒΙΤΡΙΝΑ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ, ΠΑΓΚΟΣ ΠΩΛΗΣΗΣ

Κείμενο αναφοράς

2.3.Ε.1 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ: ΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εισάγονται στον κόσμο της οργάνωσης και επικεντρώνονται στις βασικές έννοιες και λειτουργίες που διέπουν την επιστήμη της Διοίκησης. Συγκεκριμένα, θα αναφερθούν οι μορφές των επιχειρήσεων βάσει της ελληνικής νομοθεσίας, οι οποίες είναι οι εξής:

- Προσωπικές εταιρείες: Ατομική, Ομόρρυθμη Εταιρεία ΟΕ, Ετερόρρυθμη Εταιρεία ΕΕ,
- Κεφαλαιουχικές εταιρείες: Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης ΕΠΕ, Ιδιωτική Κεφαλαιουχική Εταιρεία ΙΚΕ, Ανώνυμη Εταιρεία ΑΕ,
- Κοινωνικές Εταιρείες: Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση.

Με αυτή την αφορμή, θα αναφερθούν και οι μορφές του Μη Κερδοσκοπικού Οργανισμού, καθώς και της Αστικής Μη Κερδοσκοπικής Επιχείρησης.

Στη συνέχεια, θα παρουσιασθεί το οργανόγραμμα διαφόρων επιχειρήσεων που διαθέτουν τμήμα αρτοζαχαροπλαστείου, είτε ως μεμονωμένες επιχειρήσεις είτε ως τμήμα, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να ορίσουν τον ρόλο κάθε επαγγελματία μέσα στο διάγραμμα. Οι επιχειρήσεις αυτές είναι το ξενοδοχείο, το εστιατόριο, ένα μπιστρό, ένα κρουαζιερόπλοιο, η κοινωνική κουζίνα ενός φορέα, ένα μεμονωμένο αρτοζαχαροπλαστείο και μια εταιρεία Κέτερινγκ.

Επιπλέον, θα αναλυθούν οι λειτουργίες της Διοίκησης της επιχείρησης και θα αριθμηθούν οι κύριοι πόροι, οι οποίοι είναι: το ανθρώπινο δυναμικό, οι οικονομικοί πόροι, τα μηχανήματα, οι προμήθειες-υλικά, οι μέθοδοι και ο χρόνος, και οι οποίοι αναφέρονται ως 6Μ. Έχοντας στη φαρέτρα της αυτούς τους πόρους, η επιχείρηση θα πρέπει να επιτύχει στους τομείς του σχεδιασμού, της οργάνωσης και του ελέγχου.

Τέλος, θα πρέπει να παρουσιαστούν κατόψεις πρότυπων επιχειρήσεων με το τμήμα παραγωγής, το σαλόνι, τον χώρο πωλήσεων, τις αποθήκες, τις τουαλέτες (προσω-

πικού, πελατών, ΑμεΑ, εμποδιζόμενων ατόμων) και ό,τι άλλο προβλέπεται από την ελληνική νομοθεσία, και, στη συνέχεια, να ορισθούν οι ροές παραγωγής από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες.

2.3.E.2 | ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΣΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΚΕΤΕΡΙΝΓΚ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα χρησιμοποιήσουν τις τεχνικές πωλήσεων που έχει στη διάθεσή του/της ο/η διευθυντής/-τρια επισιτιστικών τμημάτων ή ο/η πωλητής/-τρια. Οι πωλήσεις είναι σημαντικές για την επίτευξη του βιώσιμου κέρδους. Οι τεχνικές πωλήσεων θα κατευθύνουν τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες ώστε να κάνουν χρήση των ικανοτήτων τους και επίδειξη των γνώσεών τους στους πελάτες. Είναι συχνή περίπτωση ο/η επαγγελματίας να συμμετέχει στις συζητήσεις των πωλητών με τους πελάτες, ώστε να προσδιορισθούν οι δυνατότητες και η τιμή των ζητούμενων προϊόντων από τους τελευταίους.

Στη συνέχεια, θα αναλυθεί από τον/την εκπαιδευτή/-τρια το συμφωνητικό παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (Κέτερινγκ) και οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα ερμηνεύσουν τους όρους του. Στο συμφωνητικό πρέπει να αναγράφονται τα προϊόντα, το συμφωνηθέν μενού και ο αριθμός ποσότητας σε κάθε προϊόν.

Είναι ουσιώδες οι εκπαιδευόμενοι/-ες να επιλέγουν ποιοτικά υλικά, ώστε να ορίζουν την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων και να τη συνδέουν με την επιτυχία της πώλησης, που αντανακλάται στην επαναληψιμότητά της. Η εναρμόνιση των βασικών μενού της επιχείρησης με τις ανάγκες και τις προτιμήσεις των πελατών αποτελεί προτεραιότητα στον χώρο της αρτοζαχαροπλαστικής. Γι' αυτόν τον λόγο, οι πωλητές ζητούν τη γνώμη των επαγγελματιών της παραγωγής ή ακόμη και τη φυσική παρουσία τους, ώστε να γίνουν άμεσα προτάσεις και αντιπροτάσεις στα βασικά προτεινόμενα μενού της επιχείρησης.

Τέλος, κρίνεται απαραίτητο να αναφερθούν οι τεχνικές πωλήσεων στα καταστήματα άρτου και γλυκών, με τις οποίες οι επαγγελματίες μπορούν να κερδίσουν μια σημαντική πώληση, και είναι οι εξής: α) Επικοινωνία και ορθός λόγος, β) Λέξεις ορθής πώλησης, γ) Γλώσσα του σώματος και δ) Διαχείριση χρόνου.

2.3.E.3 | ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ, ΕΠΙΧΟΡΗΓΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΙΣ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν ένα από τα πιο σημαντικά θέματα της επιχειρηματικότητας. Η αναζήτηση και η εύρεση των πηγών χρηματοδότησης είναι από τις σημαντικότερες μεθόδους που θα αξιοποιήσουν. Η διαδικασία εξεύρεσης χρημάτων είναι δύσκολη, αλλά, όταν προσδιορίζονται οι ανάγκες και οι δυνατότητες αποπληρωμής, τότε το αποτέλεσμα είναι κερδοφόρο και ουσιαστικό.

Είναι ουσιώδες οι εκπαιδευόμενοι/-ες να συγκρίνουν επιχειρηματικά πλάνα που στηρίζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Συγκεκριμένα, η χρηματοδότησή της μπορεί να λάβει διαφορετικές μορφές, οι οποίες είναι οι εξής: α) Επιχορηγήσεις, διαδικασία κατά την οποία τα άτομα υποβάλλουν αιτήσεις για επιχορηγήσεις, παρουσιάζοντας

τις ιδέες τους για σχέδια, έπειτα από «πρόσκληση υποβολής προτάσεων», β) Επιδοτήσεις, τις οποίες διαχειρίζονται οι εθνικές και περιφερειακές αρχές, γ) Δάνεια, εγγυήσεις και ιδία κεφάλαια υπό τη μορφή χρηματοοικονομικής βοήθειας για τη στήριξη των πολιτικών και των προγραμμάτων της ΕΕ, και δ) Βραβεία σε νικητές διαγωνισμών του προγράμματος, όπως είναι το πρόγραμμα «Ορίζων Ευρώπη».

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναζητήσουν τα τρέχοντα προγράμματα των φορέων και των ιδρυμάτων που προσφέρονται για τον τομέα που θα τους ενδιέφερε. Τα ειδικά προγράμματα βοηθούν ουσιαστικά τους ενδιαφερόμενους/-ες εκπαιδευόμενους/-ες, προσφέροντας πληροφόρηση και καθοδήγηση στην υλοποίηση της ιδέας τους.

Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναφέρουν τα σημαντικά εργαλεία για τις ανάγκες χρηματοδότησής τους, με σκοπό την υλοποίηση των επενδυτικών τους έργων.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να περιγράφουν την πλήρη εικόνα της τάσης διαμόρφωσης των εσόδων, των δαπανών και των αποτελεσμάτων σε συνάρτηση με τον βαθμό δραστηριότητας της επιχείρησης.

2.3.E.4 | ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ (BUSINESS PLAN)

Καθώς οι εκπαιδευόμενοι/-ες έχουν διδαχθεί όλα όσα πρέπει να γνωρίζουν για τις πιθανές επιχορηγήσεις, επιδοτήσεις και χρηματοδοτήσεις, θα έλθουν τώρα σε επαφή με τη σύνταξη ενός επιχειρηματικού σχεδίου. Το επιχειρηματικό σχέδιο θα τους βοηθήσει να προσδιορίσουν, με μεγάλη ακρίβεια, την εικονική δημιουργία και λειτουργία της επιχείρησης. Επίσης, θα απαριθμήσουν τις κινήσεις και τις ενέργειες που προβλέπεται να ακολουθήσουν στο γραπτό σχέδιο που αποτελεί μοντέλο της επιχειρηματικής ιδέας.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εντοπίσουν τις μορφές που μπορεί να λάβει ένα Επιχειρηματικό Σχέδιο, από ένα λιτό Υποστηρικτικό/Συνοπτικό Επιχειρηματικό Σχέδιο μέχρι ένα λεπτομερές Επίσημο Επιχειρηματικό Σχέδιο. Αυτή η επιλογή εξαρτάται από την προβλεπόμενη χρήση, καθώς και από το κοινό στο οποίο απευθύνεται.

Για την κατανόηση του επιχειρηματικού σχεδίου, οι εκπαιδευτές/-τριες θα κατευθύνουν τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στην ανεύρεση της καταλληλότερης επιλογής για την επιχειρηματική ιδέα και, στη συνέχεια, θα συμπληρώσουν σε ομάδες ένα ρεαλιστικό σχέδιο. Η έντυπη μορφή του σχεδίου θα διαμορφώσει και θα αποτυπώσει την ιδέα των εκπαιδευομένων, περιορίζοντας τα λάθη και αυξάνοντας την πιθανότητα υλοποίησης μιας νέας, σύγχρονης, αποτελεσματικής επιχειρηματικής ιδέας.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να είναι σε θέση να καταγράφουν τις επιλογές τους και να τις τεκμηριώσουν μέσα από την απόδοση στα αποτελέσματα των εσόδων.

2.3.E.5 | ΑΡΧΕΣ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν και θα κατανοήσουν τους βασικούς όρους και αρχές του μάρκετινγκ. Αν και η τεχνολογία φέρνει μεγάλες αλλαγές, το

μάρκετινγκ μένει σταθερό στις αρχές του. Αρχικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξοικειωθούν με τα είδη του μάρκετινγκ, που είναι τα ακόλουθα: α) Προϊοντικό Marketing/ Marketing Υπηρεσιών B2B (Business to Business), β) Βιομηχανικό Marketing B2C (Business to Consumer) και γ) Σχεσιακό Marketing CRM.

Το επόμενο βήμα είναι να διανύσουν μια διαδρομή αφήγησης για τη θεωρία του “mix marketing”, το οποίο χρησιμοποιείται για την ικανοποίηση των αναγκών και επιθυμιών του καταναλωτή/πελάτη. Τα 4P-7P είναι τα σημαντικά στοιχεία, με τη βοήθεια των οποίων οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα παρουσιάσουν την προώθηση των πιάτων τους.

Επιπρόσθετα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν να διενεργούν ανάλυση της αγοράς βάσει και του μοντέλου μάρκετινγκ 4C, το οποίο περιλαμβάνει τον καταναλωτή, το κόστος, την επικοινωνία και την ευκολία. Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν να διενεργούν αναλύσεις βάσει των πρώτων βημάτων του μάρκετινγκ. Με αυτή την αφορμή, θα αναφερθούν οι τεχνικές προώθησης προϊόντων σε καταστήματα αρτοζαχαροπλαστικής σε σταθερούς πελάτες, αλλά και σε περιοχή όπου οι πελάτες είναι κυρίως τουρίστες.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τη διαδικασία και την αξία της ανάλυσης SWOT. Παράλληλα, οι εκπαιδευτές/-τριες θα περιγράψουν ανάλογα παραδείγματα της ανάλυσης SWOT και οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα κληθούν να δημιουργήσουν τη δική τους ανάλυση για μια πραγματική επιχείρηση στην περιοχή τους.

2.3.E.6 | ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ (FOOD STYLING) ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΙΝΤΕΟ (REEL, BOOMERANG)

Στην αρχή της συγκεκριμένης υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να προσδιορίσουν τη σπουδαιότητα της διαφήμισης των προϊόντων προς πώληση. Η παραγωγή νόστιμων αλλά και κομψών προϊόντων πρέπει να είναι πρωταρχικοί στόχοι της παραγωγής. Τα προϊόντα προς πώληση πρέπει να παρουσιασθούν στους δυνητικούς πελάτες κινώντας το ενδιαφέρον τους. Αυτό συμβαίνει όταν η προώθηση και η διαφήμιση επιτυγχάνουν γρήγορα τον στόχο τους.

Στο πλαίσιο αυτής της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα καλύψουν τις βασικές γνώσεις για τη φωτογράφιση και τη δημιουργία βίντεο. Αυτές οι τεχνικές περιλαμβάνουν όλες τις μεθόδους φωτογράφισης που, μέσω των ρυθμίσεων, μπορούν να αναβαθμίσουν το τελικό προϊόν. Παράλληλα με τις φωτογραφίες, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα δημιουργήσουν βίντεο και “reels”, ώστε να προωθήσουν ακόμη πιο δελεαστικά τα προϊόντα που παρήγαγαν. Έπειτα, θα επικεντρωθούν στις βασικές τεχνικές χρήσης των “social media” και στις προτεινόμενες εφαρμογές που διαθέτουν. Είναι πολύ σημαντικό να αναφερθεί ότι αυτή η φάση είναι καίρια για την ανάπτυξη των δεξιοτήτων τους.

Στη συνέχεια, θα εξετασθεί η κατηγοριοποίηση των προϊόντων βάσει προτεραιότητας για προώθηση και διαφήμιση. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα κατανοήσουν την ανάγκη προβολής των προϊόντων και θα συμμετάσχουν ενεργά στην αποτύπωση των

χαρακτηριστικών ποιότητας. Παράλληλα, θα πρέπει να γίνει κατανοητό ότι, συνολικά, η προβολή των προϊόντων είναι απαραίτητη για την πώλησή τους.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να είναι σε θέση να παρουσιάσουν μια σειρά φωτογραφιών και βίντεο που προβάλλουν το έργο τους μέσα από την παραγωγική διαδικασία στο εργαστήριο.

2.3.E.7 | ΣΤΕΛΕΧΩΣΗ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ, ΠΑΡΑΚΙΝΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τις τεχνικές αναζήτησης και εξεύρεσης προσωπικού. Οι τεχνικές της Διοίκησης Ανθρώπινου Δυναμικού επιτρέπουν στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες να αποκτήσουν, να διατηρήσουν και να αξιοποιήσουν ικανούς/-ές συνεργάτες/-ιδες, οι οποίοι/-ες θα συμβάλουν στην επίτευξη των στόχων της επιχείρησης.

Η συγκεκριμένη υποενότητα εστιάζεται στους στρατηγικούς στόχους της Διοίκησης, οι οποίοι είναι οργανωτικοί, λειτουργικοί, κοινωνικοί αλλά και προσωπικοί, υπό την έννοια ότι αναφέρονται στον/στην κάθε εργαζόμενο/-η χωριστά. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να ορίσουν τους προσωπικούς στόχους τους στο εργασιακό περιβάλλον και να αναδείξουν την προσωπικότητά τους μέσα από τις γνώσεις και τις ικανότητες τους. Παράλληλα, θα εξοικειωθούν με τις βασικές μεθόδους εκπαίδευσης του προσωπικού σε ένα αρτοζαχαροπλαστείο, οι οποίες ποικίλλουν ανάλογα με τον χρόνο πρόσληψης και τη θέση εργασίας, αλλά και το μέγεθος του ζαχαροπλαστείου.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, συνδυάζοντας την ήδη διδαγμένη ύλη σε προηγούμενη ενότητα, και έχοντας ασκηθεί στις μεθόδους παραγωγής, θα δομήσουν ένα πρόγραμμα εκπαίδευσης προς παρουσίαση. Η πρότασή τους θα περιλαμβάνει τις θεματικές ενότητες, τις ώρες εκπαίδευσης και τα εργαλεία εκπαίδευσης.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, χρήσιμο είναι να αναφερθεί και η αξία παρακίνησης του προσωπικού. Οι κατηγορίες και οι προτάσεις παρακίνησης είναι καλό να εφαρμοσθούν και στο εργαστήριο ή στο θεωρητικό μάθημα, ώστε οι εκπαιδευόμενοι/-ες να παρακινηθούν να συμμετάσχουν στις δράσεις.

2.3.E.8 | ΛΙΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΕΝΟΣ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ:

ΖΕΣΤΗ ΒΙΤΡΙΝΑ, ΚΡΥΑ ΒΙΤΡΙΝΑ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ, ΠΑΓΚΟΣ ΠΩΛΗΣΗΣ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν ακόμη ένα από τα πιο σημαντικά θέματα της επιχειρηματικότητας, την καταγραφή των προϊόντων πώλησης. Η διαδικασία αυτή θα ορίσει πολλά θέματα της λειτουργίας της επιχείρησης σχετικά με την παραγωγική διαδικασία, και αυτά είναι τα εξής: εξοπλισμός, εγκαταστάσεις, απαιτούμενος χώρος, αριθμός προσωπικού παραγωγής και πώλησης, χώρος αποθήκευσης, φέρουσα ικανότητα της παραγωγής, διαθέσιμος χώρος προβολής και πώλησης των προϊόντων.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα προσδιορίσουν τα προϊόντα στις βιτρίνες τους και θα τα καταχωρίσουν σε τιμοκατάλογο πώλησης. Η δημιουργία του κατα-

λόγου βιτρίνας θα εμπεριέχει όλα τα πιθανά προϊόντα ενός αρτοζαχαροπλαστείου: κουλουράκια, κεράσματα, παγωτό, πρωινό, ψωμί, ψωμάκια, κουλούρι, κρύο σάντουιτς, γλυκά ψωμιά πρωινού, παραδοσιακά και διεθνή, πίτες, σαλάτες, γιαούρτι σε μπολ, πάστες, ατομικές μπουκιές γλυκού, αλμυρά με ζυμάρια που φουσκώνουν, μπάρες δημητριακών κ.λπ. Επιπρόσθετα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα τα κατατάξουν σε κατηγορίες όπως κρύα και ζεστά, αλμυρά και γλυκά, και θα σημειώσουν την τιμή πώλησης ανά προϊόν σε τεμάχιο ή ανά κιλό. Η άσκηση ενδείκνυται να υλοποιηθεί σε ομάδες και μέσα στην τάξη.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να είναι σε θέση να παρουσιάσουν τον τιμοκατάλογό τους και να διεκδικήσουν την εικονική πώληση στο κοινό παρουσίασης, κάνοντας χρήση τεχνικών πωλήσεων, στις οποίες εκπαιδεύθηκαν σε προηγούμενη υποενότητα.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Πατεστής, Ι. (2009). *Διοίκηση επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, Food & Beverage Management*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Αρβανίτης, Κ. & Αρβανίτης, Δ. (2018). *Εστιατόριο: διοίκηση και οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.

Συμπληρωματικές

1. Ρίζος, Α. (2015). *Διοίκηση επιχειρήσεων εστίασης & ψυχαγωγίας. Ίδρυση, λειτουργία, μάρκετινγκ, χρηματοοικονομικά*. Αθήνα: Εκδόσεις Παπαδόπουλος.
2. Τζωρακολευθεράκης, Ζ. (1999). *Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων. Μαζική παραγωγή φαγητών*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

2.3.ΣΤ • ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στο επάγγελμα του/της αρτοζαχαροπλάστη/-ισσας. Ειδικότερα, θα ενισχυθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες, και οι ικανότητες των εκπαιδευομένων, με ανάδειξη της έννοιας της διαθεματικότητας. Επίσης, θα παρουσιασθούν βασικά ζητήματα που αφορούν το επάγγελμα, με σύνθεση των γνώσεων όλων των μαθημάτων του τρέχοντος εξαμήνου αλλά και των προηγούμενων. Συγκεκριμένα, θα πραγματοποιηθούν εκπαιδευτικές δραστηριότητες στο εργαστήριο του ΙΕΚ, σε επαγγελματικούς χώρους, καθώς και σε φορείς σχετικούς με το επάγγελμα. Ειδικότερα, θα δομηθεί πρόγραμμα επισκέψεων και δραστηριοτή-

των που θα φέρουν τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες σε επαφή με τους/τις επαγγελματίες του χώρου. Οι επαγγελματικοί χώροι θα είναι αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία, εστιατόρια, βιομηχανίες τροφίμων. Τέλος, θα συμμετάσχουν σε πρότυπους διαγωνισμούς, σε φεστιβάλ γεύσεων και προϊόντων, σε εκθέσεις τουρισμού και αρτοζαχαροπλαστικής και σε κλαδικά συνέδρια ή ημερίδες.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αναγνωρίζουν τους σύνθετους όρους της αρτοζαχαροπλαστικής τέχνης,
- Σχεδιάζουν τη λειτουργία των εγκαταστάσεων βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων,
- Διαμορφώνουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και του χώρου παραγωγής,
- Χειρίζονται τα διάφορα εργαλεία και τις συσκευές με συγκεκριμένες μεθόδους και με ασφάλεια,
- Χρησιμοποιούν την ορολογία της γαστρονομίας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα,
- Οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, με υγιεινή και σεβασμό προς στους κανόνες ορθής πρακτικής,
- Ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων ανάλογα με το προς παραγωγή προσδοκώμενο αποτέλεσμα,
- Αναγνωρίζουν βασικές πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και τις ιδιότητές τους,
- Αναγνωρίζουν βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και την εφαρμογή τους.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Fusion κουζίνα / Μοριακή γαστρονομία / Δημιουργία ζαχαρόπαστας / Κύλινδροι ζαχαροπλαστικής / Ζαχαροκάλαμο / Καλούπια σιλικόνης.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΣΥΝΘΕΤΟΙ ΟΡΟΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ
2	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΑΙ ΠΛΑΝΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
3	ΧΡΗΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
4	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΧΩΡΟΥ ΕΥΘΥΝΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ
5	ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
6	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ

Κείμενο αναφοράς

2.3.ΣΤ.1 | ΣΥΝΘΕΤΟΙ ΟΡΟΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Η μαθησιακή υποενοότητα «Σύνθετοι όροι αρτοζαχαροπλαστικής και γαστρονομίας» αποτελεί ουσιαστικό μέρος της κατάρτισης. Κεντρικός στόχος της είναι η ουσιαστική γνώση της εξειδικευμένης σύνθετης ορολογίας της αρτοζαχαροπλαστικής και γαστρονομίας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα. Πιο συγκεκριμένα, προωθείται η μελέτη, η ανάλυση και η εξοικείωση με όρους που σχετίζονται με την παρασκευή αρτοσκευασμάτων και γλυκών μέσω της μοριακής γαστρονομίας και, πιο συγκεκριμένα, με τις χημικές αντιδράσεις των υλικών, τη σταθερότητα της γεύσης, τη σχέση ανάμεσα στην υφή και τη γεύση.

Στο πλαίσιο της υποενοότητας, δίνεται έμφαση στη χρήση κοινής γλώσσας, ποιότητας και συνοχής, καθώς και στην εναρμόνιση με τη διεθνή αγορά. Επιπρόσθετα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μπορούν να εξοικειωθούν με διάφορα προϊόντα και τεχνικές της αρτοζαχαροπλαστικής και της μαγειρικής, ενισχύοντας τη γνώση τους σε αυτούς τους δύο σημαντικούς τομείς υλικών και τεχνικών από διάφορους πολιτισμούς και εμβαθύνοντας στη λεγόμενη “fusion” κουζίνα. Αυτό επιτρέπει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες να είναι ενήμεροι/-ες, καταρτισμένοι/-ες και εξοικειωμένοι/-ες με απροσδόκητους συνδυασμούς υλικών και στοιχείων στο ίδιο πιάτο, όπως «μους λευκής σοκολάτας με μπισκότο γιαουρτιού», «παγωτό αρακά» κ.λπ.

Συνοψίζοντας, σε αυτή την υποενοότητα, τίθενται οι βάσεις για το επάγγελμα της ζαχαροπλαστικής. Θα ήταν ωφέλιμο για τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες να παρακολουθήσουν σεμιναριακές παρουσιάσεις, να πραγματοποιήσουν εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους και να έχουν ενεργή συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες-συνέδρια, φεστιβάλ και εκθέσεις.

2.3.ΣΤ.2 | ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΑΙ ΠΛΑΝΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η μαθησιακή υποενοότητα «Σχεδιασμός εγκαταστάσεων και πλάνο υγιεινής τροφίμων» επικεντρώνεται στην ουσιαστική μελέτη του σχεδιασμού των εγκαταστάσεων, με έμφαση στη λειτουργικότητα, την παραγωγικότητα και την υγιεινή των τροφίμων.

Κύριος στόχος αυτής της υποενότητας είναι να εξοικειώσει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με τα πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας που εφαρμόζονται στον χώρο εργασίας.

Στο πλαίσιο αυτό, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναπτύσσουν δεξιότητες που τους επιτρέπουν να διαχειρίζονται τα τρόφιμα και τον εξοπλισμό με ασφάλεια, να αντιλαμβάνονται τους πιθανούς κινδύνους και να υιοθετούν τα πρότυπα υγιεινής κατά τη διαδικασία των παρασκευών.

Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αντιληφθούν τη σημασία του σχεδιασμού των εγκαταστάσεων και θα έχουν τη δυνατότητα να εκπαιδευθούν στην ανάλυση χώρου, την επιλογή εξοπλισμού, την ορθή συντήρηση εξοπλισμού και την οργάνωση του χώρου για βέλτιστη ροή εργασίας, με εφαρμογή όλων των κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας στην προετοιμασία και την παρασκευή των τροφίμων.

Επιπρόσθετα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν να λαμβάνουν προληπτικά μέτρα και να είναι προετοιμασμένοι για πιθανές έκτακτες καταστάσεις, με παράλληλη ενίσχυση του ομαδικού πνεύματος και της αίσθησης ευθύνης, ώστε να είναι και οι ίδιοι/-ες ικανοί/-ές/-ές στο μέλλον να εκπαιδεύουν τις ομάδες τους.

Συνοψίζοντας, η παρούσα υποενότητα είναι ουσιώδης και εφοδιάζει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες με θεωρητικές και πρακτικές δεξιότητες που θα τους επιτρέψουν να ανταποκρίνονται με επιτυχία στις προκλήσεις και τις απαιτήσεις του επαγγελματικού χώρου.

2.3.ΣΤ.3 | ΧΡΗΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Στην υποενότητα «Χρήση επαγγελματικών εργαλείων και συσκευών ζαχαροπλαστικής» οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν ουσιώδεις γνώσεις για τη σωστή χρήση, την αποθήκευση και τη συντήρηση εργαλείων και συσκευών ζαχαροπλαστικής που καλούνται να χρησιμοποιούν σε καθημερινή βάση για να δημιουργήσουν υψηλής ποιότητας παρασκευές.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με την ορθή χρήση και συντήρηση των βασικών και σύνθετων εργαλείων ζαχαροπλαστικής, όπως είναι: τα αλευροδοχεία, τα ζυμωτήρια, οι επαγγελματικοί φούρνοι, οι κύλινδροι ζαχαροπλαστικής, τα καλούπια σιλικόνης κ.λπ.

Επιπλέον, ενισχύουν τις δεξιότητές τους στη χρήση εργαλείων κατάλληλων για το διακοσμητικό φινίρισμα παρασκευών με διάφορα σχήματα και σχέδια. Υπάρχει εξοικείωση με τις τελευταίες τάσεις στα εργαλεία, τις συσκευές και την τεχνολογία ζαχαροπλαστικής, και προσαρμογή σε νέες μεθόδους και υλικά. Μέσα από την ενδυνάμωση αυτών των εργαλείων στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα, προσφέρεται η ευκαιρία στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες τόσο να εντρυφήσουν στη σωστή χρήση τους όσο και να εξασκηθούν σε διάφορες τεχνικές και διαδικασίες.

Με την προοδευτική ένταξη αυτών των εργαλείων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναπτύσσουν τις ικανότητές τους και εξοικειώνονται με τις προχωρημένες πτυχές της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας. Αυτή η διαδικασία δεν προσφέρει μόνο θεω-

ρητική γνώση, αλλά, επιπλέον, επιτρέπει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες να ενσωματώσουν πρακτική εμπειρία στο εκπαιδευτικό τους “portfolio”.

Η συγκεκριμένη υποεπένδυση δεν προσφέρει μόνο προχωρημένες γνώσεις αλλά και βιώματα που ενισχύουν το επαγγελματικό προφίλ των εκπαιδευομένων. Επομένως, αποτελεί μια πολυδιάστατη προσέγγιση που συνδυάζει τη θεωρία με την πράξη, προετοιμάζοντας τους/τις μελλοντικούς/-ές επαγγελματίες για τις προκλήσεις του κλάδου της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας.

2.3.ΣΤ.4 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΧΩΡΟΥ ΕΥΘΥΝΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ

ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Η υποεπένδυση «Οργάνωση χώρου ευθύνης και έλεγχος ποιότητας στην αρτοζαχαροπλαστική και τη μαγειρική τέχνη» αποτελεί ακρογωνιαίο λίθο στην εκπαίδευση στον τομέα της αρτοζαχαροπλαστικής και της μαγειρικής τέχνης. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να: κατανοούν και καλλιεργούν τη δεξιότητα ανάληψης ευθυνών σε έναν επαγγελματικό χώρο, υιοθετούν κρίσιμες πρακτικές για την οργανωμένη και αποτελεσματική διεύθυνση των καθηκόντων τους, καθορίζουν χρονοδιαγράμματα παρασκευής προϊόντων, υιοθετούν πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο εργασίας και προωθούν τη δημιουργικότητα, την πρωτοπορία και την καινοτομία στην παραγωγή, ασκώντας παράλληλα ποιοτικό έλεγχο.

Εξασκούνται ώστε να είναι υπεύθυνοι/-ες για τον έλεγχο της ποιότητας και της επάρκειας των πρώτων υλών, δηλαδή την προμήθεια πρώτων υλών υψηλής ποιότητας, όπως φρέσκων φρούτων, λαχανικών, αρτοσκευασμάτων και κατάλληλων αλεύρων, σύμφωνα με την επιθυμητή παρασκευή. Επιπλέον, διασφαλίζουν ότι τα μηχανικά μέσα, όπως φούρνοι, εξοπλισμός και εργαλεία, λειτουργούν σωστά και υπόκεινται σε συνεχή και ορθή συντήρηση.

Συνοπτικά, θα λέγαμε ότι αυτή η μαθησιακή υποεπένδυση προσφέρει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες ένα ολοκληρωμένο σύνολο γνώσεων και δεξιοτήτων τόσο για την οργάνωση και την επιτήρηση του χώρου ευθύνης όσο και για τον έλεγχο της ποιότητας, ενδυναμώνοντας έτσι τις ικανότητές τους για μια επιτυχημένη επαγγελματική πορεία στον κλάδο της αρτοζαχαροπλαστικής και της μαγειρικής τέχνης.

2.3.ΣΤ.5 | ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η υποεπένδυση «Πρώτες ύλες μαγειρικής και αρτοζαχαροπλαστικής» αποτελεί το θεμέλιο για την κατανόηση και τη διαχείριση των βασικών συστατικών που χρησιμοποιούνται στη δημιουργία αρτοσκευασμάτων, αλμυρών και γλυκών παρασκευών, αποτελώντας τη βάση για παρασκευές με γεύση, υφή, όψη και σύσταση που ξεχωρίζουν. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να αναγνωρίζουν και να κατηγοριοποιούν διάφορα είδη ζάχαρης, αλεύρων, βοτάνων και βασικών πρώτων υλών, με γνώμονα την υψηλή ποιότητά τους.

Επιπλέον, είναι σημαντικό να διακρίνουν και να περιγράφουν τις ιδιότητες των υλικών (φυσικές και χημικές ιδιότητες), τον ρόλο τους στην παρασκευή των προϊόντων, αλλά και την αλληλεπίδρασή τους. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με μεθόδους αξιολόγησης της ποιότητας των πρώτων υλών και με την εφαρμογή τεχνικών ελέγχου για την ανίχνευση ατελειών ή αλλοιώσεων.

Η εξοικείωση με τα χαρακτηριστικά των υλικών αποτελεί καίριο μέρος της εκπαίδευσης, γιατί προετοιμάζει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες για ποικίλες παραγωγικές συνθήκες και προκλήσεις. Για παράδειγμα, η αντιμετώπιση αλλαγών στην υγρασία ή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής αποτελεί κρίσιμη δεξιότητα, που εξελίσσεται μέσω της συνολικής προσέγγισης αυτής της υποενότητας. Συνοπτικά, το αποτέλεσμα της εκπαιδευτικής υποενότητας είναι η δυνατότητα των εκπαιδευομένων να αναγνωρίζουν διάφορα είδη πρώτων υλών, πρόσθετων και βοηθητικών υλικών. Μελετώντας τη χρήση και τις ιδιότητες αυτών των υλικών, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αναπτύσσουν τη δεξιότητα να εκμεταλλεύονται ποικίλες πρώτες ύλες με δημιουργικό τρόπο.

2.3.ΣΤ.6 | ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Η υποενότητα «Τεχνικές ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας» αποτελεί σημαντικό τμήμα της κατάρτισης, γιατί οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν γνώσεις που καθορίζουν την άρτια επαγγελματική τους πορεία, προσφέροντας ένα ευρύ φάσμα δεξιοτήτων που απαιτούνται στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και της αρτοποιίας.

Έμφαση δίνεται στην εκμάθηση τεχνικών όπως είναι η δημιουργία ζαχαροπλαστικών βάσεων, η διακόσμηση με ζαχαροκάλαμο, η δημιουργία ζαχαρόπαστας, η επεξεργασία της ζύμης, αλλά και στην πρακτική εξάσκηση για τη δημιουργία διαφόρων ειδών άρτων και αρτοσκευασμάτων.

Επιπρόσθετα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται στον συνδυασμό γεύσεων και αισθητικής, και αναπτύσσουν ικανότητες στον σχεδιασμό και στη διακόσμηση των προϊόντων. Έτσι, στο πλαίσιο αυτής της υποενότητας, αναλύουν και συνδυάζουν συνταγές, ετοιμάζοντας προσαρμοσμένα γευστικά παρασκευάσματα. Μέσα από τεχνικές ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας που κινούνται ανάμεσα στον πειραματισμό και την καινοτομία, θα αναδείξουν μοναδικές γευστικές συνθέσεις που διακρίνονται για τη δημιουργικότητά τους.

Συνοπτικά, η ουσία αυτής της εκπαιδευτικής υποενότητας αντανακλάται στην αφομοίωση σημαντικών γνώσεων και στην κατανόηση βασικών τεχνικών στον τομέα της μαγειρικής και της αρτοποιίας. Το αποτέλεσμα δεν είναι απλώς η απόκτηση επαγγελματικών δεξιοτήτων, αλλά και η διαμόρφωση ενός ευρύτερου πλαισίου εξειδικευμένης επαγγελματικής γνώσης με πρωτοποριακό τρόπο. Μέσα από αυτή την προσέγγιση, αναδύεται η ικανότητά τους όχι μόνο να εφαρμόζουν τεχνικές αλλά και να ανταποκρίνονται δημιουργικά σε προκλήσεις και καινοτομίες στον επαγγελματικό τομέα.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Δούρας, Χ., Κηπουρός, Κ. & Δημητρακόπουλος, Ε. (2018). *Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής*. Αθήνα: Εκδόσεις Λεξίτυπον.
2. Χολέβας, Κ. & Ψιλόπουλος, Χ. (2014). *Για ζαχαροπλάστες*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.

Συμπληρωματικές

1. Κυπαρισσίου, Π. (2020). *Μικροβιολογία & Υγιεινή στην Επαγγελματική Εστίαση. Για ξενοδοχεία, εστιατόρια, αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. New Jersey: Εκδόσεις Wiley.

2.4 • ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄

2.4.A • ΑΓΓΛΙΚΑ II

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Ονοματίζουν στην αγγλική γλώσσα τον επαγγελματικό εξοπλισμό ενός χώρου μαζικής εστίασης,
- Περιγράφουν στα αγγλικά τα ιδιαίτερα προϊόντα και τις πρώτες ύλες της αρτοζαχαροπλαστικής,
- Διαβάζουν παραδοσιακές, κλασικές και μοντέρνες συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Παρουσιάζουν διεθνείς παρασκευές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Παρακολουθούν συνταγές από βίντεο “pastry & bakery chefs” στην αγγλική γλώσσα,
- Συνοψίζουν μια συνταγή από την αγγλική στην ελληνική γλώσσα,
- Αναλύουν τις τεχνικές συνταγών στην αγγλική γλώσσα ως προς το “food styling” του τελικού εδέσματος,
- Περιγράφουν στην αγγλική γλώσσα ένα προϊόν αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Περιγράφουν στα αγγλικά τη συνολική εικόνα μιας παρασκευής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- Αναπτύσσουν στην αγγλική διαλόγους που σχετίζονται με την προώθηση ενός παρασκευάσματος σε έναν πελάτη,
- Εκφράζουν στα αγγλικά την επιθυμία τους για την παραγγελία ενός γλυκού ή ενός αρτοσκευάσματος,
- Ανταποκρίνονται σε βασικές συνομιλίες με τους πελάτες για τις επιθυμίες, τις παραγγελίες και τα παράπονά τους.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Ανάγνωση συνταγών (Reading recipes) / Μετάφραση συνταγών (Translating recipes) / Παρουσίαση συνταγών (Presenting recipes) / Διακοσμητική πιάτου (Food styling) / Πώληση παρασκευασμάτων (Selling products) / Εξοπλισμός (Equipment).

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΑΝΑΓΝΩΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
2	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΒΙΝΤΕΟΣΚΟΠΗΜΕΝΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΔΟΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ
3	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΔΙΕΘΝΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
4	ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟ “FOOD STYLING”
5	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗΝ ΑΓΓΛΙΚΗ
6	ΚΑΤΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΝΟΣ ΧΩΡΟΥ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
7	ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΕΙΣ ΔΙΑΛΟΓΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ

Κείμενο αναφοράς

2.4.A.1 | ΑΝΑΓΝΩΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Στην έναρξη της παρούσας διδακτικής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με αγγλόφωνες παραδοσιακές, κλασικές και μοντέρνες συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και, σε δεύτερο χρόνο, εντοπίζουν και καταγράφουν τις τυποποιημένες εκφορές που απαντούν στο συγκεκριμένο κειμενικό είδος.

Καταρχάς, θεωρείται σκόπιμο να γίνει επανάληψη του γλωσσικού υλικού που σχετίζεται με τη συστηματική περιγραφή της προετοιμασίας μιας συνταγής (βλ. ενότητα «Αγγλικά Ι»). Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται και καταγράφουν το σχετικό με συνταγές νέο λεξιλόγιο, ενταγμένο σε γραμματικο-συντακτικές δομές. Για παράδειγμα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με βασικά ρήματα που χρησιμοποιούνται στον χώρο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής όπως, λόγου χάρη, τα ρήματα «σιγοβράζω» (simmer), «κόβω σε κύβους» (dice), «ζυμώνω» (knead), ενταγμένα σε προτάσεις, στο πλαίσιο των οποίων γίνεται χρήση της (ήδη διδαγμένης) προστακτικής έγκλισης και των βοηθητικών τροπικών ρημάτων “can/could”, σε συνδυασμό με λεξιλόγιο που αφορά πρώτες ύλες. Παραδείγματα: «Κοσκινίστε το αλεύρι» (“Sift the flour”), «Πλάστε τη ζύμη όπως θέλετε» (“Shape the dough as you want”), «Για να κάνουμε σαντιγί» (“To make whipped cream”).

Η νέα αυτή γνώση προσδοκάται να ενισχύσει περαιτέρω την αυτοπεποίθηση των εκπαιδευομένων ως προς την ανάγνωση και την κατανόηση μιας συνταγής στην αγγλική γλώσσα. Συνιστάται, ταυτόχρονα, να ενθαρρύνονται από τους/τις εκπαιδευτές/-τριες για οργανωμένη καταγραφή φράσεων που συνήθως χρησιμοποιούνται στις συνταγές. Για τον σκοπό αυτόν, θα απέβαινε πολύ χρήσιμη για τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες η τήρηση ενός χαρτοφυλακίου (portfolio), όπου θα καταγράφουν τυποποιημένες εκφορές από αγγλόφωνες συνταγές.

2.4.A.2 | ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΒΙΝΤΕΟΣΚΟΠΗΜΕΝΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΔΟΣΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Στην τρέχουσα διδακτική υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αρχικά διδάσκονται, μέσω σχετικών βίντεο, βασικές εκφορές με ορολογία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Ειδικότερα, προτείνεται η χρήση βιντεοσκοπημένων γνωστών αγγλόφωνων, σύγχρονων και παλαιότερων, εκπομπών μαγειρικής “bakery/pastry chef”. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες, συνεπώς, καλλιεργούν την οπτικο-ακουστική τους δεξιότητα (συνιστάται η χρήση αγγλικών υποτίτλων, ώστε να ακούν και συγχρόνως να διαβάζουν τον εκφερόμενο λόγο). Έπειτα, προχωρούν στη γραπτή αποτύπωση βασικών φράσεων και, τέλος, στην εκμάθηση των φράσεων αυτών, προκειμένου να τις χρησιμοποιούν με σχετική άνεση, εάν λ.χ. κληθούν να συντάξουν στην αγγλική μια συνταγή. Μάλιστα, προτείνεται οι εκπαιδευτές/-τριες να παρουσιάζουν το σχετικό βιντεοσκοπημένο υλικό με συχνές παύσεις της προβολής, ώστε να δίνεται ο απαραίτητος χρόνος στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες, αφενός για να συνειδητοποιούν τι ακούνε, αφετέρου για να προλαβαίνουν να το καταγράφουν.

Σε δεύτερο χρόνο, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να αποδίδουν, με σχετική άνεση, γραπτά ή/και προφορικά μια αγγλόφωνη συνταγή στην ελληνική γλώσσα. Υπογραμμίζεται, εκ νέου, η ομοιότητα που υπάρχει στη δομή, τόσο μιας αγγλόφωνης όσο και μιας ελληνόφωνης συνταγής, σε ό,τι αφορά τη χρήση συγκεκριμένων γραμματικο-συντακτικών δομών, όπως είναι, για παράδειγμα, η χρήση της προστακτικής έγκλισης του α' και του β' πληθυντικού προσώπου. Περαιτέρω, οι εκπαιδευόμενοι/-ες καλούνται να αποδώσουν με απλές και σύντομες προτάσεις μια αγγλόφωνη συνταγή στην ελληνική. Στο πλαίσιο αυτό, οι εκπαιδευτές/-τριες μπορούν να υποδείξουν τη χρήση κάποιου έντυπου αγγλο-ελληνικού λεξικού ή κάποιου ηλεκτρονικού, το οποίο κυκλοφορεί δωρεάν στο Διαδίκτυο (βλ. <https://www.wordreference.com/>).

2.4.A.3 | ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΔΙΕΘΝΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Στην παρούσα υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται περισσότερο με την παρουσίαση μιας διεθνούς παρασκευής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, όπως είναι, για παράδειγμα, τα βασικά στάδια παρασκευής παραδοσιακών ζυμών (ενδεικτικά: baguette, croissant, sticks). Για τον σκοπό αυτόν, συνιστάται, αρχικά, η επανάληψη των σχετικών γραμματικο-συντακτικών εκφορών που απαντούν στο κειμενικό

είδος της συνταγής (οριστικής και προστακτικής έγκλισης, ρημάτων “can/could” κ.ά.), καθώς και του σχετικού λεξιλογίου/ορολογίας. Παραδείγματα εκφορών: «Σχηματίστε με τη ζύμη μία μπάλα και αφήστε τη να ξεκουραστεί για μία ώρα σε χλιαρό περιβάλλον» (“Form into a ball and leave to rest for 1 hour in a lukewarm atmosphere”), «Ζυμώστε καλά για 4-5 λεπτά» (“Knead well for 4-5 minutes”), «Η ζύμη είναι πολύ ελαστική» (“The dough is very elastic”).

Προτείνεται, ταυτόχρονα, να υπογραμμισθεί στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες, ότι η παρουσίαση μιας παρασκευής (όχι μόνο διεθνούς αλλά και εγχώριας) αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής προϋποθέτει τη γνώση και τη χρήση στοιχειωδών φράσεων όπως: «Καθώς βλέπετε...» (“As you can see...”), «Αυτή η συνταγή είναι πολύ εύκολη/απαιτητική» (“This recipe is very easy/demanding”).

Ως εκ τούτου, με τον εμπλουτισμό του γλωσσικού τους ρεπερτορίου στα αγγλικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γίνονται επικοινωνιακά αποτελεσματικότεροι/-ες, παρά το γεγονός ότι οι εκφορές που παράγουν είναι ουσιαστικά στοιχειώδεις συντακτικά.

2.4.A.4 | ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟ “FOOD STYLING”

Στην τρέχουσα υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να αναλύουν περαιτέρω τις τεχνικές μιας συνταγής, με έμφαση στο “food styling”. Κατ’ αρχάς, συνιστάται οι εκπαιδευτές/-τριες να προβούν σε επαναλήψεις του γλωσσικού υλικού που σχετίζεται με την ανάλυση τεχνικών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, και το οποίο απαντά στην ενότητα «Αγγλικά Ι». Για παράδειγμα: «Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί και αφήστε τη να κρυώσει για 2-3 ώρες» (“Melt the chocolates in a bain-marie, let cool for 2 to 3 hours”). Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενθαρρύνονται να προβούν σε μια ειδικότερη λεκτική πράξη, αυτήν της περιγραφής, μέσω απλών εκφορών στην αγγλική: α) της τοποθέτησης, του σωστού στησίματος και β) της διακόσμησης ενός εδέσματος, λ.χ. σε ένα πιάτο. Ενδεικτικά, αναφέρονται λέξεις/φράσεις όπως: «επιφάνεια κοπής» (“cutting board”), «Κρατήστε την ισορροπία στο πιάτο» (“Keep the balance on the plate”), «Τονίστε το βασικό συστατικό» (“Highlight the key ingredient”). Γίνεται κατανοητό ότι η επανάληψη γραμματικών φαινομένων όπως, λόγου χάρη, της οριστικής και της προστακτικής του απλού ενεστώτα (present simple), διευκολύνει την παραγωγή λόγου (με τη μορφή σύντομων προτάσεων) από πλευράς των εκπαιδευόμενων.

Ως εκ τούτου, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν τις κατάλληλες γνώσεις, ώστε με να περιγράφουν με σχετική άνεση τις παραπάνω τεχνικές σε ένα αγγλόφωνο επαγγελματικό περιβάλλον.

2.4.A.5 | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗΝ ΑΓΓΛΙΚΗ

Στην υποενότητα αυτή, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται πώς να περιγράφουν στην αγγλική αντιπροσωπευτικά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, στο πλαίσιο, λόγου χάρη, μιας συνομιλίας με πελάτες. Κατ’ αρχάς, αναφέρεται ενδεικτικά λεξιλό-

γιο που μαθαίνουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες σε προηγούμενες υποενότητες, όπως: μπαγκέτα (baguette), ψωμί ολικής άλεσης (wholemeal bread), μαρέγκα (meringue). Ειδική μέριμνα πρέπει να ληφθεί (σε περίπτωση που δεν έχει ήδη ληφθεί) για τη σωστή προφορά του σχετικού λεξιλογίου, κυρίως στις περιπτώσεις λέξεων που είναι απευθείας δάνεια από τα γαλλικά: “baguette”: /bə'geet/, “brioche”: /bri'ɒʃ/, “meringue”: /mə'ræŋ/, “hougat”: /'hu:gɑ:/, “croissant”: /'kwæsɑ̃ /κ.λπ.

Στη συνέχεια, προκειμένου οι εκπαιδευόμενοι/-ες να περιγράψουν στοιχειωδώς τα εν λόγω παρασκευάσματα, χρειάζεται να κάνουν χρήση συγκεκριμένων απλών γραμματικο-συντακτικών δομών, στις οποίες θα εντάξουν το λεξιλόγιο. Ενδείκνυται, για παράδειγμα, να διδαχθούν εκφορές όπως: «Μέσα στη ζύμη, υπάρχει...» (“In the dough, there is...”), «Σε αυτή τη συνταγή, υπάρχει...» (“In this/the recipe, there is....”), «Στην επιφάνεια/πάνω από την τούρτα βάζουμε...» (“On the surface of the cake, we put...”). Συγχρόνως, προτείνεται να επαναληφθεί το γραμματικό φαινόμενο της άρθρωσης, οι προθέσεις τόπου, και να διδαχθεί η συντακτική δομή οριστικό άρθρο+ουσιαστικό+of+άψυχο. Τέλος, χρήσιμο είναι να περιγραφούν τα εν λόγω προϊόντα με τη μορφή σύντομων προτάσεων, πρώτα προφορικά και έπειτα γραπτά, ώστε να εμπεδωθεί καλύτερα το συγκεκριμένο γλωσσικό υλικό.

2.4.A.6 | ΚΑΤΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΝΟΣ ΧΩΡΟΥ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Σε συνέχεια της προηγούμενης μαθησιακής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται στην αγγλική γλώσσα ορολογία σχετική με τον επαγγελματικό εξοπλισμό ενός χώρου μαζικής εστίασης. Ενδεικτικά, αναφέρονται λέξεις/εκφορές όπως: βραστήρες ζυμαρικών (pasta boilers), φριτέζες αερίου (gas fryers), φούρνοι με πυρότουβλο (brick ovens), ψυγεία παγωτού (ice cream display freezers). Συνιστάται οι εκπαιδευτές/-τριες να κάνουν χρήση έντυπων ή ψηφιακών φωτογραφιών που απεικονίζουν τον εξοπλισμό ενός χώρου μαζικής εστίασης (λ.χ. ενός εστιατορίου), προκειμένου με ερωτήσεις να εκμαιεύσουν από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες τις σχετικές εκφορές, πάντα με τη μορφή πολύ σύντομων προτάσεων. Για παράδειγμα, συνιστάται οι εκπαιδευτές/-τριες να απευθύνουν στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες ερωτήματα όπως: «Τι βλέπετε σε αυτή την κουζίνα εστιατορίου;» (“What do you see in this restaurant kitchen?”), για να απαντήσουν οι τελευταίοι, λ.χ.: «Βλέπω έναν φούρνο με πυρότουβλο» (“I see a brick oven”). Περαιτέρω, προκειμένου να εμπεδώσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες την εν λόγω ορολογία, ενδείκνυται να αξιοποιηθεί το γλωσσικό υλικό προηγούμενων υποενοτήτων συνδυαστικά με το νέο. Για παράδειγμα, ενθαρρύνονται να παραγάγουν εκφορές όπως: «Είναι η κρέμα μέσα στο ψυγείο παγωτού;» (“Is the cream in the ice cream display freezer?”).

Συνεπώς, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αρχίζουν βαθμιαία να ομιλούν και (απαραίτητως) να γράφουν στην αγγλική εκφορές που αφορούν το άμεσο επαγγελματικό τους περιβάλλον, δεξιότητα στην οποία συμβάλλουν οι παραπάνω ασκήσεις λόγου. Ανά-

λογες ασκήσεις επιδρούν αναμφίβολα στην ενθάρρυνση των εκπαιδευομένων ως χρηστών μιας ξένης ορολογίας.

2.4.A.7 | ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΕΙΣ ΔΙΑΛΟΓΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΘΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται, αρχικά, με την ανάπτυξη διαλόγων για την πώληση ενός παρασκευάσματος σε αρτοποιείο ή/και ζαχαροπλαστείο. Ενδεικτικά, αναφέρονται τα εξής παραδείγματα: «Σήμερα διαθέτουμε μια ευρεία ποικιλία από τούρτες» (“Today, we have a wide variety of cakes”), «Θα θέλατε κάτι άλλο;» (“Would you like something else?”). Σε δεύτερο χρόνο, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να αποδίδουν στην αγγλική τρόπους έκφρασης επιθυμιών στο πλαίσιο μιας παραγγελίας (τηλεφωνικής/ ηλεκτρονικής/διά ζώσης) ενός γλυκού ή αρτοσκευάσματος. Για τον σκοπό αυτόν, θα χρειασθεί να γίνει αρχικά επανάληψη των εκφορών που διδάχθηκαν σε προηγούμενη υποενότητα (λ.χ. “Can/Could I have...”/“I would like...”). Περαιτέρω, ως προς τη λεκτική πράξη της διαχείρισης και διατύπωσης παραπόνων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες διδάσκονται ενδεικτικά εκφορές όπως: «Φοβάμαι πως έχει γίνει κάποια παρεξήγηση» (“I’m afraid there has been a misunderstanding”), «Με συγχωρείτε, αλλά υπάρχει ένα πρόβλημα» (“Excuse me, but there is a problem”).

Συνιστάται, επιπλέον, η χρήση σχετικών βίντεο με αγγλικούς υπότιτλους για την προαγωγή των οπτικο-ακουστικών δεξιοτήτων των εκπαιδευομένων. Έπειτα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενθαρρύνονται να απομνημονεύσουν τις σχετικές εκφορές και να δραματοποιήσουν έναν διάλογο ανά δυάδες μέσα στην τάξη. Υπογραμμίζεται ότι, εκτελώντας μια ρεαλιστική γλωσσική δραστηριότητα, καλλιεργείται περαιτέρω η αυτοπεποίθηση των εκπαιδευομένων στον προφορικό και τον γραπτό λόγο.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ζησόπουλος, Α., Παγιατάκης, Θ., Πρωτοψάλτης, Α. & Σαραβάς, Μ. (2013). *Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική* (6η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. *Hyper Lexicon. English-Greek, Greek-English. Γλωσσικό, Επιστημονικό.* (2022) (11η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Σταφυλίδης.
3. Συλλογικό Έργο. (2019). *Αγγλική γραμματική στα ελληνικά – A1-C2*. Αθήνα: Εκδόσεις Casus Libri.

Συμπληρωματικές

1. Irene Voidakou. “Teaching English to young learners through phonics”. Ανακτήθηκε στις 29 Οκτωβρίου 2023 από:
<https://eclass.uoa.gr/courses/ENG117/>

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Εφαρμόζουν την ασφάλεια και την υγιεινή στους χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων προς κατανάλωση,
- Οργανώνουν κατάλληλα τους χώρους αποθήκευσης, συντήρησης, ψύξης και κατάψυξης των πρώτων υλών,
- Διαχειρίζονται ακόμα περισσότερα και πιο ιδιαίτερα υλικά,
- Επιλέγουν τις σωστές τεχνικές διαχείρισης, θέρμανσης και αναθέρμανσης των ζαχαροπλαστικών προϊόντων που χρησιμοποιούν,
- Ακολουθούν συνταγές παρεμβαίνοντας δημιουργικά σε αυτές,
- Δημιουργούν πολύπλοκες συνταγές με εξεζητημένες πρώτες ύλες,
- Συνθέτουν ζαχαροπλαστικό εδεσματολόγιο για ειδικές εκδηλώσεις,
- Δημιουργούν διακοσμητικά γλυκά,
- Παρασκευάζουν πιο εξειδικευμένα είδη τούρτας (παιδικές, γαμήλιες κ.λπ.),
- Προετοιμάζουν διάφορα είδη παγωτού, γρανίτας, σορμπέ και τούρτες παγωτό.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Αναθέρμανση / Ειδικές εκδηλώσεις / Παγωτό / Ζαχαρόπαστα / Διακοσμητική-ντεκόρ / Σορμπέ / Σεμιφρέντο.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑΤΑ-ΝΤΕΚΟΡ, ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ
2	ΠΙΟ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΤΟΥΡΤΕΣ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΣ
3	ΣΑΛΤΣΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΚΡΕΜΕΣ ΤΥΡΙΟΥ
4	ΠΑΓΩΤΟ, ΤΖΕΛΑΤΟ, ΣΟΡΜΠΕ, ΓΡΑΝΙΤΑ, ΤΟΥΡΤΑ-ΠΑΓΩΤΟ
5	ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
6	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΛΑΣΙΚΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Κείμενο αναφοράς

2.4.B.1 | ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑΤΑ-ΝΤΕΚΟΡ, ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ

Λαμβάνοντας υπόψη ότι αυτό είναι το τελευταίο εξάμηνο κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες, στη συγκεκριμένη υποενότητα, ολοκληρώνουν τις γνώσεις τους σε θεωρητικό και πρακτικό επίπεδο στη ζαχαροπλαστική. Για την πλήρη ολοκλήρωση ωστόσο αυτών των γνώσεων, κρίνεται απαραίτητο να εξοικειωθούν με τεχνικές διακόσμησης και ντεκόρ, καθώς εφαρμόζονται σε πολύ μεγάλη γκάμα προϊόντων ζαχαροπλαστικής, ειδικά στις μέρες μας.

Αρχικά, γνωρίζουν την τεχνική του γαρνιρίσματος, η οποία έχει τη δυνατότητα να μεταμορφώσει και να απογειώσει αισθητικά και εμπορικά ένα γλυκό. Σε αυτό το σημείο, θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη σημασία στην τεχνική, στα υλικά και τα ιδιαίτερα εργαλεία που χρησιμοποιούνται. Αμέσως μετά, μαθαίνουν τα είδη ντεκόρ που θα συναντήσουν στο εμπόριο και πώς αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε προϊόντα ζαχαροπλαστικού. Λόγω του μεγάλου αριθμού τους, χρήσιμο είναι να κατανοηθεί από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες η ορθή χρήση τους και όχι η υπερβολή.

Στο πλαίσιο της διακόσμησης, απαραίτητο είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εξοικειωθούν με τη ζαχαρόπαστα, η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να καλύψει τούρτες, να σχηματίσει χαρακτηριστικά, να δημιουργήσει διακοσμητικά για κέικ και γλυκά, καθώς και για πολλές άλλες χρήσεις. Για να κατανοηθεί η χρήση της, προτείνεται η επίδειξη του τρόπου χειρισμού της και η δημιουργία ενός αριθμού σχεδίων.

Τέλος, πληροφορούνται ότι, για τη διακόσμηση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής, εφαρμόζονται και άλλες τεχνικές, όπως η καραμέλα, που αναλύθηκε σε προηγούμενη υποενότητα, ή και πιο εξειδικευμένες τεχνικές, π.χ. αερογράφος, που θεωρείται πιο σπάνια.

2.4.B.2 | ΠΙΟ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΤΟΥΡΤΕΣ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΣ

Μετά την υποενότητα της διακοσμητικής και του ντεκόρ, σειρά έχει η εφαρμογή των γνώσεων που οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκόμισαν από τη δημιουργία περισσότερων

και πιο εξειδικευμένων παρασκευών τούρτας και πάστας, οι οποίες έχουν ιδιαίτερη ζήτηση στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και η εικόνα τους είναι εντυπωσιακή.

Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ολοκληρώνουν περισσότερα εξειδικευμένες τεχνικές, οι οποίες, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνουν τη δημιουργία πιο περίπλοκων βάσεων και κορυφών για τούρτες, την επεξεργασία ειδών γλάσου, την επεξεργασία γκανάς, επικαλύψεις και διακοσμήσεις.

Επίσης, γίνεται αναφορά στη χρήση περισσότερων και πιο εξειδικευμένων υλικών για πιο περίπλοκες τούρτες και πάστες, ώστε να υπάρξει εξοικείωση με την παρασκευή τους.

Στο τέλος της συγκεκριμένης υποενότητας, παρασκευάζονται τούρτες με πιο εορταστικό χαρακτήρα, όπως αυτές των γάμων, των γενεθλίων, των παιδικών πάρτι κ.λπ. Στις συγκεκριμένες τούρτες, βρίσκουν εφαρμογή οι τεχνικές σκαλίσματος της ζαχαρόπαστας, της οποίας η ζήτηση έχει αυξηθεί. Επίσης, επειδή οι τούρτες αυτές συχνά κοσμούν τη βιτρίνα σε ένα ζαχαροπλαστείο, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν γνώσεις για τον τρόπο συντήρησής τους για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Τέλος, γίνεται μνεία πιο ιδιαίτερων τεχνικών στα προϊόντα αυτά, όπως της χρήσης αερογράφου ή βρώσιμης εκτύπωσης, που χρησιμοποιείται τα τελευταία χρόνια.

2.4.B.3 | ΣΑΛΤΣΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΚΡΕΜΕΣ ΤΥΡΙΟΥ

Οι σάλτσες ζαχαροπλαστικής είναι ένα προϊόν που συναντάμε συχνά. Συνήθως, προσφέρονται ως συνοδευτικό σε παγωτό, ακόμα και με τη μορφή σιροπιού, αλλά τις συναντάμε και ως συνοδευτικό ενός πιάτου-επιδορπίου σε κάποιο κατάστημα εστίασης.

Αρχικά, κρίνεται σκόπιμο να τις χωρίσουμε σε δύο κύριες κατηγορίες: τις ζεστές και τις κρύες. Κάθε κατηγορία έχει τη δική της τεχνική, την οποία πρέπει να κατανοήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες. Στη συνέχεια, παρατίθεται ο εξοπλισμός που απαιτείται για την παρασκευή τους (μπεν μαρί, θερμόμετρο, μπασίνες κ.λπ.), και προχωράμε στη δημιουργία τους. Τον αριθμό και την ποικιλία των σαλτσών που θα παρασκευασθούν τα κρίνει ο/η εκπαιδευτής/-τρια ανάλογα με τις ειδικές συνθήκες κάθε εργαστηριακού χώρου και τα υλικά που διαθέτει. Αναφέρουμε ενδεικτικά: σάλτσες σοκολάτας, σάλτσες με αλκοολούχα ποτά, σάλτσες καραμέλας, φρούτων κ.λπ.

Τα γαλακτοκομικά είδη χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη τόσο στη ζαχαροπλαστική όσο και την αρτοποιία. Στη ζαχαροπλαστική συναντάμε την κρέμα τυριού, και αναλύεται η χρήση της αλλά και η δυνατότητα αντικατάστασής της από άλλα υλικά, όπως γιαούρτι, χορτοφαγική κρέμα τυριού, μασκαρπόνε κ.λπ. Ορισμένες κλασικές συνταγές με κρέμα τυριού που μπορούν να εκτελεστούν είναι το τσίζικέικ, η ρεντ βέλβετ, το όρεο κέικ κ.λπ.

2.4.B.4 | ΠΑΓΩΤΟ, ΤΖΕΛΑΤΟ, ΣΟΡΜΠΕ, ΓΡΑΝΙΤΑ, ΤΟΥΡΤΑ-ΠΑΓΩΤΟ

Μεγάλο κεφάλαιο στη ζαχαροπλαστική αποτελεί το παγωτό. Πρόκειται για το αγαπημένο γλυκό μικρών και μεγάλων, όχι μόνο το καλοκαίρι, αλλά όλο τον χρόνο.

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, παρασκευάζεται παγωτό με την παραδοσιακή μέθοδο. Αρχικά, αναφέρονται τα υλικά που χρησιμοποιούνται και οι τρόποι ενσωμάτωσης και επεξεργασίας τους, μέχρι την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος. Επιπλέον, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν τη χρήση της παγωτομηχανής και τους επαγγελματικούς τρόπους παραγωγής μεγάλων ποσοτήτων παγωτού. Κρίνεται χρήσιμο να γνωρίσουν τις διαφορές, σε επίπεδο τεχνικής και υλικών, ανάμεσα στο παγωτό και το τζελάτο.

Στη συνέχεια, παρασκευάζονται είδη γρανίτας και σορμπέ. Πρόκειται για δύο είδη που παρουσιάζουν κοινά στοιχεία, αλλά και σημαντικές διαφορές, τόσο ως προς τον τρόπο που παρασκευάζονται όσο και τον τρόπο που σερβίρονται και καταναλώνονται. Για την ολοκλήρωση της ενότητας, απαραίτητες είναι οι γνώσεις που αποκόμισαν οι εκπαιδευόμενοι/-ες κατά την παρασκευή παγωτού και τούρτας, ώστε συνδυαστικά να παρασκευάσουν τούρτα παγωτό. Σημαντικό είναι να αναφερθεί και ο τρόπος αποθήκευσης και συντήρησης των παραπάνω ειδών.

Σημειώνεται ότι, στη συγκεκριμένη υποενότητα, μπορούν να αναλυθούν και ορισμένες παρασκευές που, αν και δεν ανήκουν στην κατηγορία του παγωτού, συντηρούνται και σερβίρονται σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Αυτές είναι οι λεγόμενες σεμιφρέντο παρασκευές, οι οποίες παρουσιάζουν αρκετές ομοιότητες με τα παραπάνω προϊόντα.

2.4.B.5 | ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Η σύνθεση ενός μενού ζαχαροπλαστικής βρίσκει εφαρμογή σε αρκετές περιπτώσεις στον τομέα της εστίασης. Για να κατανοηθεί ο τρόπος με τον οποίο διαμορφώνεται, οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να ανατρέξουν στο σύνολο των γνώσεων που αποκόμισαν σε προηγούμενες υποενότητες.

Αρχικά, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εξοικειώνονται με το είδος του μενού που θα συνθέσουν, το οποίο μπορεί να είναι: μενού γλυκών σε κατάλογο αλά καρτ ή ταμπλ ντοτ, μενού προϊόντων ζαχαροπλαστικής για έναν μπουφέ (πρωινού, δεξίωσης κ.ά.), κατάλογος γλυκών ζαχαροπλαστέιου, και πολλές ακόμα εκδοχές.

Στη συνέχεια, κρίνεται σκόπιμο να ερμηνεύσουν τις διαφορές και τις ιδιαιτερότητες που προκύπτουν από τη σύνθεση του κάθε είδους μενού, και ποιες λύσεις εκείνοι/-ες, ως επαγγελματίες, προτείνουν για την ολοκλήρωσή του. Επίσης, χρήσιμο είναι να παρασκευάσουν ατομικά γλυκά διαφόρων ειδών που συναντάμε σε εκδηλώσεις και μπουφέ, λαμβάνοντας υπόψη τους ακόλουθους παράγοντες: αριθμό ατόμων που θα εξυπηρετήσουν, ιδιαιτερότητες πελατών (δυσανεξίες, αλλεργίες), ποσότητα πρώτων υλών, κόστος πρώτων υλών, ειδών συσκευασίας και σερβιρίσματος (χάρτινων κουτιών, μπολ κ.λπ.), συνθήκες μεταφοράς και συντήρησής τους κ.λπ.

Όλα τα παραπάνω προτείνεται να γίνουν υπό τη μορφή προσομοίωσης διοργάνωσης ενός μπουφέ σε κανονικές συνθήκες, με πρωτοβουλία των εκπαιδευομένων (που μπορεί να δουλέψουν σε ομάδες) και με την υποστήριξη των εκπαιδευτών/-τριών.

2.4.B.6 | ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΛΑΣΙΚΩΝ ΓΛΥΚΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Με τη θεωρητική και πρακτική κατάρτιση να έχει σχεδόν ολοκληρωθεί, η συγκεκριμένη υποεπένδυση χρησιμοποιεί τις γνώσεις και την εμπειρία που αποκόμισαν οι εκπαιδευόμενοι/-ες, ώστε να πραγματοποιήσουν οι ίδιοι/-ες κλασικές συνταγές ζαχαροπλαστικής.

Οι συγκεκριμένες συνταγές μπορεί να είναι και παρασκευές που έχουν ήδη εκτελεστεί σε προηγούμενες υποενότητες, με τη διαφορά ότι, στην τρέχουσα υποενότητα, αυτές θα εκτελεστούν αποκλειστικά από τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες και οι εκπαιδευτές/-τριες θα κρίνουν τα αποτελέσματα. Ορισμένα σημεία στα οποία πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή είναι: οι τεχνικές που εφαρμόστηκαν, η ορθή χρήση πρώτων υλών και μηχανημάτων, η τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας και το τελικό αποτέλεσμα σε επίπεδο γεύσης και εικόνας.

Η υποεπένδυση λειτουργεί αφενός επαναληπτικά για το σύνολο των τεχνικών και των παρασκευών που έχουν διδαχθεί, αφετέρου προσφέρει στον/στην εκπαιδευτή/-τρια την ευκαιρία να δώσει επιπλέον πληροφορίες και συμβουλές στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες, τις οποίες θα αξιοποιήσουν στην επαγγελματική τους πορεία.

Τέλος, προτείνονται ορισμένα κλασικά γλυκά που μπορούν να παρασκευασθούν, όπως: μπλακ φόρεστ, κρεμ μπρουλέ, τσίζκείκ, προφιτερόλ, τιραμισού, μιλφέιγ, σαβαρέν, παρί μπρεστ, σοκολατόπιτα, κρέμα καραμελέ. Επίσης, ο/η εκπαιδευτής/-τρια κρίνει ότι επιπλέον χρειάζεται για την ολοκλήρωση της συγκεκριμένης μαθησιακής ενότητας.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ζησόπουλος, Α., Παγιατάκης, Θ., Πρωτοψάλτης, Α. & Σαραβάς, Μ. (2013). *Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική* (6η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Χολέβας, Κ. & Ψιλόπουλος, Χ. (2014). *Για ζαχαροπλάστες*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.

Συμπληρωματικές

1. Βέργαδος, Χ. (2017). *Σχολείο Ζαχαροπλαστικής. Γιατί τελικά τα γλυκά... είναι εύκολα!* Αθήνα: Εκδόσεις Διόπτρα.
2. Καγιός, Β. & Γαλιατσάτος, Π. (2020). *Απαντήσεις στην τράπεζα θεμάτων του ΕΟΠΠΕΠ*. Αθήνα: Εκδόσεις 24 Γράμματα.

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Αρτοποιητική τέχνη II» είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εμβαθύνουν σε πιο ανεπτυγμένες έννοιες και λειτουργίες της αρτοποιίας και στους κανόνες που τις διέπουν. Ειδικότερα, θα αναλυθούν διεξοδικά οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες που απαιτούνται σε επίπεδο σύνθεσης και παρασκευής αρτοποιητικών εδεσμάτων. Παράλληλα, θα παρουσιασθεί εκτενώς ο τρόπος λειτουργίας ενός επαγγελματικού χώρου και του εξοπλισμού του. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αφομοιώσουν πλήρως τις αποκτηθείσες γνώσεις και θα προχωρήσουν σε πιο εξεζητημένες τεχνικές επεξεργασίας πρώτων υλών της αρτοποιίας, τεχνικές διακόσμησης και σύγχρονες τάσεις στην αρτοποιητική τέχνη. Έτσι, θα αναλυθεί διεξοδικά ο τρόπος διακόσμησης εδεσμάτων αρτοποιίας με εξειδικευμένες τεχνικές. Τέλος, θα ανατεθούν στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες συγκεκριμένες επαγγελματικές εργασίες στον χώρο του εργαστηρίου, ώστε να δημιουργηθούν συνθήκες επαγγελματικής προσομοίωσης. Με αυτόν τον τρόπο, θα αναπτύξουν και έναν βαθμό πρωτοβουλίας, που κρίνεται ουσιώδης για την επαγγελματική τους ένταξη σε ένα αρτοποιείο.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Εφαρμόζουν την ασφάλεια και την υγιεινή στους χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας και παραγωγής των προϊόντων,
- Οργανώνουν κατάλληλα τους χώρους αποθήκευσης, συντήρησης, ψύξης και κατάψυξης πρώτων υλών,
- Διαχειρίζονται τα υλικά αρτοποιίας με κατάλληλο τρόπο γνωρίζοντας τις διατροφικές αξίες τους,
- Χρησιμοποιούν τα εργαλεία και τις εγκαταστάσεις του εργαστηρίου με επαγγελματικό τρόπο,
- Επιλέγουν τις σωστές τεχνικές διαχείρισης και θέρμανσης των προϊόντων αρτοποιίας που χρησιμοποιούν,
- Δημιουργούν πιο εξεζητημένα είδη άρτου (μπάο μπαν κ.λπ.),
- Προετοιμάζουν αρτοπαρασκευάσματα με βάση ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα (μουστοκούλουρα κ.λπ.),
- Επιλέγουν τα υλικά και τις τεχνικές για τη δημιουργία αρτοπαρασκευασμάτων εποχικού τύπου (Χριστουγέννων, Πάσχα, Καθαράς Δευτέρας κ.ά.),
- Συνδυάζουν τεχνικές από την αρτοποιία και από τη ζαχαροπλαστική για γλυκά εδέσματα όπως πανετόνε, τσουρέκι κ.ά.,
- Παρασκευάζουν αλμυρά και γλυκά αρτοπαρασκευάσματα όπως παξιμάδια,
- Δημιουργούν πιο εξειδικευμένους τύπους ζύμης, σφολιάτες και φύλλο χωριάτικης πίτας.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Αρτοποιασματικά / Μουστοκούλουρο / Ομογενοποίηση / Σφολιάτα / Χωριάτικο φύλλο / Προζύμι / Φάρσα / Ζύμη ντεκόρ.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενότητων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ: ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ, ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ, ΜΠΙΣΚΟΤΑ κ.λπ.
2	ΑΛΛΜΥΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΪΙΑΣ
3	ΠΡΟΖΥΜΙ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΕ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΟΠΟΪΙΑΣ
4	ΖΥΜΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ, ΣΦΟΛΙΑΤΑ, ΦΥΛΛΟ
5	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΓΛΥΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΑΡΤΟΠΟΪΙΑΣ
6	ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΕΣ ΖΥΜΕΣ

Κείμενο αναφοράς

2.4.Γ.1 | ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ: ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ, ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ, ΜΠΙΣΚΟΤΑ κ.λπ.

Η παρούσα υποενότητα ξεκινά με την ανάλυση και την παρασκευή επιπλέον αρτοποιασμάτων, τα οποία χωρίζονται σε τρεις γενικές κατηγορίες: τα κουλούρια, τα βουτήματα και τα μπισκότα. Μπορεί όμως να υπάρξει και επιπλέον κατηγοριοποίηση αν ο/η εκπαιδευτής/-τρια την κρίνει απαραίτητη.

Στο εμπόριο συναντάμε πολλά και διαφορετικά κουλούρια: σοκολάτας, βανίλιας, κανέλας, και κάποια πιο ιδιαίτερα, όπως: μουστοκούλουρα, λαδιού, κρασιού, πασχάλινά κ.λπ. Κρίνεται απαραίτητο να αναλυθούν και να παρασκευασθούν όσο το δυνατόν περισσότερα είδη και να γίνει αναφορά σε τυχόν τάσεις της εποχής αναφορικά με νέα υλικά και τεχνικές κουλουροποιίας.

Στη συνέχεια, δίνονται γενικές οδηγίες για τα στάδια παρασκευής των βουτημάτων ανάλογα με τα μείγματα. Στην παρασκευή των βουτημάτων χρήσιμες είναι και οι γνώσεις που οι εκπαιδευόμενοι/-ες έχουν αποκομίσει στη ζαχαροπλαστική, καθώς στο συγκεκριμένο αρτοποιασμα χρησιμοποιούνται και μαρμελάδες, σοκολάτες, φρούτα, ξηροί καρποί κ.λπ.

Την ίδια λογική ακολουθεί και η παρασκευή μπισκότων. Αρχικά, οι εκπαιδευτές/-τριες δίνουν οδηγίες για τη σωστή χρήση των μειγμάτων και ακολουθεί η παρασκευή ποικιλίας μπισκότων και παραλλαγών τους. Επιπλέον, στη συγκεκριμένη υποενότητα, έμφαση δίνεται στις έννοιες και τις τεχνικές της ομογενοποίησης και της σχηματοποίησης.

2.4.Γ.2 | ΑΛΜΥΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ

Η αρτοποιία είναι μια τέχνη η οποία, όπως διαπιστώσαμε αλλά θα επιβεβαιώσουμε και στη συνέχεια, συνδυάζεται σε αρκετά σημεία με τη ζαχαροπλαστική. Βέβαια, αρκετά προϊόντα που συναντάμε στις βιτρίνες των φούρνων είναι αλμυρά.

Τα αλμυρά προϊόντα τα βρίσκουμε σε διάφορες μορφές, με κυριότερες τις εξής: κριτσίνια διάφορα, ποικιλία από μπατόν σαλέ, διάφορα αλμυρά κέικ και αλμυρά κουλούρια. Στην υποενότητα αυτή, προσδιορίζονται οι διαφορές τους και οι ιδιαιτερότητες στον τρόπο παρασκευής τους.

Έπειτα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν τις αλμυρές συνθέσεις, αρχικά τις πιο απλές (π.χ. κριτσίνια με κάποιο είδος τυριού) και στη συνέχεια τις πιο περίπλοκες και ιδιαίτερες (π.χ. αλμυρό κέικ με κουνουπίδι και μπρόκολο), με την επισήμανση ότι η παρασκευή τους δεν είναι υποχρεωτική.

Ωστόσο, επειδή οι συνδυασμοί πρώτων υλών στα συγκεκριμένα προϊόντα αρτοποιίας είναι πολλοί και περιλαμβάνουν αλλαντικά, τυριά, μπαχαρικά, μυρωδικά, κρέατα, λαχανικά κ.ά., κρίνεται χρήσιμο οι εκπαιδευόμενοι/-ες να γνωρίσουν κλασικές συνταγές αλμυρών προϊόντων αρτοποιίας πριν πειραματισθούν με συνδυασμούς υλικών τους. Όλα αυτά πάντα υπό την καθοδήγηση των εκπαιδευτών/-τριών τους, οι οποίοι/-ες παρεμβαίνουν δημιουργικά χάρη στην εμπειρία τους.

2.4.Γ.3 | ΠΡΟΖΥΜΙ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΕ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ

Το προζύμι που χρησιμοποιείται στην αρτοποιία είναι το τελικό προϊόν μιας χρονοβόρας και ιδιαίτερης διαδικασίας, γνωστής ως «προζύμωσης». Εδώ και αρκετά χρόνια, βλέπουμε την κατανάλωση του ψωμιού με προζύμι να αυξάνεται.

Αρχικά, αναλύεται η έννοια της προζύμωσης και οι λόγοι εφαρμογής της. Επίσης, καταρτίζεται ένας κατάλογος από παρασκευές προζυμιών από διαφορετικά υλικά (π.χ. μούστο, ορισμένα φρούτα, όσπρια, ακόμα και κρεμμύδια), ώστε να κατανοηθούν ο τρόπος και ο χρόνος που απαιτείται για να έχουμε ένα σωστό προζύμι. Ο/Η εκπαιδευτής/-τρια κρίνει τον αριθμό και τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν στο εργαστήριο.

Ιδιαίτερη σημασία δίνεται στις μεθόδους ενσωμάτωσης του προζυμιού στο ψωμί και σε άλλα αρτοσκευάσματα, και εξηγείται ο τρόπος διατήρησης και ανανέωσής του. Συνιστάται να διδαχθεί και η μέθοδος του «ξινού ζυμαριού», η οποία χρησιμοποιείται από ορισμένους/-ες αρτοποιούς, με παρόμοιο αποτέλεσμα σε μικρότερο χρόνο.

Σημειώνεται πως, επειδή η ζύμωση και η ωρίμανση του προζυμιού είναι μια αργή διαδικασία, ο/η εκπαιδευτής/-τρια κρίνει και καθοδηγεί τον/την εκπαιδευόμενο/-η για το πώς θα χρησιμοποιηθεί στην πορεία της διδασκαλίας για την παραγωγή ψωμιών και άλλων ειδών αρτοποιίας.

2.4.Γ.4 | ΖΥΜΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ, ΣΦΟΛΙΑΤΑ, ΦΥΛΛΟ

Ένα ακόμη προϊόν αρτοποιίας που συναντάμε συχνά σε αρτοποιεία είναι οι ζύμες, οι οποίες χωρίζονται σε κατηγορίες και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε γλυκές και αλ-

μυρές παρασκευές. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες γνωρίζουν τα είδη τους και παρασκευάζουν αντίστοιχα προϊόντα αρτοποιίας.

Ειδικότερα, στην αρχή εξετάζονται οι ζύμες που περιέχουν μαγιά και εκτελούνται συνταγές που οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα συναντήσουν στο επάγγελμά τους. Σημαντικό είναι να κατανοηθεί ο τρόπος που κόβονται και σχηματοποιούνται οι ζύμες αυτές, γιατί αυτός καθορίζει την τελική μορφή τους. Αναφέρουμε ενδεικτικά προϊόντα όπως τα κρουασάν, τα τσουρέκια, τα ντένις κ.λπ.

Στη συνέχεια οι εκπαιδευόμενοι/-ες έρχονται σε επαφή με τη ζύμη σφολιάτας, η οποία χρησιμοποιείται αρκετά στην αρτοποιία και παρουσιάζει ιδιαιτερότητες στον τρόπο παρασκευής της. Ακολουθεί η δημιουργία γλυκών και αλμυρών προϊόντων αρτοποιίας με βάση τη σφολιάτα. Αμέσως μετά, παρασκευάζεται η ζύμη κουρού και πιρσκή, και προτείνονται φάρσες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

Έπειτα, παρουσιάζονται οι ζύμες για πίτσα και πείνιρλί, τις οποίες συναντάμε όχι μόνο σε αρτοποιεία αλλά γενικότερα σε καταστήματα εστίασης. Γίνεται λόγος για τον τρόπο παρασκευής, τα είδη και τα υλικά τους. Η υποεπάρκεια ολοκληρώνεται με την παρασκευή χωριάτικου φύλλου και σειράς από παραδοσιακές αλλά και πιο εξειδικευμένες πίτες με διάφορα υλικά.

2.4.Γ.5 | ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΓΛΥΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ

Μέχρις στιγμής, έχουμε συναντήσει αρκετές γλυκές παρασκευές αρτοποιίας. Επίσης, είναι χρήσιμο να αναφέρουμε ότι και στις ενότητες της ζαχαροπλαστικής έχουν αναλυθεί ανάλογες παρασκευές, γεγονός που δεν θα πρέπει να προκαλεί σύγχυση στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες, γιατί οι δύο τέχνες έχουν πολλά κοινά (σε υλικά, τεχνικές, μεθοδολογία κ.λπ.), τα οποία πρέπει να γνωρίζουν και να αντιλαμβάνονται.

Στη συγκεκριμένη υποεπάρκεια, ολοκληρώνεται το σύνολο των γλυκών αρτοπαρασκευασμάτων με αναφορά στις τάρτες, στις οποίες πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή τόσο στον τρόπο παρασκευής τους όσο και στους παράγοντες που μπορούν να οδηγήσουν σε λανθασμένο αποτέλεσμα. Συνιστάται να υπάρξει επίδειξη αυτών των παραγόντων, επειδή είναι καθοριστικοί για την επιτυχία όλων των ειδών τάρτας που θα συναντήσουμε.

Στη συνέχεια, εκτελούνται συγκεκριμένες κλασικές συνταγές τάρτας, όπως πάστα φλώρα, τάρτα με φρέσκα φρούτα, τάρτα σοκολάτας κ.λπ. Για να ολοκληρωθεί η ενότητα, παρασκευάζονται και άλλες συνταγές στις οποίες εφαρμόζονται παρόμοιες τεχνικές. Ενδεικτικά, αναφέρουμε διάφορα είδη μηλόπιτας όπως και η λέμον πάι. Σε όλες τις παραπάνω παρασκευές, σημαντική είναι η αναφορά στους χρόνους και τους τρόπους σωστής συντήρησής τους.

Σημειώνεται ότι ο αριθμός και η ποικιλία παρασκευών που θα εκτελεστούν σε αυτή την υποεπάρκεια κρίνεται από τον/την εκπαιδευτή/-τρια και από την ευχέρεια των υλικών που έχει στη διάθεσή του/της.

2.4.Γ.6 | ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΕΣ ΖΥΜΕΣ

Το ψωμί, εκτός από τροφή, μπορεί να αποτελέσει διακοσμητικό στοιχείο στη βιτρίνα ενός αρτοποιείου-ζαχαροπλαστείου ή ακόμα και κάποιου μπουφέ. Οι συγκεκριμένες ζύμες που χρησιμοποιούνται για αυτόν τον σκοπό ονομάζονται «νεκρές ζύμες» και βασικό τους στοιχείο είναι ότι δεν προορίζονται για κατανάλωση και βρώση, αλλά αποκλειστικά για διακόσμηση.

Αναφέρονται λοιπόν τα είδη ζύμης-ντεκόρ –όπως αλλιώς ονομάζονται– που μπορεί να συναντήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες και ο τρόπος παρασκευής τους. Χρήσιμο είναι, επίσης, οι εκπαιδευόμενοι/-ες να αποκτήσουν γνώσεις για τις ιδιαιτερότητές τους ως προς τα υλικά που χρησιμοποιούνται. Για παράδειγμα, δεν γίνεται χρήση μαγιάς αλλά γλυκερίνης και μεγαλύτερης ποσότητας αλατιού και ζάχαρης κ.λπ.

Συνιστάται οι εκπαιδευόμενοι/-ες να εξοικειωθούν με αυτές τις ζύμες και με τα διάφορα σχέδια που μπορεί να έχουν. Επιπλέον, κρίνεται χρήσιμο να παρασκευασθεί και αλευρόκολλα, όπως και η ζύμη που χρησιμοποιείται για το γράψιμο στην επιφάνεια προϊόντων αρτοποιίας.

Ολοκληρώνοντας, ωφέλιμο είναι οι εκπαιδευόμενοι/-ες να αποκτήσουν γνώσεις και για τα γυαλιστικά ζύμης, τα οποία μπορούν να παρασκευάσουν οι ίδιοι/-ες, αλλά και για τους τρόπους με τους οποίους μπορούν να αλλάξουν χρώμα στις δημιουργίες τους και να τις συντηρήσουν για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Σημειώνεται πως πολλές περιοχές της Ελλάδας χρησιμοποιούν τέτοιου είδους διακοσμητικά ψωμιά (άρτους) στο πλαίσιο συγκεκριμένων εορταστικών εκδηλώσεων. Γι' αυτό, θα ήταν ωφέλιμο να εκπονηθεί μια έρευνα για την ελληνική παράδοση στην αρτοποιία.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ζησόπουλος, Α, Παγιατάκης, Θ., Πρωτοψάλτης, Α., Σαράβας, Μ. & Τσάβος, Ι. (2004). *Εκπαιδευτική και Επαγγελματική Αρτοποιία* (4η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Καραγιάννης, Γ. (2016). *Ψωμί και ζύμες. 130 παραδοσιακές συνταγές απ' την Ελλάδα και τον κόσμο*. Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλου.

Συμπληρωματικές

1. Χριστοφίδης, Ζ. (2019). *Το ψωμί κόβεται με το χέρι*. Ηράκλειο Κρήτης: Ιδιωτική έκδοση.
2. Καγιάς, Β. & Γαλιατσάτος, Π. (2020). *Απαντήσεις στην τράπεζα θεμάτων του ΕΟΠΠΕΠ*. Αθήνα: Εκδόσεις 24 Γράμματα.

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Βιώσιμη ανάπτυξη στον τουρισμό» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες στις βασικές έννοιες της αειφορίας, της βιώσιμης ανάπτυξης, της κυκλικής οικονομίας και της οικολογίας. Ειδικότερα, θα μελετήσουν τις συνθήκες για μια μακροπρόθεσμη οικονομική ανάπτυξη με ταυτόχρονη διασφάλιση της προστασίας του περιβάλλοντος. Συγκεκριμένα, θα μελετηθούν οι τρόποι και οι μέθοδοι προστασίας των πηγών μας και μείωσης του περιβαλλοντικού αποτυπώματος. Ενδεικτικά, θα παρουσιαστεί η ορθή επιλογή πρώτων υλών βάσει εποχικότητας, η ορθή χρήση της ενέργειας και η επιλογή μεθόδων εξοικονόμησης ενέργειας με έξυπνο σύστημα διαχείρισης θέρμανσης και μαγειρέματος. Τέλος, θα αναλυθεί ο τρόπος εφαρμογής της βιώσιμης ανάπτυξης στην επαγγελματική αρτοποιία, τη ζαχαροπλαστική και τη γαστρονομία, με ορθές πρακτικές την κυκλική οικονομία, την εποχικότητα, τη μείωση του διοξειδίου του άνθρακα και της σπατάλης των τροφίμων, και τον σεβασμό στον άνθρωπο και τους υδάτινους πόρους, διασφαλίζοντας τις απαραίτητες ποσότητες πρώτων υλών για τις επόμενες γενεές.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Εφαρμόζουν καλές πρακτικές της κυκλικής οικονομίας,
- Διατυπώνουν τους άξονες βιώσιμης ανάπτυξης του ΟΗΕ (βιώσιμη ανάπτυξη, φυσικοί πόροι, βιωσιμότητα, κλιματική αλλαγή, βιοποικιλότητα, ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, πράσινη τεχνολογία, εταιρική κοινωνική ευθύνη),
- Περιγράφουν τους τρεις πυλώνες της βιώσιμης ανάπτυξης (κοινωνική, περιβαλλοντική, οικονομική),
- Παρουσιάζουν τις αρχές της διατροφικής και της γαστρονομικής βιωσιμότητας,
- Ανακαλύπτουν τα εστιατόρια και τις επιχειρήσεις εστίασης που βασίζονται στη βιώσιμη ανάπτυξη,
- Αναπτύσσουν μενού και ειδικές εκδηλώσεις με αποκλειστική χρήση τοπικών και εποχικών προϊόντων,
- Εφαρμόζουν την οικολογική οικονομία ψηφιοποιώντας τα έγγραφά τους,
- Ελαχιστοποιούν την απόσταση των παραγόμενων προϊόντων για τη δημιουργία ειδικών μενού (εργασία με αναφορά σε παραγωγούς και στην απόσταση μεταξύ κουζίνας και σημείου παραγωγής),
- Μελετούν τους κοινωνικούς, αγροτικούς και τοπικούς συνεταιρισμούς,
- Ερευνούν τους οργανισμούς που αναδεικνύουν τη βιώσιμη ανάπτυξη.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Βιώσιμη ανάπτυξη / Αειφορία / Βιώσιμη γαστρονομία / Κυκλική οικονομία / Zero waste / Προσβασιμότητα / ΑμεΑ.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

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

Διάρθρωση των μαθησιακών ενότητων σε υποενότητες

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΑΕΙΦΟΡΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
2	ΦΟΡΕΙΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
3	ΕΙΔΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΧΩΡΟΤΑΞΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΕΙΦΟΡΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ
4	ΓΥΝΑΙΚΕΙΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ (ΚοιΣΕπ)
5	ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
6	ΒΙΩΣΙΜΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
7	ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΜΕΑ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ

Κείμενο αναφοράς

2.4.Δ.1 | ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΑΕΙΦΟΡΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες εισάγονται στον κόσμο της βιώσιμης ανάπτυξης των επιχειρήσεων και επικεντρώνονται στις βασικές έννοιες και λειτουργίες που διέπουν την αειφορία στις επιχειρήσεις. Συγκεκριμένα, η βιώσιμη ανάπτυξη ασχολείται με τις μεθόδους που προωθούν την κάλυψη των αναγκών των σημερινών γενεών, χωρίς να αποκλείουν τις ανάγκες των μελλοντικών.

Στη συνέχεια, θα παρουσιασθούν οι τρεις πυλώνες της βιωσιμότητας και οι αντίστοιχες πτυχές της: κοινωνική, οικονομική και περιβαλλοντική. Συγκεκριμένα, θα αποτυπωθούν οι άξονες που εμφανίζει ο κάθε πυλώνας και η σύγκλισή τους, ώστε να παρουσιασθεί η βιωσιμότητα.

Για να επιτευχθεί η ανάπτυξη αυτή, πρέπει να υπάρχει κοινωνική και επιχειρηματική ευαισθητοποίηση. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα προσδιορίσουν την κοινωνική διάσταση της βιώσιμης ανάπτυξης και θα συζητήσουν θέματα βιωσιμότητας, προκειμένου πολίτες, επιχειρήσεις και κράτη να στραφούν προς εναλλακτικές και βιώσιμες μορφές κατανάλωσης, με παράλληλη συμμόρφωση προς την κείμενη περιβαλλοντική νομοθεσία.

Τέλος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναφερθούν στους τρόπους συμμετοχής και εμπλοκής των επιχειρήσεων σε αυτό το σύστημα ανάπτυξης και θα μάθουν την Πολιτική της Οικολογίας και του Περιβάλλοντος, που προτάσσει τη Βιώσιμη Ανάπτυξη ως

την πρωταρχική θέση για τη διαχείριση όλης της ανθρώπινης δραστηριότητας (πολιτικής, κοινωνικής, οικονομικής και περιβαλλοντικής), ως ενιαίου συστήματος.

2.4.Δ.2 | ΦΟΡΕΙΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα παρουσιάσουν τους φορείς και τις οργανώσεις που ενεργούν για την προώθηση και τη διάδοση της βιώσιμης ανάπτυξης. Στις κοινωνικές οργανώσεις ανήκουν οι Μη Κυβερνητικοί Οργανισμοί (ΜΚΟ), οι οποίοι δραστηριοποιούνται σε εθνικό, διεθνές ή διακρατικό επίπεδο, και μπορούν να λειτουργούν υπό τη μορφή ισχυρών πολυεθνικών δικτύων οργανώσεων.

Αρχικά, κρίνεται σκόπιμο να παρουσιασθούν οι ΜΚΟ που οργανώνουν δράσεις σχετικά με την εστίαση, τους καταναλωτές, τα τρόφιμα και τη χρήση των πόρων. Είναι σημαντικό οι εκπαιδευόμενοι/-ες να ταξινομήσουν τις οργανώσεις βάσει και των υπόλοιπων δράσεων που σχετίζονται έμμεσα με τις επιχειρήσεις εστίασης ή το επάγγελμά τους.

Στη συνέχεια, θα αναφερθούν οι τρόποι συνεργασίας των ΜΚΟ με την Κοινωνία των Πολιτών, καθώς συναποτελούν την παγκόσμια κοινότητα. Με αυτή τη γνώση, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναγνωρίσουν τα πλεονεκτήματα της ειδίκευσης που έχουν, συνεισφέροντας στον διάλογο για το περιβάλλον και την εφαρμογή πολιτικών για τη βιώσιμη ανάπτυξη.

Επίσης, είναι σημαντικό οι εκπαιδευόμενοι/-ες να αναφέρουν πώς οι κρατικοί φορείς προσπαθούν να ευαισθητοποιήσουν τους πολίτες προς αυτή την κατεύθυνση. Γ' αυτόν τον σκοπό, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εκτιμήσουν τις ανάλογες δράσεις και θα τις αναφέρουν είτε προς μίμηση είτε προς αποφυγή. Τέτοιες δράσεις είναι η ανακύκλωση, η επαναχρησιμοποίηση, η μείωση σπατάλης νερού, η οικολογική συνείδηση κ.λπ. Οι φορείς που εμπλέκονται σε τέτοιες δράσεις είναι οι δήμοι, οι περιφέρειες, τα υπουργεία, η Ευρωπαϊκή Ένωση, ο Οργανισμός Ηνωμένων Εθνών.

2.4.Δ.3 | ΕΙΔΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΧΩΡΟΤΑΞΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΕΙΦΟΡΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

Στη συγκεκριμένη υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα συνδέσουν τις επιχειρηματικές ιδέες τους με το ειδικό πλαίσιο χωροταξικού σχεδιασμού και αειφόρου ανάπτυξης για τον τουρισμό. Στο νέο αυτό Ειδικό Χωροταξικό Πλαίσιο (ΕΧΠ), ταξινομείται η Ελλάδα σε πέντε κατηγορίες και, ανάλογα με τον βαθμό επιβάρυνσης, ορίζονται για καθεμία νέες κατευθύνσεις ανάπτυξης. Με αυτόν τον τρόπο, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μπορούν να προσδιορίζουν τις κορεσμένες από τουρίστες περιοχές, αλλά και να καταγράφουν τις ανεπτυγμένες, οι οποίες, όλες μαζί, υπόκεινται σε σχετικούς περιορισμούς.

Είναι ουσιώδες να συσχετίσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες τις επιδοτήσεις με το νέο ΕΧΠ, γιατί τυχόν αποφάσεις τους σχετικά με πιθανή επένδυση θα πρέπει να βασίζονται σε πολιτικές βιώσιμης ανάπτυξης. Μέσω της ανάλυσης του νέου ΕΧΠ, οι εκπαι-

δευόμενοι/-ες θα ανακαλύψουν και θα επαναπροσδιορίσουν τις ιδέες τους βάσει των χαρακτηρισμένων περιοχών, οι οποίες είναι οι εξής: α) Περιοχές ελέγχου (κορεσμένες), β) Ανεπτυγμένες περιοχές, γ) Αναπτυσσόμενες περιοχές, δ) Περιοχές με δυνατότητες ανάπτυξης και ε) Περιοχές με δυνατότητες ήπιας ανάπτυξης.

Τέλος, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναφέρουν τις προϋποθέσεις ένταξης πιθανής επιχείρησης αρτοζαχαροπλαστέιου μέσα στις 5 ζώνες που ορίζονται από το συγκεκριμένο σχέδιο. Ταυτόχρονα, θα αναφερθούν και οι συνδυασμοί επιχειρήσεων που θα μπορούσαν να δημιουργηθούν μέσα σε αυτό το πλαίσιο για την ολική ανάπτυξη των περιοχών βάσει των βιώσιμων αρχών.

2.4.Δ.4 | ΓΥΝΑΙΚΕΙΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ (ΚοιΣΕπ)

Καθώς οι εκπαιδευόμενοι/-ες έχουν διδαχθεί όλα όσα πρέπει να γνωρίζουν για τη βιώσιμη ανάπτυξη, θα έλθουν στη συνέχεια σε επαφή με επιχειρήσεις που πρεσβεύουν τις αρχές και τις αξίες της. Η επαφή αυτή θα τους/τις βοηθήσει να προσδιορίζουν, με μεγάλη ακρίβεια, τις προδιαγραφές και τις καλές πρακτικές, που απαιτούνται για τη βιώσιμη ανάπτυξη. Επίσης, θα σταθμίσουν τις πρακτικές που ακολουθούν οι επιχειρήσεις αυτές, ώστε να μπορούν να τις αντιγράψουν στο εργαστήριό τους.

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα απαριθμήσουν και θα περιγράψουν τους Γυναικείους Συνεταιρισμούς και τις Κοινωνικές Συνεταιριστικές Επιχειρήσεις (Κοιν-ΣΕπ) που εμφανίζονται ενεργοί στην περιφερειακή ενότητα ή την περιφέρειά τους και σχετίζονται με την παραγωγή και τη διάθεση τροφίμων. Η αναζήτηση θα πραγματοποιηθεί από τους/τις ίδιους/-ες σε ομάδες και με επισήμανση των καλών πρακτικών τους.

Για την κατανόηση της συνολικής δράσης των επιχειρήσεων, θα πραγματοποιηθεί επίσκεψη σε ανάλογο χώρο, όπου οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εκτιμήσουν το επίπεδο της γνώσης και της εφαρμογής των αρχών της βιώσιμης ανάπτυξης από τα μέλη των ομάδων. Τα ελέγχσιμα κριτήρια θα προσδιοριστούν από τους/τις ίδιους/-ες και θα έχουν τη μορφή λίστας, ώστε να αποτυπωθεί η πλήρης εικόνα των δράσεών τους.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα πρέπει να είναι σε θέση να καταγράψουν τις εντυπώσεις τους και να τεκμηριώσουν τις επιλογές τους βάσει των δράσεων και των τελικών αποτελεσμάτων των επιχειρήσεων που μελέτησαν.

2.4.Δ.5 | ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Στη συνέχεια, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τους βασικούς όρους και τις αρχές της Κυκλικής Οικονομίας. Πιο συγκεκριμένα, θα αναφερθούν στους πόρους, τα προϊόντα και τα υλικά για τη δημιουργία ενός συστήματος ανάπτυξης που εδράζεται στην ανακύκλωση των προϊόντων, τη μακροχρόνια ζωή, τη βέλτιστη επαναχρησιμοποίηση και την ανακατασκευή.

Στο πλαίσιο αυτής της υποενότητας, κρίνεται σημαντικό να αναφερθούν οι αρχές της έννοιας της κυκλικής οικονομίας, οι οποίες περιλαμβάνουν την «αρχή των 3R»

(Reduce, Reuse, Recycle [Ελαχιστοποίηση, Επαναχρησιμοποίηση, Ανακύκλωση]) και την «αρχή των 6R» (Reuse, Recycle, Redesign, Remanufacture, Reduce, Recover [Επαναχρησιμοποίηση, Ανακύκλωση, Επανασχεδιασμός, Ανακατασκευή, Ελαχιστοποίηση και Ανάκτηση]). Δηλαδή, οι βασικές αρχές του κυκλικού οικονομικού μοντέλου βασίζονται στη δυνατότητα των προϊόντων ή των υλικών να συντηρούνται, να επαναχρησιμοποιούνται/αναδιανέμονται, να ανακαινίζονται/ανακατασκευάζονται και να ανακυκλώνονται.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, θα παρουσιασθούν οι καλές πρακτικές των επιχειρήσεων εστίασης και, συγκεκριμένα, των αρτοζαχαροπλασטיών της Περιφέρειας, αλλά και επιχειρήσεων που ακολουθούν τις ίδιες αξίες. Η αναφορά των βραβευμένων εστιατορίων με το πράσινο «αστέρι» της εταιρείας Michelin θα ενθαρρύνει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες ώστε να υιοθετήσουν και οι ίδιοι/-ες τις πρακτικές των πρότυπων επιχειρήσεων. Τέλος, αξίζει να καταγραφούν όλες οι πιθανές καλές πρακτικές κυκλικής οικονομίας που μπορούν να εφαρμοσθούν στο εργαστήριο της αρτοζαχαροπλαστικής και της γαστρονομίας.

2.4.Δ.6 | ΒΙΩΣΙΜΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Μετά την ανάλυση του μοντέλου της Κυκλικής Οικονομίας, θα εξεταστούν οι ορθές πρακτικές επιχειρήσεων και οργανισμών, και οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εντοπίσουν όλες τις επιχειρήσεις και τους οργανισμούς που υλοποιούν δράσεις για μια βιώσιμη γαστρονομία και αρτοζαχαροπλαστική. Επίσης, θα γνωρίσουν νέες πρακτικές στην παραγωγή αλλά και στη χρήση των τελικών προϊόντων.

Πιο συγκεκριμένα, αναλύεται η επαναχρησιμοποίηση των τελικών προϊόντων χωρίς να αλλοιώνονται τα θρεπτικά συστατικά τους ή να αμφισβητείται η ασφάλειά τους από υγειονομικής άποψης. Οι τρόποι μεταποίησης αναλύονται και προσδιορίζονται ως δόκιμες λύσεις. Σκόπιμο είναι να κατανοηθούν και οι μέθοδοι επαναχρησιμοποίησης προϊόντων όπως είναι η καριόκα, το τσίζκεϊκ, η πουτίγκα, το παξιμάδι, η φρυγανιά ψωμιού (άρτου).

Αμέσως μετά, θα αναλυθούν οι δράσεις των οργανισμών που ασχολούνται με την προώθηση των αξιών της κυκλικής οικονομίας. Ενδεικτικά, αναφέρουμε το WWF, το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, τον Σύνδεσμο Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων, αλλά και ιδιωτικές εταιρείες. Οι δράσεις τους βασίζονται στη μείωση της σπατάλης του νερού, στη μείωση των σκουπιδιών με διαχείριση “zero waste” βάσει των πέντε αρχών του, στην επιλογή εποχικών προϊόντων, στην επιλογή προμηθευτών από κοντινά χωράφια και βοσκοτόπια, με βάση την αρχή του “zero food miles” και με στόχο τη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος (Food carbon labeling) και στην καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής.

Επιπλέον, για την πλήρη κατανόηση των καλών πρακτικών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, κρίνεται απαραίτητη η εφαρμογή από τους/τις ίδιους/-ες τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες του μοντέλου λειτουργίας στο εργαστήριο του τμήματος αρτοζαχαροπλαστικής, με την εποπτεία και την καθοδήγηση του/της εκπαιδευτή/-τριας.

2.4.Δ.7 | ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΜΕΑ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ

Σε αυτή την υποενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα γνωρίσουν τις προδιαγραφές των επιχειρήσεων για την εξυπηρέτηση πελατών με αναπηρία και Εμποδιζόμενων Ατόμων, με εστίαση της προσοχής στην έννοια της προσβασιμότητας στις επιχειρήσεις εστίασης και, ταυτόχρονα, στα τελικά προϊόντα του καταναλωτή.

Ο όρος «Εμποδιζόμενα Άτομα» αφορά ανθρώπους με αναπηρία ή μειωμένες ικανότητες, όπως είναι οι άνθρωποι τρίτης και τέταρτης ηλικίας, οι έγκυοι, οι προέφηβοι, οι άνθρωποι με ασυνήθεις σωματικές διαστάσεις, όσοι μεταφέρουν φορτία κ.λπ. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα ονοματίζουν τις κατηγορίες των εμποδιζόμενων ατόμων, και θα προσεγγίσουν τον όρο της «Προσβασιμότητας» και τις κατηγορίες της, γιατί αυτή δεν αφορά μόνο τη φυσική πρόσβαση αλλά και τη λειτουργικότητα, την αντίληψη, την επικοινωνία, την αυτονομία και την ασφάλεια.

Στη συνέχεια, το ενδιαφέρον των εκπαιδευομένων θα εστιαστεί στη συμπεριφορά του προσωπικού προς τα Εμποδιζόμενα Άτομα, με ανάλυση επιμέρους σημείων, όπως του τόνου ομιλίας, του τρόπου και του διαθέσιμου χρόνου επικοινωνίας, της καθοδήγησης που απαιτείται για να γίνει πιο ευχάριστη και γρήγορη η εξυπηρέτηση και των συνθηκών εξυπηρέτησης. Χρήσιμο είναι να κατηγοριοποιηθούν τα στάδια εξυπηρέτησης, από το καλωσόρισμα έως το κλείσιμο του λογαριασμού και τον χαιρετισμό στην έξοδο, και να γίνει αναφορά στα σημεία που πρέπει να προσεχθούν σε κάθε στάδιο αναλυτικά, με έμφαση στη διαδικασία λήψης της παραγγελίας.

Ολοκληρώνοντας την υποενότητα, σημαντικό είναι να γίνει μνεία στην αξία της παρακίνησης των ίδιων των εκπαιδευομένων τόσο στο θεωρητικό μάθημα όσο και στο εργαστήριο, ώστε να παρακινήθούν να συμμετέχουν σε δράσεις.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Κιλιπίρης, Φ. (2023). *Αειφόρος-Βιώσιμος Τουρισμός και Ανάπτυξη*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Δίσιγμα.
2. Κοτταρίδη, Κ. (2020). *Κυκλική Οικονομία & Μικρές Επιχειρήσεις: Ανάδειξη Εμποδίων, Καλές Πρακτικές και Προτάσεις για την Ανάπτυξη της Κυκλικής Οικονομίας*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.

Συμπληρωματικές

1. Κοκκώσης, Χ. & Τσάρτας, Π. (2019). *Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη και περιβάλλον* (2η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

- Αντιμετωπίζουν κρίσιμα σημεία τεχνικών και σύνθετων προβλημάτων,
- Εφαρμόζουν τις τεχνικές αναζήτησης εργασίας στον κλάδο,
- Σχεδιάζουν το βιογραφικό σημείωμά τους,
- Ετοιμάζουν πιο σύνθετες ζύμες για την παρασκευή άρτων που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες τάσεις, όπως ψωμί ζέας, ψωμί με ξηρούς καρπούς κ.λπ.,
- Διεκπεραιώνουν τις προετοιμασίες για την παραγωγή γλυκών και αλμυρών για ειδικές εκδηλώσεις, όπως γάμους και επαγγελματικά γεύματα,
- Διαχειρίζονται τις οικονομικές διαδικασίες προ-πώλησης των παραγόμενων προϊόντων,
- Οργανώνουν την αποθήκη πρώτων υλών βάσει προβλέψεων,
- Διαμορφώνουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και του χώρου παραγωγής,
- Χειρίζονται τα εξειδικευμένα εργαλεία και τις συσκευές με συγκεκριμένες μεθόδους, όπως “ronner”, “sous vide”,
- Οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, με υγιεινή και σεβασμό στους κανόνες ορθής πρακτικής,

- Ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων ανάλογα με το προσδοκώμενο αποτέλεσμα.

Βασικές έννοιες και λέξεις-κλειδιά

Ronner / Sous vide / Ψωμί ζέας / Μενού ειδικών εκδηλώσεων (Banquet Service) / Ιδιαίτερα θρεπτικά υλικά-“super foods” / Soft skills.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θεωρία (0), Εργαστήριο (6), Σύνολο (6).

Διάρθρωση των μαθησιακών ενοτήτων σε υποενότητες

A/A	ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΗΣ ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑΣ
1	ΠΡΟΗΓΜΕΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΓΙΑ ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
2	ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΩΝ: Η ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ “RONNER” ΚΑΙ “SOUS VIDE”
3	ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΠΩΛΗΣΗΣ: ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΓΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
4	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
5	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ: ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
6	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟΥ, ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΘΕΤΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κείμενο αναφοράς

2.4.E.1 | ΠΡΟΗΓΜΕΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΖΥΜΗΣ ΚΑΙ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΓΙΑ ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Η μαθησιακή υποενότητα «Προηγμένες τεχνικές ζύμης και εξειδικευμένες παρασκευές για ειδικές εκδηλώσεις» αποτελεί ουσιαστικό κομμάτι της εκπαίδευσης. Κεντρικός στόχος της είναι η εξοικείωση των εκπαιδευομένων με τις σύγχρονες τάσεις στα είδη ζύμης, όπως είναι το ψωμί ζέας, το ψωμί με ξηρούς καρπούς και το ψωμί με “super foods” (π.χ. λιναρόσπορο).

Επιπλέον, η υποενότητα επικεντρώνεται στην εκμάθηση σύνθετων τεχνικών για την παρασκευή ζύμης υψηλής ποιότητας, με χρήση συγκεκριμένων μέσων και εργαλείων αρτοποιίας, όπως και στον τρόπο ενσωμάτωσής τους στα μενού ειδικών εκδηλώσεων (Banquet service). Έτσι, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να αναλύουν τις απαιτήσεις σε ζύμη για ειδικές εκδηλώσεις και να σχεδιάζουν προσαρμοσμένες προετοιμασίες για εξειδικευμένα προϊόντα.

Επιπρόσθετα, έμφαση δίνεται στις τεχνικές διακόσμησης, παρουσίασης και σερ-

βιρίσματος των παρασκευασμάτων στις ειδικές εκδηλώσεις. Έτσι, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν ανάλογες τεχνικές, με έμφαση στην αισθητική και την εντυπωσιακή παρουσίαση. Συνιστάται η παρακολούθηση σεμιναριακών παρουσιάσεων και οι εκπαιδευτικές επισκέψεις σε κορυφαίες αρτοποιίες, οι οποίες θα τους προσφέρουν πολύτιμη πρακτική εμπειρία και ευκαιρίες απευθείας επαφής με την επαγγελματική πραγματικότητα. Επιπλέον, η ενεργή συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες, συνέδρια, φεστιβάλ και εκθέσεις θα τους επιτρέψει να ενημερώνονται για τις τελευταίες τάσεις και καινοτομίες στον χώρο της αρτοποιίας, ενισχύοντας έτσι την προοπτική τους και την επαγγελματική τους ανάπτυξη.

2.4.E.2 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΩΝ:

Η ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ “RONNER” ΚΑΙ “SOUS VIDE”

Η υποενότητα μάθησης με τίτλο «Προχωρημένες τεχνικές εργαλείων και συσκευών: η εξειδίκευση στη χρήση των “ronner” και “sous vide”» είναι ουσιώδες τμήμα της κατάρτισης στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής». Κεντρικός στόχος της υποενότητας είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες σε προηγμένες τεχνικές με χρήση εξειδικευμένων εργαλείων.

Πιο συγκεκριμένα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εστιάσουν την προσοχή τους στη συσκευή “ronner”, η οποία ελέγχει τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, και στη μέθοδο “sous vide”, μια καινοτόμο τεχνική που απαιτεί τον έλεγχο της θερμοκρασίας για τον ακριβή έλεγχο του ψησίματος. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξασκηθούν στην εφαρμογή αυτής της τεχνικής, όπως και άλλων, για την παραγωγή εξαιρετικών αποτελεσμάτων σε ζαχαροπλαστικές και αρτοποιητικές δημιουργίες.

Συνοψίζοντας, σε αυτή την εκπαιδευτική υποενότητα οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα έχουν τη δυνατότητα, μέσα από τη συνδυασμένη θεωρητική κατάρτιση και την πρακτική εφαρμογή, να αποκτήσουν σημαντική εμπειρία και εμπιστοσύνη στη χρήση προηγμένων εργαλείων και τεχνικών, που θα τους εφοδιάσουν με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για μια επιτυχημένη επαγγελματική σταδιοδρομία στον χώρο της αρτοποιίας.

2.4.E.3 | ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΠΩΛΗΣΗΣ:

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΓΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η υποενότητα «Οικονομική διαχείριση προπώλησης: στρατηγικές για αποτελεσματική παρουσίαση προϊόντων» επικεντρώνεται στη σπουδαιότητα της οικονομικής διαχείρισης προπώλησης και της ανάπτυξης στρατηγικών για την αποτελεσματική παρουσίαση προϊόντων στον αρτοποιητικό τομέα.

Στο πλαίσιο αυτής της υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μελετήσουν και θα αναλύσουν τους οικονομικούς παράγοντες που επηρεάζουν την επιτυχή προπώληση προϊόντων στον χώρο της αρτοποιίας. Θα εκπαιδευθούν για τη δημιουργία στρατηγικών προώθησης, οι οποίες θα αναδείξουν τα προϊόντα τους, λαμβάνοντας υπόψη τις

σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς, τις αναγκαιότητες των καταναλωτών, τον ανταγωνισμό και τους κινδύνους της αγοράς. Συγκεκριμένα, θα μάθουν πώς να ορίζουν τιμές που καλύπτουν τα κόστη παραγωγής, αλλά και πώς να προσελκύουν πελάτες μέσω προσιτών τιμών. Επιπρόσθετα, θα μάθουν πώς να επιλέγουν συσκευασίες που αντανακλούν την ποιότητα των προϊόντων και να προσελκύουν την προσοχή του καταναλωτή.

Μέσα από πρακτικές ασκήσεις και παραδείγματα (Case studies), οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα αναπτύξουν δεξιότητες παρουσίασης και επικοινωνίας που θα ενισχύσουν την αντίληψή τους για το πώς μπορούν να δημιουργούν θετική εντύπωση και να προάγουν τα προϊόντα τους αποτελεσματικά και με οικονομικό όφελος.

Συνοψίζοντας, η υποενότητα αυτή στοχεύει στην εμβάθυνση σε επαγγελματικές προσεγγίσεις που θα βοηθήσουν τους/τις μελλοντικούς/-ές τεχνικούς αρτοποιούς να διαχειρίζονται με επιτυχία τις οικονομικές πτυχές της επιχείρησής τους. Με την απόκτηση αυτών των δεξιοτήτων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν τη δυνατότητα να ικανοποιούν τόσο αισθητικά τους πελάτες τους μέσα από την επιτυχημένη παρουσίαση των προϊόντων τους, όσο και οικονομικά, με στόχο την πώληση.

2.4.E.4 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ:

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Η εκπαιδευτική υποενότητα «Διαχείριση παραγωγικού χώρου: αποθήκευση πρώτων υλών και σχεδιασμός υγιεινής περιβάλλοντος» επικεντρώνεται σε κρίσιμες πτυχές της παραγωγικής διαδικασίας, επιδιώκοντας την ολοκληρωμένη κατανόηση των δεξιοτήτων που απαιτούνται για τον σχεδιασμό και την αποτελεσματική λειτουργία ενός υγιεινού και αποδοτικού περιβάλλοντος παραγωγής.

Οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εξετάσουν τη σωστή αποθήκευση των πρώτων υλών, λαμβάνοντας υπόψη τις ιδιαιτερότητες των διαφόρων υλικών, όπως είναι τα αλεύρια, οι ζύμες και τα πρόσθετα, και εκτιμώντας τις συνθήκες περιβάλλοντος, οι οποίες επηρεάζουν την ποιότητά τους. Ειδικότερα, θα μάθουν πώς να αποθηκεύουν διαφόρους τύπους αλευριού και ζύμης, ώστε να διατηρούν τις επιθυμητές ιδιότητές τους, συνυπολογίζοντας τον χρόνο, την υγρασία και τη θερμοκρασία αποθήκευσης.

Επιπλέον, θα αναπτύξουν δεξιότητες στον σχεδιασμό του χώρου παραγωγής με γνώμονα την υγιεινή και την ασφάλεια. Αυτό περιλαμβάνει την κατάλληλη τοποθέτηση των εργαλείων, τη δημιουργία αποθηκευτικών χώρων και την υλοποίηση μέτρων για τη διατήρηση ενός καθαρού και υγιεινού περιβάλλοντος.

Στο πλαίσιο αυτής της εκπαιδευτικής υποενότητας, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εφοδιασθούν με την εμπειρία και τις γνώσεις που απαιτούνται για την αποτελεσματική λειτουργία ενός παραγωγικού χώρου στον κλάδο της αρτοποιίας. Μέσω πρακτικών ασκήσεων και εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων, θα αποκτήσουν τις απαραίτητες δεξιότητες για την αποτελεσματική αποθήκευση των υλικών και τη διατήρηση της ποιότητάς τους.

2.4.E.5 | ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ:

ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η υποεπένδυση «Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και εξοπλισμού: εξασφάλιση αποτελεσματικής παραγωγής» αποτελεί ουσιώδες τμήμα της εκπαίδευσης για τους/τις τεχνικούς αρτοποιούς.

Στο πλαίσιο αυτό, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα εμβαθύνουν στις διαδικασίες ποιοτικού ελέγχου, επικεντρώνοντας την προσοχή τους στις πρώτες ύλες και στον εξοπλισμό, με σκοπό να εξασφαλίσουν την αποτελεσματική παραγωγή. Αρχικά, θα μάθουν τη σημασία του ποιοτικού ελέγχου αλλά και τις βασικές έννοιες και αρχές που τον διέπουν και, στη συνέχεια, θα εκπαιδευθούν στα κριτήρια αξιολόγησης πρώτων υλών και στις τεχνικές αναγνώρισης ποιοτικών χαρακτηριστικών.

Θα αναλυθεί ο τρόπος πραγματοποίησης του συστηματικού ελέγχου των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία, με αξιολόγηση της ποιότητας και της συμμόρφωσής τους σύμφωνα με τις προδιαγραφές. Μέσω πρακτικών εφαρμογών και ασκήσεων, θα εξασκηθούν στην αναγνώριση ποιοτικών χαρακτηριστικών και στην αντιμετώπιση προβλημάτων ποιότητας.

Επιπλέον, θα εξετασθεί ο ποιοτικός έλεγχος του εξοπλισμού, π.χ. φούρνων, μίξερ και άλλων εργαλείων, και οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα μάθουν να διαπιστώνουν τυχόν προβλήματα, εξασφαλίζοντας έτσι τη συντονισμένη και αποτελεσματική λειτουργία τους.

Με την εφαρμογή αυτών των δεξιοτήτων και με τη χρήση ψηφιακών τεχνολογικών εργαλείων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα είναι σε θέση να διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στην παραγωγική διαδικασία, συμβάλλοντας στη διατήρηση υψηλών προτύπων ποιότητας στον χώρο της αρτοποιίας.

2.4.E.6 | ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟΥ, ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΘΕΤΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Η υποεπένδυση «Επαγγελματική προετοιμασία: αναζήτηση εργασίας, δημιουργία βιογραφικού, αντιμετώπιση κρίσιμων και σύνθετων προβλημάτων» έχει στόχο να παράσχει στους/στις εκπαιδευόμενους/-ες όλα τα απαραίτητα εργαλεία και τις γνώσεις που θα χρειασθούν για την επιτυχή ένταξή τους στον κλάδο της αρτοποιίας. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες αποκτούν γνώσεις για τις προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο, αλλά και τις τεχνικές αναζήτησης θέσεων και ευκαιριών στην αγορά εργασίας.

Έμφαση δίνεται στη δημιουργία ενός επαγγελματικού και ανταγωνιστικού προφίλ, με οδηγίες για τη σύνταξη του βιογραφικού και επισήμανση των στοιχείων που το καθιστούν ξεχωριστό και αποτελεσματικό.

Επιπρόσθετα, οι εκπαιδευόμενοι/-ες μαθαίνουν να αναγνωρίζουν τις λεπτές δεξιότητες (soft skills) που απαιτούνται για την αποτελεσματική αντιμετώπιση προβλημάτων που ενδέχεται να προκύψουν στον εργασιακό τους χώρο και εξασκούνται στην επίλυσή τους.

Συνοψίζοντας, πέραν των τεχνικών γνώσεων, αυτό που διδάσκεται είναι η σημασία της επικοινωνίας, της συνεργασίας και της προσαρμοστικότητας στον επαγγελματικό χώρο. Οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενδυναμώνουν τις γνώσεις τους ώστε να αντιλαμβάνονται τις απαιτήσεις της σύγχρονης αγοράς εργασίας και να είναι έτοιμοι/-ες για προκλήσεις που μπορεί να προκύψουν στον εργασιακό τους χώρο. Με αυτόν τον τρόπο, δεν θα είναι απλώς εργαζόμενοι/-ες με τεχνικές γνώσεις, αλλά ολοκληρωμένοι/-ες επαγγελματίες, με δεξιότητες που υπερβαίνουν τα όρια της τυπικής εκπαίδευσης.

Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Δούρας, Χ., Κηπουρός, Κ. & Δημητρακόπουλος, Ε. (2018). *Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής*. Αθήνα: Εκδόσεις Λεξίτυπον.
2. Χολέβας, Κ. & Ψιλόπουλος, Χ. (2014). *Για ζαχαροπλάστες*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.

Συμπληρωματικές

1. Κυπαρισσίου, Π. (2020). *Μικροβιολογία & Υγιεινή στην Επαγγελματική Εστίαση. Για ξενοδοχεία, εστιατόρια, αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
2. Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. New Jersey: Εκδόσεις Wiley.

3 | Διδακτική μεθοδολογία

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

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

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

Την υποστήριξη ενός αλληλεπιδραστικού περιβάλλοντος μάθησης ενισχύουν η χρήση σύντομων εμπλουτισμένων εισηγήσεων και η συχνή εφαρμογή συμμετοχικών εκπαιδευτικών τεχνικών και μέσων. Ενδεικτικά, αναφέρουμε ότι η ενίσχυση της συμμετοχής των καταρτιζομένων υποβοηθείται ενεργά με την αξιοποίηση απλών τεχνικών όπως είναι ο καταγισμός ιδεών, οι ερωτήσεις-απαντήσεις ή η συζήτηση, οι ατομικές ή/και ομαδικές ασκήσεις εφαρμογής ή επίλυσης προβλήματος, η προσομοίωση, η εργασία σε ομάδες, οι μελέτες περιπτώσεων. Οι εκπαιδευτικές δραστηριότητες που αξιοποιούν τις παραπάνω ή ανάλογες εκπαιδευτικές τεχνικές αντλούν τα θέματά τους από τη θεματολογία της κάθε μαθησιακής ενότητας και τα σχετικά ζητήματα που συνδέονται με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας.

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

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

Η ανάπτυξη συνεργατικού κλίματος μεταξύ των εκπαιδευομένων και η καλλιέργεια σχέσης εμπιστοσύνης με τους/τις εκπαιδευτές/-τριες συντελούν στη δημιουργία μιας κοινότητας μάθησης, η οποία μπορεί να αποδειχθεί ιδιαίτερα σημαντική για την ενίσχυση των διεργασιών μάθησης τόσο κατά τη διάρκεια της εκπαιδευτικής διαδικασίας όσο και πέρα από αυτή, σε περιόδους μελέτης ή/και προετοιμασίας για τις διαδικασίες αξιολόγησης/πιστοποίησης των γνώσεων και δεξιοτήτων που έχουν αποκτηθεί.

Η ενίσχυση της συνεργασίας και της δημιουργίας μιας κοινότητας μάθησης είναι δυνατόν να επηρεάσει και τους τρόπους μελέτης των εκπαιδευομένων προς μια πιο ενεργητική, δημιουργική στάση διερεύνησης και εξοικείωσης με τη γνώση. Η τήρηση προσωπικών σημειώσεων και η ανταλλαγή τους μεταξύ των εκπαιδευομένων, η μελέτη πρόσθετων βιβλιογραφικών –ελληνόφωνων και ξενόγλωσσων– πηγών, η αναζήτηση συμπληρωματικών ερεθισμάτων στο ευρύτερο κοινωνικό και επαγγελματικό περιβάλλον (παρακολούθηση οπτικο-ακουστικού υλικού, επαγγελματικών περιοδικών, εξέλιξης θεσμικού πλαισίου κ.λπ.), σχετικών με την επαγγελματική ειδικότητα, είναι δυνατόν να αποτελέσουν σημαντικά συστατικά για τη διαμόρφωση μιας ισχυρής σχέσης με την εξειδικευμένη επαγγελματική γνώση και τις δεξιότητες που απαιτεί το επάγγελμα.

Η παρακολούθηση ενός εντατικού προγράμματος κατάρτισης μεγάλης διάρκειας αναγκαστικά επιφέρει αλλαγές στην καθημερινότητα των εκπαιδευομένων. Η αποδοτική διαχείριση του καθημερινού χρόνου απαιτεί προσωπικό προγραμματισμό και φροντίδα. Η συστηματική πρόβλεψη ενός χρονικού διαστήματος μελέτης, καθημερινά, καθώς και η τήρηση ενός ημερολογίου μάθησης όπου οι εκπαιδευόμενοι/-ες θα καταγράφουν την καθημερινή τους πρόοδο, αλλά ενδεχομένως θα σημειώνουν και ερωτήματα ή παρατηρήσεις σχετικές με την κάθε μαθησιακή ενότητα, μπορούν να αποτελέσουν χρήσιμες και πολύ δημιουργικές πρακτικές ενίσχυσης των διαδικασιών μάθησης.

Η φοίτηση στις Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης είναι περίοδος διαμόρφωσης μιας μελλοντικής επαγγελματικής ταυτότητας. Είναι η αρχή μιας νέας προσωπικής ιστορίας και μιας διαρκούς εξέλιξης μπροστά σε απαιτήσεις και αναγκαιότητες που χαρακτηρίζουν την κάθε επαγγελματική ειδικότητα. Είναι η ευκαιρία διασύνδεσης του/της κάθε εκπαιδευομένου/-ης με τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις στάσεις που είναι κοινές στην επαγγελματική κοινότητα στην οποία σταδιακά θα ενταχθεί.

4 | Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης

Για την προστασία των καταρτιζομένων, τόσο στην αίθουσα διδασκαλίας και στους εργαστηριακούς χώρους στη ΣΑΕΚ όσο και στις επιχειρήσεις που επισκέπτονται για την υλοποίηση της πρακτικής άσκησης/μαθητείας, τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις για τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην ειδικότητα και το επάγγελμα, αλλά και ευρύτερα, όπως προβλέπονται ιδίως από:

- Τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ. Ν. 3850/2010), όπως ισχύει.
- Τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ/3-02-89), όπως ισχύει.
- Τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ 1318 Β΄/2015), όπως ισχύει.
- Το ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ’ αριθμ. Κ5/97484, με θέμα την «Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων», όπως ισχύει.
- Το ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ’ αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3, με θέμα το «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας», όπως ισχύει.

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

4.1 • Βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας

Οι βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας θα πρέπει να ακολουθούν τις σχετικές εθνικές και ευρωπαϊκές διατάξεις, με γνώμονα την προστασία της ανθρώπινης ζωής. Οι κανόνες αυτοί καθορίζουν το πλαίσιο μέσα στο οποίο χρησιμοποιούνται οι εξωτερικοί και οι εσωτερικοί χώροι των κτιρίων των εργασιακών χώρων και τους τρόπους με τους οποίους εκτελούνται οι διάφορες εργασίες. Στόχος είναι η πρόληψη των κινδύνων που υπάρχουν σε κάθε δραστηριότητα και κάθε χώρο, και οι οποίοι ευθύνονται για την πρόκληση ατυχημάτων και ασθενειών⁵.

Στο πλαίσιο αυτό, οφείλεται να λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα για την προστασία της υγείας και της ασφάλειας (αντιολισθητικά παπούτσια με ανάλογη προστασία δακτύλων, επαγγελματικά μαχαίρια), συμπεριλαμβανομένων των δραστηριοτήτων πρόληψης (επαγγελματικού ρουχισμού με μανίκια, πανιών κουζίνας, σεμιναρίου ασφάλειας), ενημέρωσης και κατάρτισης, καθώς και της δημιουργίας της απαραίτητης οργάνωσης και της παροχής των αναγκαίων μέσων.

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

4.2 • Μέσα ατομικής προστασίας

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

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



Προδιαγραφές υλοποίησης της πρακτικής άσκησης

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 τους για να την εφαρμόσουν στην πράξη και να αντεπεξέλθουν στις εργασίες που τους ανατίθενται. Καλούνται να αναλάβουν συγκεκριμένα καθήκοντα και να δώσουν λύση σε πρακτικά προβλήματα που ανακύπτουν, υπό την εποπτεία των εκπαιδευτών/-τριών. Έτσι, ο θεσμός της πρακτικής άσκησης στοχεύει στην ανάπτυξη επαγγελματικών ικανοτήτων/δεξιοτήτων σχετικών με την ειδικότητα, στην ενίσχυση της επαφής με τον εργασιακό χώρο και την προετοιμασία των εκπαιδευομένων για την παραγωγική διαδικασία, μέσω της απόκτησης εμπειριών ιδιαίτερα χρήσιμων για τη μετέπειτα επαγγελματική τους πορεία.

Αναλυτικότερα, η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική για τους/τις εκπαιδευόμενους/-ες των Σχολών Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΑΕΚ) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Άρθρο 27 του Ν. 4763/2020 για το Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης).

Στη συνέχεια, αναφέρονται χρήσιμες πληροφορίες για τον θεσμό της πρακτικής άσκησης, όπως περιγράφονται στη σχετική νομοθεσία⁶, και οι οποίες αφορούν τις βασικές προϋποθέσεις, τον τρόπο και τους όρους υλοποίησής της.

Διάρκεια πρακτικής άσκησης

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

Όροι υλοποίησης πρακτικής άσκησης

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

- α) Προσωρινής απασχόλησης
- β) Τα νυχτερινά κέντρα
- γ) Παροχής καθαριότητας και φύλαξης

6 Οι πληροφορίες που περιλαμβάνονται στο Μέρος Δ' του εκπαιδευτικού εγχειριδίου και που αφορούν τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης, τους όρους υλοποίησης, τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις των πρακτικά ασκούμενων προέρχονται από το ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.

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

Ο/Η εκπαιδευόμενος/-η ΣΑΕΚ, προκειμένου να πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση, υπογράφει ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης με τον/την εργοδότη/-τρια, η οποία θεωρείται από το ΣΑΕΚ 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 ασκουμένων. Σε αυτή την κατεύθυνση, ο/η εργοδότης/-τρια ορίζει έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με τον/την πρακτικά ασκούμενο/-η ως «εκπαιδευτή/-τρια στον χώρο εργασίας», ο/η οποίος/-α αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας και την παρακολούθηση της προόδου του/της πρακτικά ασκουμένου/-ης.

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

2 | Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/-η

2.1 • Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης

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

Για την έναρξη της πρακτικής άσκησης στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής», οι εκπαιδευόμενοι/-ες πρέπει να έχουν συμπληρώσει το εξάμηνο Β' της φοίτησής τους στις ΣΑΕΚ. Στην περίπτωση αυτή, μπορούν πια να τοποθετηθούν σε θέση πρακτικής της ειδικότητάς τους.

2.2 • Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκουμένου/-ης

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος πρακτικής άσκησης είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους, όπως ορίζονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία⁷. Στη συνέχεια, παρατίθενται κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των πρακτικά ασκουμένων.

Δικαιώματα πρακτικά ασκουμένων

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

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

βαρύνουν το φυσικό ή νομικό πρόσωπο (εργοδότη/-τρια) στο οποίο υλοποιείται η πρακτική άσκηση.

4. Δικαίωμα αναφοράς στη ΣΑΕΚ σε περίπτωση μη τήρησης των όρων πρακτικής άσκησης.
5. Δικαίωμα διακοπής πρακτικής άσκησης βάσει τεκμηρίωσης και έπειτα από σχετική δήλωση στη ΣΑΕΚ εποπτείας.
6. Αλλαγή εργοδότη/-τριας, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος.
7. Οι πρακτικά ασκούμενοι/-ες δεν απασχολούνται την Κυριακή και τις επίσημες αργίες.

Υποχρεώσεις πρακτικά ασκουμένων

1. Τήρηση του ημερήσιου ωραρίου πρακτικής άσκησης, όπως ορίζεται στην ειδική σύμβαση.
2. Τήρηση των όρων υγείας και ασφάλειας του/της εργοδότη/-τριας.
3. Σεβασμός της κινητής και ακίνητης περιουσίας του/της εργοδότη/-τριας.
4. Αρμονική συνεργασία με τα στελέχη του/της εργοδότη/-τριας.
5. Προσκόμιση –όπου απαιτείται– όλων των απαραίτητων ιατρικών βεβαιώσεων για την εξάσκηση του επαγγέλματος.
6. Προσκόμιση στη ΣΑΕΚ των απαραίτητων δικαιολογητικών, πριν από την έναρξη και μετά τη λήξη της πρακτικής άσκησης, αλλά και σε περίπτωση διακοπής της.
7. Ενημέρωση σε περίπτωση απουσίας του/της ασκουμένου/-ης της επιχείρησης και της ΣΑΕΚ εποπτείας.
8. Τήρηση βιβλίου πρακτικής άσκησης, το οποίο διατίθεται από τη ΣΑΕΚ και στο οποίο αναγράφονται από τους/τις ασκούμενους/-ες ανά εβδομάδα οι εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκαν και τα καθήκοντα που τους ανατέθηκαν στον χώρο πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης.
9. Προσκόμιση στο τέλος κάθε μήνα στη ΣΑΕΚ φοίτησης ή εποπτείας της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης για έλεγχο.
10. Υποβολή μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης στη ΣΑΕΚ φοίτησης, συμπληρωμένου με τις εβδομαδιαίες εκθέσεις, τον χρόνο και το αντικείμενο απασχόλησης, τις ημέρες απουσίας και την επίδοση του/της πρακτικά ασκουμένου/-ης. Υποβολή του εντύπου λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) της πρακτικής άσκησης, συμπληρωμένου, υπογεγραμμένου και σφραγισμένου από τον/την εργοδότη/-τρια-νόμιμο/-η 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 ΣΑΕΚ 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/-τρια), θα πρέπει να ακολουθηθεί εκ νέου η διαδικασία έναρξης πρακτικής. Αν η διακοπή της πρακτικής άσκησης γίνει από τον/την εργοδότη/-τρια, τότε οφείλει ο/η τελευταίος/-α να ενημερώσει άμεσα τη ΣΑΕΚ φοίτησης του/της πρακτικά ασκουμένου/-ης.

2.3 • Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης

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

Συγκεκριμένα, στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής» οι εκπαιδευόμενοι/-ες εκπληρώνουν πρακτική άσκηση σε **τομείς** που σχετίζονται με τον τομέα του τουρισμού **σε φορείς/επιχειρήσεις όπως** αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία, βίλες, εστιατόρια, επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (Κέτερινγκ), γιοτ, ιδρύματα, κοινωφελείς οργανισμούς, επιχειρήσεις βιομηχανίας τροφίμων, και σε **θέσεις εργασίας όπως** αρτοποιός, ζαχαροπλάστης/-ισσα, αρτοζαχαροπλάστης/-ισσα, βοηθός αρτοζαχαροπλάστη/-ισσας.

3 | Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/-τριας της πρακτικής άσκησης

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

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

4 | Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα της πρακτικής άσκησης

Κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης, επιδιώκεται η αναβάθμιση των γνώσεων, των επαγγελματικών δεξιοτήτων και των ικανοτήτων των σπουδαστών/-τριών ΣΑΕΚ, με αποτέλεσμα την ομαλή μετάβασή τους από την αίθουσα κατάρτισης στον χώρο εργασίας, και μάλιστα υπό πραγματικές εργασιακές συνθήκες. Στο πλαίσιο αυτής της μετάβασης και της ομαλής ένταξης, οι πρακτικά ασκούμενοι/-ες καλούνται να καλλιεργήσουν όχι μόνο επαγγελματικές δεξιότητες που αφορούν την ειδικότητα και οι οποίες 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, παρέχεται η δυνατότητα στον/στην πρακτικά ασκούμενο/-η να ασκηθεί στις εργασίες που απορρέουν από τα επιμέρους μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης στην ειδικότητα. Η άσκηση μπορεί να επιτευχθεί μέσω της παρατήρησης της εργασίας, της συμμετοχής σε ομάδα εκτέλεσης της εργασίας, της καθοδηγούμενης εργασίας ή της δοκιμής/αυτόνομης εκτέλεσης της εργασίας από τον/την πρακτικά ασκούμενο/-η.

Στον πίνακα που ακολουθεί, αποτυπώνονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης για την ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής» και οι αντίστοιχες ενδεικτικές εργασίες και ειδικές προδιαγραφές 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

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ		
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
Α. «Παραγωγή προϊόντων άρτου, αρτοπαρασκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων»	• Παρασκευή μείγματος ζύμης για προϊόντα άρτου (ψωμιού), αρτοπαρασκευασμάτων (ελαιόψωμο) και αρτοσκευασμάτων (κουλουράκια), • Τήρηση κανόνων σχετικά με την αναλογία συστατικών και τις τεχνικές ανάμειξης των υλικών, • Έλεγχος της συνεκτικότητας του μείγματος της ζύμης, • Μορφοποίηση της ζύμης μέσω χρήσης εργαλείων κοπής και μηχανές ζυγίσματος, • Σχηματοποίηση της ζύμης ανάλογα με το τελικό αποτέλεσμα που επιθυμούν, • Παρασκευή άρτου, αρτοπαρασκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων, • Προσθήκη υλικών για τη διαμόρφωση του τελικού προϊόντος, • Διακόσμηση του τελικού προϊόντος, • Μετατροπή, μέσω του ψησίματος, του διαμορφωμένου υλικού, σε προϊόν έτοιμο προς πώληση, • Έλεγχος ως προς τη σωστή διόγκωση του προϊόντος.	• Εξοπλισμός επαγγελματικού αρτοποιείου, • Πρώτες ύλες αρτοποιίας, • Επαγγελματικός ρουχισμός.

συνέχεια >>

Πίνακας 3 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ		
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
Β. «Παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής»	• Δημιουργία μείγματος ζύμης για προϊόντα ζαχαροπλαστικής, • Τήρηση κανόνων σχετικά με την αναλογία συστατικών και τις τεχνικές ανάμειξης των υλικών, • Έλεγχος της συνεκτικότητας του μείγματος της ζύμης, • Μορφοποίηση της ζύμης μέσω χρήσης εργαλείων κοπής και μηχανές ζυγίσματος, • Δημιουργία φύλλων από τη ζύμη μέσω εργαλείων για τη δημιουργία διαφόρων τύπων φύλλου και σφολιάτας, • Παρασκευή υλικών και μειγμάτων που θα χρησιμοποιηθούν στα διάφορα είδη ζαχαροπλαστικής, • Σχηματοποίηση, με κατάλληλο τρόπο, των ειδών ζαχαροπλαστικής, • Γέμισμα των ειδών ζαχαροπλαστικής, • Διακόσμηση των ειδών ζαχαροπλαστικής, • Μετατροπή, μέσω του ψήσιματος, του διαμορφωμένου υλικού σε προϊόν έτοιμο προς πώληση, • Έλεγχος ως προς τη σωστή διόγκωση και αφυδάτωση του τελικού προϊόντος.	• Εξοπλισμός επαγγελματικού ζαχαροπλαστέιου, • Πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής, • Επαγγελματικός ρουχισμός.

συνέχεια >>

Πίνακας 3 /// Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ		
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
Γ. «Οργάνωση και διαχείριση του αρτοποιείου-ζαχαροπλαστείου»	- Κοστολόγηση των προϊόντων που θα παρασκευασθούν, - Παρουσίαση και προώθηση προϊόντων που παρασκευάζονται, - Ορισμός προδιαγραφών αποθήκευσης και διαχείρισης των υλικών, - Συλλογή προσφορών για την προμήθεια υλικών που θα χρησιμοποιηθούν, - Παραλαβή και έλεγχος των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν, - Παρακολούθηση των αποθεμάτων της αποθήκης, - Επιλογή και εκπαίδευση συνεργατών, - Οργάνωση της παραγωγικής διαδικασίας με τρόπο αποδοτικό, - Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, - Έλεγχος και φροντίδα του εξοπλισμού και των εργαλείων που χρησιμοποιούνται.	- Ταμειακή μηχανή και χρήση Η/Υ, - Ψυχόμενες, θερμαινόμενες βιτρίνες-θερμοθάλαμοι, - Αποθηκευτικοί χώροι και ψυκτικοί θάλαμοι, - Γνώση HACCP.

5 | Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος πρακτικής άσκησης

5.1.A • ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΥ, ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

Στο πλαίσιο της πρακτικής άσκησης, και για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της ενότητας «Παραγωγή προϊόντων άρτου, αρτοπαρασκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων», οι πρακτικά ασκούμενοι/-ες αρχικά γνωρίζουν τον χώρο της πρακτικής άσκησης και εξοικειώνονται με αυτόν. Φροντίζουν να εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας που τηρούνται στην επιχείρηση, καθώς και οποιοδήποτε άλλο πρωτόκολλο διασφάλισης ποιότητας τηρεί η συγκεκριμένη επιχείρηση. Αυτό επιτυγχάνεται με την αρωγή των ήδη εργαζομένων στον επαγγελματικό χώρο.

Σταδιακά, συμμετέχουν στην προετοιμασία του χώρου εργασίας (Mise en place), ώστε να ξεκινήσει η παραγωγή άρτου, αρτοπαρασκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων. Στην παραγωγική διαδικασία παρασκευάζουν ποικιλία μειγμάτων ζύμης, τηρώντας τους κανόνες που αφορούν αναλογίες και τεχνικές ανάμιξης υλικών. Επίσης, ελέγχουν τόσο τη συνεκτικότητα των μειγμάτων που πραγματοποιήσαν όσο και τη διόγκωσή τους.

Στη συνέχεια, και πάντα υπό την καθοδήγηση έμπειρων ατόμων, που έχουν αναλάβει την επίβλεψη των πρακτικά ασκούμενων, ζυγίζουν, σχηματοποιούν και παρασκευάζουν είδη άρτου, αρτοπαρασκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων, προσθέτοντας υλικά όπου χρειάζεται και διακοσμώντας τα, ώστε το τελικό αποτέλεσμα να είναι έτοιμο προς πώληση. Σκοπός είναι να έλθει ο/η πρακτικά ασκούμενος/-η σε επαφή με όσο περισσότερα από τα προαναφερθέντα προϊόντα άρτου. Στο πλαίσιο της καθοδήγησης περιλαμβάνεται και η απάντηση σε απορίες και ερωτήσεις των πρακτικά ασκούμενων που αφορούν το αντικείμενο εργασίας τους.

Για τη σωστή εφαρμογή των προαναφερθέντων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αξιοποιούν τις γνώσεις που αποκόμισαν σχετικά με τη χρήση των σωστών εργαλείων αλλά και μηχανημάτων που βρίσκονται στον χώρο της πρακτικής άσκησης. Ταυτόχρονα, εφαρμόζουν τις μεθόδους για μείωση αποβλήτων και σπατάλης, τηρώντας, στο πλαίσιο του εφικτού, τις αρχές της κυκλικής οικονομίας και της αειφορίας που έχουν διδαχθεί.

5.1.B • ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της ενότητας «Παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής», οι πρακτικά ασκούμενοι/-ες ακολουθούν παρόμοια βήματα με την προηγούμενη υποενότητα αναφορικά με τον χώρο της πρακτι-

κής άσκησης, την τήρηση των κανόνων της επιχείρησης και τη συμμετοχή τους στην προετοιμασία του χώρου στον οποίο θα εργαστούν.

Στη συνέχεια, δημιουργούν σταδιακά μείγματα ζύμης και ποικιλίας κρεμών για προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Στα μείγματα αυτά, τηρούν τους κανόνες που αφορούν την αναλογία συστατικών και τις σωστές τεχνικές ανάμειξής τους. Η επίβλεψη από έμπειρους/-ες επαγγελματίες που έχουν αναλάβει την εκπαίδευσή τους είναι χρήσιμη και καθοριστική.

Ελέγχουν τη συνεκτικότητα ζυμών, κρεμών και άλλου είδους μειγμάτων ζαχαροπλαστικής που οι ίδιοι/-ες παρασκευάζουν. Μορφοποιούν τα παραπάνω είδη ανάλογα με την παρασκευή για την οποία προορίζονται, πάντα σύμφωνα με το πλαίσιο που έχει θέσει η επιχείρηση, με στόχο το επιθυμητό γευστικό αποτέλεσμα. Γεμίζουν είδη ζαχαροπλαστικής και τα διακοσμούν, έτσι ώστε να δημιουργήσουν τελικά προϊόντα που προορίζονται για πώληση.

Επιπλέον, αντιλαμβάνονται χαρακτηριστικά όπως είναι η αφυδάτωση ή κάποιου είδους αλλοίωση σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής, και παρεμβαίνουν για την προστασία του καταναλωτή. Σκοπός, και σε αυτή την υποενότητα, είναι οι πρακτικά ασκούμενοι/-ες να έλθουν σε επαφή με όσο περισσότερα από τα προαναφερθέντα προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Αναφορικά με την καθοδήγησή τους, προβλέπεται απάντηση σε όλες τις ερωτήσεις ή απορίες που αφορούν το αντικείμενο εργασίας τους.

Για τη σωστή εφαρμογή των προαναφερθέντων, οι εκπαιδευόμενοι/-ες αξιοποιούν τις γνώσεις που αποκόμισαν σχετικά με τη χρήση των σωστών εργαλείων και μηχανημάτων που βρίσκονται στον χώρο της πρακτικής άσκησης. Ταυτόχρονα, εφαρμόζουν τις μεθόδους για μείωση αποβλήτων και σπατάλης, τηρώντας, στο πλαίσιο του εφικτού, τις αρχές της κυκλικής οικονομίας και της αειφορίας που έχουν διδαχθεί.

5.1.Γ • ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

Στο πλαίσιο της πρακτικής άσκησης, και για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της υποενότητας «Οργάνωση και διαχείριση του αρτοποιείου-ζαχαροπλαστείου», οι πρακτικά ασκούμενοι/-ες συμμετέχουν ενεργά σε εργασίες που αφορούν περισσότερο διοικητικά ζητήματα στη λειτουργία της επιχείρησης και όχι μόνο τους εργαστηριακούς χώρους του αρτοποιείου-ζαχαροπλαστείου.

Αρχικά, μπορούν να συμμετέχουν σε εργασίες που αφορούν την κοστολόγηση των προϊόντων που διαθέτει το κατάστημα, χρησιμοποιώντας τις αποκτηθείσες γνώσεις τους. Ταυτόχρονα, προτείνουν και συμβάλλουν στην ορθότερη παρουσίαση και προώθηση προϊόντων που παρασκευάζονται στην επιχείρηση.

Επίσης, συμβάλλουν σε προτάσεις για την αποτελεσματικότερη λειτουργία των αποθηκευτικών χώρων και των ψυκτικών θαλάμων, ορίζοντας τις προδιαγραφές λειτουργίας τους αλλά και τον τρόπο διαχείρισης των υλικών που βρίσκονται εκεί. Προτείνουν τρόπους βελτίωσης των διαδικασιών παραγωγής σε συγκεκριμένους τομείς

όπως την παραλαβή, την επιλογή προμηθευτών και τον έλεγχο των αποθεμάτων της επιχείρησης.

Σταδιακά, και εφόσον χρειαστεί, αναζητούν και προτείνουν τρόπους για την επιλογή και την εκπαίδευση νέων συνεργατών, ενώ φροντίζουν η παραγωγική διαδικασία να πραγματοποιείται με τρόπο αποδοτικό και με εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας. Διαμορφώνουν προγράμματα ελέγχου και συντήρησης του εξοπλισμού και των μηχανημάτων, και βοηθούν στην απογραφή των εργαλείων, των σκευών και των πρώτων υλών της επιχείρησης.

Τέλος, κατανοούν τη χρήση της ταμειακής μηχανής και του ηλεκτρονικού υπολογιστή σε ένα αρτοποιείο-ζαχαροπλαστείο. Εν κατακλείδι, η συμμετοχή των πρακτικά ασκουμένων στις παραπάνω διαδικασίες απαιτεί την ενεργή συμβολή και αρωγή της ίδιας της επιχείρησης και εξαρτάται άμεσα από τα περιθώρια ευελιξίας που εξασφαλίζει στον/στην πρακτικά ασκούμενο/-η για να τις εφαρμόσει.

5.2 • Μεθοδολογία υλοποίησης πρακτικής άσκησης

Για την επιτυχή υλοποίηση της πρακτικής άσκησης, απαιτείται συνέργεια των συστημάτων εκπαίδευσης, κατάρτισης και αγοράς εργασίας, αλλά και συνεργασία του συνόλου του ανθρώπινου δυναμικού που συμμετέχει στη μαθησιακή διαδικασία και το οποίο περιλαμβάνει τον/την εργοδότη/-τρια που προσφέρει θέση πρακτικής άσκησης, τον/την εκπαιδευτή/-τρια στον χώρο εργασίας, τους/τις εργαζόμενους/-ες στην επιχείρηση, καθώς και τον/την εκπαιδευτή/-τρια και τον/την επόπτη/-τρια από την πλευρά της εκπαιδευτικής δομής. Η εν λόγω συνεργασία αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την αναβάθμιση της ποιότητας του τρόπου εφαρμογής της πρακτικής άσκησης και για την πραγμάτωση των μαθησιακών αποτελεσμάτων της ειδικότητας.

Στο πλαίσιο της μάθησης στον χώρο εργασίας, ο/η ασκούμενος/-η έρχεται σε επαφή με πραγματικά εργασιακά περιβάλλοντα, ασκείται σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες και συνεργάζεται με επαγγελματίες της ειδικότητας ή άλλων ειδικοτήτων που εργάζονται στην ίδια επιχείρηση. Για τον λόγο αυτόν, η ύπαρξη κουλτούρας μάθησης αποτελεί προαπαιτούμενο για όλα τα εμπλεκόμενα μέρη.

Αναλυτικότερα, κομβικός είναι ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/-τριας της επιχείρησης, ο/η οποίος/-α καλείται να λειτουργήσει ως μέντορας, να υποστηρίξει τον/την εκπαιδευόμενο/-η στη διερεύνηση των επαγγελματικών του/της στόχων, να ενθαρρύνει την ανάπτυξη δεξιοτήτων και την απόκτηση νέων εμπειριών, ώστε να εισέλθει στον κόσμο της πραγματικής εργασίας. Επομένως, καλείται να δημιουργήσει ένα περιβάλλον εμπιστοσύνης και ασφάλειας, το οποίο παρέχει στον/στην εκπαιδευόμενο/-η τη δυνατότητα δοκιμής και λάθους μέσω της ενθάρρυνσης της ατομικής πρωτοβουλίας. Απαραίτητα μεθοδολογικά βήματα, από την πλευρά του/της εκπαιδευτή/-τριας της επιχείρησης για την ομαλή ένταξη των εκπαιδευομένων στο εργασιακό περιβάλλον και την προώθηση της συνεργασίας με το υφιστάμενο προσωπικό της επιχείρησης είναι η περιγραφή της θέσης πρακτικής άσκησης, ο προσανατολισμός στο έργο και η εναλλαγή εργασιακών θέσεων.

Ειδικότερα, ως προς την περιγραφή της θέσης πρακτικής άσκησης, ο/η εκπαιδευτής/-τρια καλείται να λάβει υπόψη τη συνοπτική περιγραφή της ειδικότητας και τις αρμοδιότητες/καθήκοντα όπως αποτυπώνονται στον οδηγό κατάρτισης, γεγονός που προϋποθέτει τη συνεργασία με την εκπαιδευτική δομή. Καλείται να τροφοδοτήσει τους/τις ασκούμενους/-ες με τις απαραίτητες πληροφορίες που αφορούν την εκτελούμενη εργασία, τις ευθύνες, τις δεξιότητες και την εκπαίδευση που απαιτείται, τις συνθήκες κάτω τις οποίες γίνεται η εργασία και τις σχέσεις της με άλλες εργασίες.

Παράλληλα, απαραίτητος κρίνεται και ο προσανατολισμός στο έργο με στόχο να κατανοήσουν οι εκπαιδευόμενοι/-ες το εργασιακό περιβάλλον στο οποίο εντάσσονται, να λάβουν υπόψη τα χαρακτηριστικά και τον τρόπο λειτουργίας της επιχείρησης, να γνωρίσουν το προσωπικό της και να αναπτύξουν το αίσθημα του ανήκειν. Στο πλαί-

σιο του προσανατολισμού, οι εκπαιδευόμενοι/-ες ενημερώνονται για την ιστορία της επιχείρησης, την πολιτική της, τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες, την κτιριακή υποδομή, τη γενική δομή, τους κανόνες συμπεριφοράς, την πολιτική προαγωγών, τα συστήματα αξιολόγησης κ.λπ.

Τέλος, προτείνεται η εναλλαγή των εργασιακών θέσεων (job rotation), κατά την οποία ο/η εκπαιδευόμενος/-η περνάει διαδοχικά από όλες τις συναφείς ή συσχετιζόμενες θέσεις εργασίας, μέχρι να ασκηθεί σε όλο τον κύκλο της εργασίας. Η συγκεκριμένη πρακτική μειώνει τη μονοτονία, την κούραση και, κατά συνέπεια, τα σφάλματα, ενώ αυξάνει την απόδοση και την ικανοποίηση. Ωστόσο, δεν συνιστάται για τις ειδικότητες που απαιτούν υψηλή ειδικευση και οι οποίες χρειάζονται χρόνο, επομένως ο/η εκπαιδευτής/-τρια πρέπει να λάβει υπόψη του τον περιορισμένο χρόνο (εξάμηνο) υλοποίησης της πρακτικής άσκησης. Τέλος, θα πρέπει να σημειώσουμε ότι το μικρό μέγεθος της επιχείρησης μπορεί να λειτουργήσει ανασταλτικά στην εφαρμογή της εν λόγω πρακτικής.

Βιβλιογραφία

A | Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα

ΕΛΛΗΝΟΓΛΩΣΣΗ

- Αγγλική γραμματική στα ελληνικά – Α1-С2 (2019). Αγγλική γραμματική στα ελληνικά – Α1-С2. Αθήνα: Εκδόσεις Casus Libri.
- Αναστασιάδου-Λεβή, Β. (1997). *Τετράδιον ζαχαροπλαστικής*. Θεσσαλονίκη: Ιδιωτική έκδοση.
- Ανδρικόπουλος, Α. (2015). *Τροφογνώσια. Περιγραφική Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων*. Αθήνα: ΚΑΛΛΙΠΟΣ. Ανοικτές Ακαδημαϊκές Εκδόσεις.
- Αρβανίτης, Κ. & Αρβανίτης, Δ. (2018). *Εστιατόριο: διοίκηση και οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων*. Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.
- Βασιλοπούλου, Α. (2016). *Νοστιμιές μεσογειακές. Χωρίς γάλα, σιτηρά (γλουτένη), αυγό, ξηρούς καρπούς* (Δίγλωσση έκδοση, ελληνικά-αγγλικά). Αθήνα: Εκδόσεις Μεταίχμιο.
- Βέργαδος, Χ. (2017). *Σχολείο Ζαχαροπλαστικής. Γιατί τελικά τα γλυκά... είναι εύκολα!* Αθήνα: Εκδόσεις Διόπτρα.
- Culinary Center and Cookery Club. (χ.χ.). *Μαθήματα Μαγειρικής-Θεματολογία*. Ανακτήθηκε στις 17 Σεπτεμβρίου 2023 από:
<https://www.mathimatamageirikis.gr/el/culinary-arts-studies/kykloi-zaxaroplastikis/item/1514-okliromenos-kyklos-zaxaroplastikis>
- Dittmer, P. & Griffin, G. (1999). *Κοστολόγηση τροφίμων, ποτών, εργασίας για ξενοδοχεία και εστιατόρια* (μτφρ. Α. Αποστολοπούλου). Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην.
- Δούρας, Χ., Κηπουρός, Κ. & Δημητρακόπουλος, Ε. (2018). *Τεχνικός Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής*. Αθήνα: Εκδόσεις Λεξίτυπον.
- Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ). (2004). *Εγχειρίδιο βασικής εκπαίδευσης στην υγιεινή και στην ασφάλεια των τροφίμων*. Αθήνα: Υπουργείο Ανάπτυξης.

- Ζησόπουλος, Α., Παγιατάκης, Θ., Πρωτοψάλτης, Α. & Σαραβάς, Μ. (2013). *Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική* (6η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
- Hyper Lexicon. English-Greek, Greek-English. Γλωσσικό, Επιστημονικό.* (2022) (11η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Σταφυλίδη.
- Θεοδωρέλλης, Χ. Δ. (2014). *Επιστήμη και τεχνογνωσία στη μαζική εστίαση*. Θεσσαλονίκη: Ιδιωτική έκδοση.
- Job descriptions.* Ανακτήθηκε στις 29 Οκτωβρίου 2023 από:
<https://resources.workable.com/>
- Καγιάς, Β. & Γαλιατσάτος, Π. (2020). *Απαντήσεις στην τράπεζα θεμάτων του ΕΟΠΠΕΠ*. Αθήνα: Εκδόσεις 24 Γράμματα.
- Καραγιάννης, Γ. (2016). *Ψωμί και ζύμες. 130 παραδοσιακές συνταγές απ' την Ελλάδα και τον κόσμο*. Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλου.
- Κεραμέας, Ζ. (1996). *Μαγειρική τέχνη*. Θεσσαλονίκη: ΤΕΣΤΕΘ.
- Κιλιπίρης, Φ. (2023). *Αειφόρος-Βιώσιμος Τουρισμός και Ανάπτυξη*. Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Δίσιγμα.
- Κοκκώσης, Χ. & Τσάρτας, Π. (2019). *Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη και περιβάλλον* (2η έκδοση). Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
- Κονόμος, Γ. & Πατεστής, Ι. (2014). *Έλεγχος & Κοστολόγηση για τουριστικές και επιχειρησιακές επιχειρήσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
- Κόνραν, Τ. & Κόνραν, Κ. (1986). *Το βιβλίο της κουζίνας*. Αθήνα: Εκδόσεις Τερζόπουλου.
- Κοτταρίδη, Κ. (2020). *Κυκλική Οικονομία & Μικρές Επιχειρήσεις: Ανάδειξη Εμποδίων, Καλές Πρακτικές και Προτάσεις για την Ανάπτυξη της Κυκλικής Οικονομίας*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.
- Κυπαρισσίου, Π. (2020). *Μικροβιολογία & Υγιεινή στην Επαγγελματική Εστίαση. Για ξενοδοχεία, εστιατόρια, αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.

- Λαλούμης, Δ. Α. & Στεφανακίδης, Κ. (2014). *Διοίκηση εστιατορίων*. Αθήνα: Ιδιωτική έκδοση.
- Lubke, D. & Gagnon, C. (2017). *Γαλλική γραμματική σε πίνακες (A1-B2)* (μτφρ. Γ. Ανδρικόπουλος). Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη.
- Luise, F. (2008). *Food Cost* (μτφρ. Δ. Γεωργιάδης). Αθήνα: Εκδόσεις Τσιτσιλώνη.
- Μάρας, Α. Γ. (1999). *Έλεγχος – Τιμολόγηση στις επισιτιστικές τουριστικές επιχειρήσεις*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.
- Μάρας, Α. Γ. (2009). *Οργάνωση – Τεχνική εστιατορικών μονάδων*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.
- Ματάλα, Α.-Λ. (2008). *Ανθρωπολογία της διατροφής*. Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.
- Μπαρμπαρίγου, Α. & Παπαλαζάρου, Α. (2023). *Από στόμα σε στόμα. Θησαυροί της ελληνικής κουζίνας*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
- Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2012). *Νέα διατροφικά πρότυπα*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.
- Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2014). *Νέα διατροφικά και γαστρονομικά πρότυπα*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ.
- Παντελοδήμος, Δ. & Καϊτέρης, Κ. (2002). *Ελληνο-γαλλικό λεξικό ΚΑΟΥΦΜΑΝ. Grec-Français*. Αθήνα: Εκδόσεις Librairie Kauffmann.
- Παρλιάρος, Σ. (1999). *Εύκρατες γεύσεις. Γλυκά και γεύσεις της Μεσογείου*. Αθήνα: Εκδόσεις Ι. Σιδέρη.
- Πατεστής, Ι. (2009). *Διοίκηση επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, Food & Beverage Management*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
- Ρίζος, Α. (2015). *Διοίκηση επιχειρήσεων εστίασης & ψυχαγωγίας. Ίδρυση, λειτουργία, μάρκετινγκ, χρηματοοικονομικά*. Αθήνα: Εκδόσεις Παπαδόπουλος.
- Σαλεσιώτης, Ν. & Χειλαδάκης, Σ. (2005). *Μαγειρική τέχνη. Εκπαιδευτική επαγγελματική μαγειρική*. Αθήνα: ΟΤΕΚ.

- Σκουνάκης, Κ. (2018). *Κοστολόγηση-Τιμολόγηση παρασκευασμάτων. Πώς θα βελτιώσετε την κερδοφορία της επιχείρησής σας*. Αθήνα: Εκδόσεις iWRITE.
- Συλλογικό Έργο. (2004). «Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα». Αθήνα: ΟΤΕΚ-Υπουργείο Τουριστικής Ανάπτυξης.
- Τζανής, Χ. (2020). Brigade: Ποια είναι η ομάδα μιας κουζίνας. Ανακτήθηκε στις 20 Σεπτεμβρίου 2023 από:
<https://www.fnl-guide.com/gr/el/tips-n-tricks/tips-29122014/>
- Τζωρακολευθεράκης, Ζ. (1999). *Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων. Μαζική παραγωγή φαγητών*. Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.
- Χολέβας, Κ. & Ψιλόπουλος, Χ. (2014). *Για ζαχαροπλάστες*. Αθήνα: Εκδόσεις Le Monde/Les Livres du Tourisme.
- Χριστοφίδης, Ζ. (2019). *Το ψωμί κόβεται με το χέρι*. Ηράκλειο Κρήτης: Ιδιωτική έκδοση.

ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ

- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. New Jersey: Εκδόσεις Wiley.
- Modèles des menus en Français*. (χ.χ.). Ανακτήθηκε στις 2 Οκτωβρίου 2023 από:
<https://edit.org/fr/blog/modeles-menus-francais#navigate1>
- Voidakou Irene. “Teaching English to young learners through phonics”. Ανακτήθηκε στις 29 Οκτωβρίου 2023 από:
https://eclass.uoa.gr/main/login_form.php?next=%2Fcourses%2FENG117%2F

B | Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη μεθοδολογία ανάπτυξης των εκπαιδευτικών εγχειριδίων

- Βαρβιτσιώτη, Ρ., Γούλας, Χρ., Θεοδωρή, Ελ. Καρατράσογλου, Ιάκ., Μαρκίδης, Κ., Μπαμπανέλου, Δ. & Νάτσης, Π. (2022). *Πρότυπος οδηγός κατάρτισης*. Αθήνα: ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ.
- Βαρβιτσιώτη, Ρ., Θεοδωρή, Ελ., Μαρκίδης, Κ. & Μπαμπανέλου, Δ. (2023). *Ανάπτυξη οριζόντιας εκπαιδευτικής μεθοδολογίας/Εκπαιδευτικός σχεδιασμός στο πεδίο της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης*. Αθήνα: ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ.
- Βαρβιτσιώτη, Ρ., Θεοδωρή, Ελ., Μαρκίδης, Κ. & Μπαμπανέλου, Δ. (2023). *Πρότυπο εκπαιδευτικό εγχειρίδιο*. Αθήνα: ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ.
- Βαρβιτσιώτη, Ρ., Θεοδωρή, Ελ., Μαρκίδης, Κ. & Μπαμπανέλου, Δ. (2023). *Πρότυπη τράπεζα θεμάτων*. Αθήνα: ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ.
- Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. Τμήμα Σπουδών Προγραμμάτων και Οργάνωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. (2020). *Οδηγοί Σπουδών ειδικοτήτων ΙΕΚ του Ν. 4186/2013*. Ανακτήθηκε στις 5 Μαρτίου 2020 από: <https://gsveltly.minedu.gov.gr/sxoles-anoteris-epaggelmatikis-katartisis-s-a-e-k/odigoi-katartisis-spoudon>
- Γούλας, Χ. & Λιντζέρης, Π. (2017). *Διά Βίου Μάθηση, Επαγγελματική Κατάρτιση, Απασχόληση και Οικονομία: Νέα Δεδομένα, Προτεραιότητες και Προκλήσεις*. Αθήνα: ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, ΙΝΕ/ΓΣΕΕ.
- Γούλας, Χ., Μαρκίδης, Κ. & Μπαμπανέλου, Δ. (2021). *Πρότυπο ανάπτυξης εκπαιδευτικών υλικών του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ* [Εσωτερική έκδοση]. Αθήνα: Ινστιτούτο Εργασίας της Γενικής Συνομοσπονδίας Εργατών Ελλάδας.
- Δημουλάς, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ. & Σπηλιώτη, Χ. (2007). *Οδηγός Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων*. Αθήνα: ΓΣΕΕ, ΣΕΒ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΣΕ.
- ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. (2021). *Νέα βίντεο παρουσίασης επαγγελμαμάτων* [Video]. Ανακτήθηκε από: <https://oasi.inegsee.gr/>

Καραλής, Θ., Καρατράσογλου, Ι., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π. & Παπαευσταθίου, Κ. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. Αθήνα: ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. Ανακτήθηκε στις 15 Μαρτίου 2022 από: https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Me8odologia_EP_Ebook.pdf

Λευθεριώτου, Π. (χ.χ.). *Η Εκπαιδευτική Διεργασία στην Εκπαίδευση Ενηλίκων*. Αθήνα: Υπουργείο Εθνικής Παιδείας & Θρησκευμάτων, Γενική Γραμματεία Εκπαίδευσης Ενηλίκων.

Cedefop. (2014). *Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση στην Ελλάδα: Συνοπτική Περιγραφή*. Λουξεμβούργο: Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

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

Cedefop. (2018). *Skills forecast, trends and challenges to 2030*. Luxembourg: Publications Office of the European Union. Ανακτήθηκε από: <https://doi.org/10.2801/4492>

Kopnov, V. A., Shmurygina, O., Shchipanova, D., Dremina, M. A., Papaloizou, L., Orphanidou, Y. & Morevs, P. (2018). "Functional Analysis and Functional Maps of Qualifications in ECVET Context", in: *The Education and Science Journal*, 20(6), pp. 90-117. Διαθέσιμο σε: https://www.researchgate.net/publication/326242379_Functional_Analysis_and_Functional_Maps_of_Qualifications_in_ECVET_Context

Mansfield, B. & Schmidt, H. (2001). *Linking Vocational Education and Training Standards and Employment Requirements: An International Manual*. European Training Foundation. Ανακτήθηκε στις 9 Ιουνίου 2020 από: https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B_NOTE6UAEET.pdf

Μπουραντάς, Δ. Κ. (2002). *Μάνατζμεντ, Θεωρητικό υπόβαθρο, Σύγχρονες Πρακτικές*. Αθήνα: Εκδόσεις Μπένου.

Psifidou, I. (2009). "What learning outcome based curricula imply for teachers and trainers", in: *7th International Conference "Comparative Education and Teacher Training"* (June 29-July 3, 2009), vol. 7, pp. 183-188. Sofia, Bulgaria: Bureau for Educational Services.

Γ | Σχετική εθνική νομοθεσία

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, Σύσταση του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου και του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τις βασικές ικανότητες της διά βίου μάθησης (2006/962/ΕΚ). Ανακτήθηκε στις 15 Μαρτίου 2022, από: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reco/2006/962/oj>

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, Σύσταση του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου και του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 22ας Μαΐου 2018 σχετικά με τις βασικές ικανότητες της διά βίου μάθησης (2018/C189/01). Ανακτήθηκε στις 15 Μαρτίου 2022, από: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018H0604\(01\)&from=PL](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018H0604(01)&from=PL)

ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3. *Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας.*

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

ΦΕΚ 254/Α/21-12-2020. Νόμος υπ' αριθμ. 4763/2020. *Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματιών (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.*

ΦΕΚ 3520/Β/19-9-2019. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 40331/Δ1.13521/2019. *Επανακαθορισμός Όρων Ηλεκτρονικής Υποβολής Εντύπων Αρμοδιότητας Σώματος Επιθεώρησης Εργασίας (ΣΕΠΕ) και Οργανισμού Απασχολήσεως Εργατικού Δυναμικού (ΟΑΕΔ).*

ΦΕΚ 2440/Β/18-7-2017. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/118932/2017. *Ρύθμιση Θεμάτων Επιδότησης και Ασφάλισης της Μαθητείας των Σπουδαστών των Δημόσιων και Ιδιωτικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ).*

ΦΕΚ 1245/Β/11-04-2017. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/54877/2017.

Τροποποίηση του Κανονισμού Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ).

ΦΕΚ 1807/Β/2-7-2014. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 5954/2014. Κανονισμός

Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ).

ΦΕΚ 566/Β/8-5-2006. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 110998/8-5-2006.

Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων.

ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ

Συντακτική ομάδα

Ρένα Βαρβιτσιώτη

Ελένη Θεοδωρή

Κωνσταντίνος Μαρκίδης

Δέσποινα Μπαμπανέλου

Επιμέλεια σύνταξης

Δέσποινα Μπαμπανέλου

Το εκπαιδευτικό εγχειρίδιο συντάχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης με τίτλο «Διαμόρφωση οδηγών κατάρτισης και εκπαιδευτικών εγχειριδίων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (IEK)» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5069281 μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020» που συγχρηματοδοτείται από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο-Ε.Κ.Τ.).



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης





**Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση**

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

