Ministry of Digital Governance
Digitally signed by Ministry of Digital Governance
Date: 2026.04.16 11:56:40 EEST
Reason:
Location: Athens

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΥΓΕΙΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ, ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΝΤΑΞΗΣ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ
Δ/ΝΣΗ ΕΝΤΑΞΗΣ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ
ΤΜΗΜΑ ΙΙΙ
Ταχ. Δ/νση: Σταδίου 29
Ταχ. Κώδικας: 101 10, Αθήνα
Πληροφορίες: Μ. Χατζηπαναγιώτου
Τηλ.: 213 1516 092
E-mail: mxatzipanagiotou@ypakp.gr

Α. Π.: 10672/15.4.2026

ΑΠΟΦΑΣΗ

ΘΕΜΑ: Έγκριση του Οδηγού Κατάρτισης «Ειδικότητα: Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική» των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ

ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τον ν.4763/2020 «Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.» (Α’ 254) και ιδίως το άρθρο 41 και την παρ. 1 του άρθρου 44.
2. Την περ.η’ της παρ.1 του άρθρου 8 του ν. 3469/2006 «Εθνικό Τυπογραφείο, Εφημερίς της Κυβερνήσεως και λοιπές διατάξεις» (Α 131).

3. Τον ν. 4622/2019 «Επιτελικό Κράτος: οργάνωση, λειτουργία και διαφάνεια της Κυβέρνησης, των κυβερνητικών οργάνων και της κεντρικής δημόσιας διοίκησης.» (Α' 133).
4. Τον ν. 4921/2022 «Δουλειές Ξανά: Αναδιοργάνωση Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης και ψηφιοποίηση των υπηρεσιών της, αναβάθμιση δεξιοτήτων εργατικού δυναμικού και διάγνωσης των αναγκών εργασίας και άλλες διατάξεις.» (Α' 75).
5. Το άρθρο 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα Κυβερνητικά Όργανα που κυρώθηκε με το άρθρο πρώτο του π.δ. 63/2005 «Κωδικοποίηση της νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα.» (Α΄ 98) και διατηρήθηκε σε ισχύ με την παρ. 22 του άρθρου 119 του ν. 4622/2019 (Α΄ 133).
6. Το π.δ. 134/2017 «Οργανισμός Υπουργείου Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης.» (Α΄ 168).
7. Το π.δ. 18/2018 «Οργανισμός Υπουργείου Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων.» (Α΄ 31).
8. Το π.δ.77/2023 «Σύσταση Υπουργείου και μετονομασία Υπουργείων - Σύσταση, κατάργηση και μετονομασία Γενικών και Ειδικών Γραμματειών - Μεταφορά αρμοδιοτήτων, υπηρεσιακών μονάδων, θέσεων προσωπικού και εποπτευόμενων φορέων.» (Α΄ 130).
9. Το π.δ. 32/2024 «Διορισμός Υπουργών και Υφυπουργών.» (Α' 91).
10. Το π.δ. 27/2025 «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτή Υπουργού, Υφυπουργών και Αντιπροέδρου της Κυβέρνησης.» (Α' 44).
11. Την υπ' αρ. 2187/18.3.2025 απόφαση του Πρωθυπουργού και της Υπουργού Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού, Κωνσταντίνο Βλάση.» (Β' 1314).
12. Την υπό στοιχεία 88732/Γ1/31.7.2024 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού «Ανάθεση καθηκόντων Γενικής Γραμματέως Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού» (Υ.Ο.Δ.Δ. 804).
13. Την υπ' αρ. 102791/14.12.2021 κοινή απόφαση των Υπουργών Παιδείας και Θρησκευμάτων και Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ» (Β' 5832).
14. Την υπό στοιχεία 121835/Κ6/5.10.2022 απόφαση της Υπουργού Παιδείας και Θρησκευμάτων «Καθορισμός διαδικασίας πιστοποίησης των οδηγών κατάρτισης ειδικοτήτων, Μεταλυκειακού έτους Τάξης Μαθητείας, Ι.Ε.Κ. και ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.Υ.ΠΑ.» (Β' 5202), όπως τροποποιήθηκε με την υπό

στοιχεία 98869/Κ6/8.9.2023 (Β' 5421) απόφαση του Υφυπουργού Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

15. Την υπό στοιχεία ΦΒ6/100778/Κ3/13.9.2023 Απόφαση του Γενικού Γραμματέα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού «Έκδοση Πρότυπου Οδηγού Κατάρτισης των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α.» (Β΄ 5478).
16. Την υπ΄ αρ. 54502/23.12.2024 κοινή απόφαση των Υπουργών Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού και Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης «Καθορισμός των ειδικοτήτων των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ν.4763/2020 (Α΄ 254)» (Β' 7603), όπως τροποποιήθηκε με την υπ΄ αρ. 22451/26.8.2025 (Β΄ 4630) όμοια απόφαση.
17. Την υπ' αρ. 3157/51/5.9.2023 απόφαση του Δ.Σ. της Δ.ΥΠ.Α. για την έγκριση έκδοσης οδηγών κατάρτισης από τον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π..
18. Την απόφαση της υπ' αρ. 635/26.6.2025 Συνεδρίασης του Δ.Σ. του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. – θέμα 2^{ο} (ΑΠ:17198/27.6.2025).
19. Την υπό στοιχεία 10345/ΓΓ4/28.1.2026 εισήγηση της Γενικής Γραμματέως Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης για την έκδοση κοινής απόφασης των Υπουργών Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού και Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης, σύμφωνα με την παρ. 1 του άρθρου 44 του ν. 4763/2020 (Α' 254).
20. Την υπ' αρ. 4450/16.02.2026 εισήγηση της Προϊσταμένης της Γενικής Διεύθυνσης Οικονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης.
21. Το γεγονός ότι από την υλοποίηση της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού και σε βάρος του προϋπολογισμού της Δ.ΥΠ.Α.
22. Το γεγονός ότι οι διατάξεις της παρούσας δεν αφορούν σε διοικητική διαδικασία για την οποία υπάρχει υποχρέωση καταχώρισης στο ΕΜΔΔ-ΜΙΤΟΣ.

Αποφασίζουμε

Την έγκριση του Οδηγού Κατάρτισης ειδικότητας «ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ» των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.), ο οποίος ενσωματώνεται στην παρούσα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ (ΕΠΑ.Σ.), ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ) και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα αυτής.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευτεί στο «Πρόγραμμα Διαύγεια».

Η παρούσα απόφαση να αναρτηθεί στις ιστοσελίδες του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού, της Δ.ΥΠ.Α. και του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π..

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ	**Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**
ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ	**ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ**
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΒΛΑΣΗΣ	**ΝΙΚΗ ΚΕΡΑΜΕΩΣ**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ:

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ (ΕΠΑ.Σ.)

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



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

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ (ΕΠΑ.Σ.)

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

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική

Κωδικός: 501

ΕΠΑ.Σ.

Έκδοση 1.0 - Σεπτέμβριος 2023

Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης στην Ειδικότητα «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής»
Συγγραφική Ομάδα Αναστασία Λούκρη
Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης του οδηγού κατάρτισης: **Ιωάννης Μουρτζίνος**

Σημειώνεται ότι ο παρών Οδηγός Κατάρτισης βασίστηκε στον Πρότυπο Οδηγό Κατάρτισης των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. (Αριθμ. 086/1007778/Κ3/13.9.2023 Απόφαση Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.- ΦΕΚ 5478/Β/2023).

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Εισαγωγή 11

Μέρος Α΄ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ 14

1. Τίτλος ειδικότητας και Επαγγελματικός Τομέας 15

1.1 Τίτλος Ειδικότητας 15

1.2 Επαγγελματικός Τομέας 15

2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας 15

2.1 Ορισμός ειδικότητας 15

2.2 Αρμοδιότητες-Καθήκοντα 15

2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα 16

3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών 17

3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής 17

3.2 Διάρκεια σπουδών 17

4. Χορηγούμενοι τίτλοι - Βεβαιώσεις - Πιστοποιητικά 18

5. Συναφείς Ειδικότητες 18

6. Κατατάξεις εγγραφής σε άλλες εκπαιδευτικές δομές 18

7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων 18

8. Πιστωτικές Μονάδες 20

9. Επαγγελματικά Δικαιώματα 21

10. Σχετική Νομοθεσία 21

11. Πρόσθετες Πηγές Πληροφόρησης 23

Μέρος Β΄ ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ 24

1. Σκοπός του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή 25

2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος μάθησης (Γνώσεις, Ικανότητες, Δεξιότητες) 25

Μέρος Γ΄ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ.....29

Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ.....30

1. Ωρολόγιο Πρόγραμμα 30

2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή (θεωρητικής και εργαστηριακής).....32

2.1 ΤΑΞΗ Α΄.....32

2.1.Α. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.....32

2.1.Β. ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ 34

2.1.Γ. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ.....38

2.1.Δ. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ.....40

2.1.Ε. ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 42

2.1.ΣΤ. ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ 43

2.2 ΤΑΞΗ Β΄.....45

2.2.Α. ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-HACCP.....45

2.2.Β. ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ 47

2.2.Γ. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....50

2.2.Δ. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ.....51

2.2.Ε. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ.....54

2.2.ΣΤ. ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 55

Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ.....58

3. Αναγκαίος και Επιθυμητός Εξοπλισμός, Μέσα Διδασκαλίας και Μέθοδοι Διδασκαλίας.....58

3.1 Θεωρητική Εκπαίδευση.....58

3.2 Εργαστήρια 58

3.3 Διδακτικά Βιβλία - Εκπαιδευτικό Υλικό 59

4. Διδακτική Μεθοδολογία..... 59

5. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης 61

5.1 Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας 62

5.2 Μέσα ατομικής προστασίας 62

6. Προσόντα Εκπαιδευτικών 63

Μέρος Δ΄ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΩΝ ΕΠΑ.Σ 66

1. Ο Θεσμός της Μαθητείας 67

2. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Οδηγίες για τον/την μαθητευόμενο/η)..... 67

3. Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της μαθητευόμενου/ης..... 70

4. Φορείς υλοποίησης Μαθητείας..... 71

5. Έναρξη και υλοποίηση της Μαθητείας..... 72

6. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας του προγράμματος εκπαίδευσης στο χώρο εργασίας - Μαθητεία σε εργασιακό χώρο 73

7. Οδηγίες για τον/την εργοδότη/τρια που προσφέρει θέση Μαθητείας 74

8. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτικού στην παρακολούθηση της εφαρμογής του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο..... 75

9. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο. 77

9.1. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο. 77

9.2 Αξιολόγηση προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο 80

10. Λειτουργία Γραφείων Επαγγελματικής Ανάπτυξης και Σταδιοδρομίας (Γ.Ε.Α.Σ) 80

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ 82

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 84

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ 85

Μηνιαίο Δελτίο Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Παρουσιολόγιο).....93

Εισαγωγή

Στόχος του παρόντος εγχειριδίου είναι η περιγραφή των εκπαιδευτικών και λοιπών προδιαγραφών υλοποίησης του προγράμματος μεταγυμνασιακής επαγγελματικής κατάρτισης στην ειδικότητα **«Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής»** και η ενημέρωση του συνόλου των συντελεστών του, λαμβάνοντας υπόψη τα περιεχόμενα των καθηκόντων και τις ιδιαιτερότητές της ειδικότητας, καθώς και τους ισχύοντες θεσμικούς περιορισμούς στο πεδίο. Απευθύνεται κυρίως στα στελέχη σχεδιασμού, στους/στις εκπαιδευτικούς/τριες των προγραμμάτων, καθώς και στους σχετικούς φορείς υλοποίησής τους – στις Επαγγελματικές Σχολές Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. Επιπλέον, αποτελεί ένα χρήσιμο εγχειρίδιο για τους/τις μαθητές/τριες, αλλά και για το σύνολο των υπόλοιπων δυνάμει συντελεστών ενός προγράμματος μεταγυμνασιακής επαγγελματικής εκπαίδευσης, ιδιαίτερα για όσους/ες συμμετέχουν στην υλοποίηση της μαθητείας. Ο Οδηγός αυτός αποτελεί μία συστηματική βάση, η οποία περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την κατανόηση του ίδιου του πεδίου της συγκεκριμένης ειδικότητας, αλλά και των απαραίτητων προϋποθέσεων για τον σχεδιασμό, την υλοποίηση και την αξιολόγηση ενός οποιουδήποτε προγράμματος που στοχεύει στην ποιοτική και αποτελεσματική εκπαίδευση μιας ομάδας μαθητευόμενων. Στην κατεύθυνση αυτή, για το κάθε πρόγραμμα μεταγυμνασιακής επαγγελματικής εκπαίδευσης, το οποίο δύναται να υλοποιηθεί, είναι απαραίτητο να ληφθούν συστηματικά υπόψη τα εκπαιδευτικά περιεχόμενα, αλλά και οι μεθοδολογικές προδιαγραφές που περιλαμβάνονται.

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

• Το Α’ Μέρος παρέχει όλες τις πληροφορίες που αφορούν την περιγραφή της ειδικότητας, τόσο ως ενεργό πεδίο εργασιακής εμπειρίας όσο και ως πεδίο υλοποίησης σχετικών προγραμμάτων μεταγυμνασιακής επαγγελματικής εκπαίδευσης.

Περιλαμβάνει την περιγραφή της ειδικότητας, των βασικών εργασιακών καθηκόντων της, των προοπτικών απασχόλησης σε αυτήν, τη σχετική νομοθεσία και τα

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

• Το Β’ Μέρος εστιάζεται στον καθορισμό των ευρύτερων αλλά και των επιμέρους (ανά ενότητα) προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος Μαθητείας.

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

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

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

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

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

αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο και το ημερολόγιο μάθησης.

Ο Οδηγός Κατάρτισης στηρίχθηκε σε ένα σύνολο πηγών και κειμένων αναφοράς, συμπεριλαμβανομένων των προηγούμενων προγραμμάτων σπουδών των ειδικοτήτων, του ισχύοντος θεσμικού πλαισίου που αφορά στις ΕΠΑ.Σ Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α., καθώς και στον ισχύοντα Πρότυπο Οδηγό Κατάρτισης των *Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. (Αριθμ 086/1007778/Κ3/13.9.2023 Απόφαση Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.- ΦΕΚ 5478/Β/2023)*.

Μέρος Α΄

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

1. Τίτλος ειδικότητας και Επαγγελματικός Τομέας

1.1 Τίτλος Ειδικότητας

Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής (https://www.dypa.gov.gr/artopiias-zaxaroplastikhs)

1.2 Επαγγελματικός Τομέας

Εστίασης, Επισιτισμού, Τουρισμού & Φιλοξενίας

2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

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

2.1 Ορισμός ειδικότητας

Ο/Η «**Αρτοποιός-Ζαχαροπλάστης**» ασχολείται με την παρασκευή άρτου, αρτοσκευασμάτων, γλυκών και εδεσμάτων κάθε είδους και μορφής, οργανώνει την παραγωγή τους στις αναγκαίες ποσότητες, σύμφωνα με τους αγορανομικούς και υγειονομικούς κανόνες.

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

2.2 Αρμοδιότητες-Καθήκοντα

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

- Προετοιμάζει και παρασκευάζει αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα
- Προγραμματίζει τα στάδια παραγωγής

- Φροντίζει τον εξοπλισμό και οργανώνει τον χώρο εργασίας,
- Τηρεί τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής στον χώρο παραγωγής του τελικού προϊόντος.
- Ελέγχει την ποιότητα των πρώτων και των βοηθητικών υλών, καθώς και των τελικών αγαθών,
- Επιμελείται την παρουσίαση των προϊόντων και επιλέγει τους τρόπους διάθεσής τους,
- Συνδυάζει τα υλικά και δημιουργεί νέα και πρωτότυπα είδη,
- Γνωρίζει και εφαρμόζει τις αρχές κοστολόγησης και καθορίζει την τιμή πώλησης των προϊόντων,
- Ενσωματώνει και αξιοποιεί τη σύγχρονη τεχνολογία στην εργασία του με γνώμονα τη μείωση του χρόνου και του κόστους παραγωγής, καθώς και την ποιοτική και αισθητική αναβάθμιση των παραγόμενων αγαθών.

2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Ο/Η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας «**Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής**» μπορεί να εργαστεί σε Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Επιχειρήσεις, οποιασδήποτε μορφής και δομής, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα, σε θέσεις εργασίας σχετικές με το αντικείμενο σπουδών του. Επίσης, μπορεί να εργαστεί ως ελεύθερος επαγγελματίας σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούμενος ως υπάλληλος σε άλλες μικρές ή μεγάλες επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας ή του ξενοδοχειακού - τουριστικού τομέα, είτε ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία άρτου, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες ζαχαροπλαστείων του λιανικού εμπορίου. Ο κλάδος της βιοτεχνικής αρτοποιίας –ζαχαροπλαστικής, προσφέρει επίσης απασχόληση σε ένα μεγάλο αριθμό εργαζόμενων.

3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών

3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής

Δικαίωμα εγγραφής έχουν οι απόφοιτοι/ες της υποχρεωτικής εκπαίδευσης ή άλλου ισότιμου τίτλου σπουδών, ηλικίας έως είκοσι εννέα (29) ετών.

Εάν ο/η μαθητής/τρια είναι ανήλικος/η η εγγραφή του/της επικυρώνεται από τον/την κηδεμόνα του/της (ΚΥΑ αριθμ.102791/2021,ΦΕΚ 5832/Β/2021).

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

Οι μαθητές/τριες πρέπει να υποβληθούν σε εξετάσεις προκειμένου να εφοδιαστούν με πιστοποιητικό υγείας, για τις ειδικότητες: α) Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, β) Μαγειρικής Τέχνης γ) Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων.

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

Στη Β΄ τάξη των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α εγγράφονται οι μαθητές/τριες που προάγονται από την Α΄ τάξη και απαιτείται: α) Το ατομικό δελτίο μαθητή/τριας, β) Ενεργή Σύμβαση Μαθητείας ή αποδεικτικό πραγματοποίησης τουλάχιστον (50) ημερών Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο έως την ημέρα εγγραφής. Τα παραπάνω δικαιολογητικά αντλούνται για κάθε μαθητή και μαθήτρια από το πληροφοριακό σύστημα της Δ.ΥΠ.Α ή αναζητούνται αυτεπάγγελτα από τα πληροφοριακά συστήματα e- ΕΦΚΑ και ΕΡΓΑΝΗ.

Ο/Η μαθητής/τρια ή ο/η κηδεμόνας του/της, αν είναι ανήλικος/η, επικυρώνει την εγγραφή του/της στην Α΄ ή τη Β΄ τάξη αντίστοιχα υπογράφοντας σχετικό έγγραφο με αυτοπρόσωπη παρουσία στην εκπαιδευτική μονάδα εντός των προθεσμιών που αναφέρονται στην προκήρυξη εγγραφών κάθε έτους.

3.2 Διάρκεια σπουδών

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

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

4. Χορηγούμενοι τίτλοι - Βεβαιώσεις - Πιστοποιητικά

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

5. Συναφείς Ειδικότητες

ΕΠΑΣ : Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Ι.Ε.Κ.: Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής

Σημείωση: Τα ανωτέρω δεν υποδηλώνουν ισοτιμία τίτλων σπουδών.

6. Κατατάξεις εγγραφής σε άλλες εκπαιδευτικές δομές

Οι πιστοποιημένοι/ες απόφοιτοι/ες των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α μπορούν να εγγράφονται στη Β΄ τάξη των ΕΠΑ.Λ., σε αντίστοιχο με την ειδικότητά τους τομέα. Η εγγραφή στη Β΄ Λυκείου (παρ.3 του άρθρου 42 ν.4763/2020, όπως ισχύει) γίνεται μετά την πιστοποίηση και χορήγηση πτυχίου ειδικότητας από τον ΕΟΠΠΕΠ.

7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Το «Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων» κατατάσσει τους τίτλους σπουδών που αποκτώνται στη χώρα σε οκτώ (8) επίπεδα. Το Πτυχίο ΕΠΑ.Σ Μαθητείας Δ.ΥΠ.Α που χορηγείται στους/στις απόφοιτους/ες των ΕΠΑ.Σ. μετά από πιστοποίηση αντιστοιχεί στο τρίτο (3ο) από τα οκτώ (8) επίπεδα.[1]

[1]8 επίπεδα του Ε.Π.Π.: https://nqf.gov.gr/index.php/ta-8-epipeda

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

Εικόνα 1. Τύποι Προσόντων



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

8. Πιστωτικές Μονάδες

Οι πιστωτικές μονάδες [2]προσδιορίζονται με βάση το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ECVET) από το φορέα

[2] Θα λαμβάνεται υπ΄ όψη επίσης όποια νέα οδηγία εκδίδεται σχετικά με το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση.

που έχει το νόμιμο δικαίωμα σχεδιασμού και έγκρισης των προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης. Το ECVET είναι ένα από τα Ευρωπαϊκά εργαλεία που αναπτύχθηκαν για την αναγνώριση, συγκέντρωση και μεταφορά πιστωτικών μονάδων (credits) στο χώρο της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης. Με το σύστημα αυτό μπορούν να αξιολογηθούν και να πιστοποιηθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες (μαθησιακά αποτελέσματα) που απέκτησε ένα άτομο, κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής του εκπαίδευσης και κατάρτισης, τόσο εντός των συνόρων της χώρας του, όσο και σε άλλα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
Οι πιστωτικές μονάδες για τις ειδικότητες των ΕΠΑ.Σ θα προσδιοριστούν από τους αρμόδιους φορείς όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

9. Επαγγελματικά Δικαιώματα

Με προεδρικό διάταγμα, που εκδίδεται με πρόταση του Υπουργού Παιδείας και Θρησκευμάτων και του Υπουργού στην αρμοδιότητα του οποίου εμπίπτει κατά περίπτωση η εποπτεία της άσκησης του επαγγέλματος, καθορίζονται τα επαγγελματικά δικαιώματα των πιστοποιημένων αποφοίτων επιπέδων τρία (3) και πέντε (5) του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων, λαμβάνοντας υπόψη, όπου υπάρχουν, των επαγγελματικών δικαιωμάτων των αποφοίτων των ειδικοτήτων συναφών επαγγελμάτων του επιπέδου τέσσερα (4) (παράγραφος 4 του άρθρου 42, του ν.4763/2020).

Για το περιβάλλον και το μέλλον ενασχόλησης ανατρέξτε στην ενότητα «Α2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα».

10. Σχετική Νομοθεσία

Παρατίθεται παρακάτω το ισχύον θεσμικό πλαίσιο που αφορά την λειτουργία των ΕΠΑ.Σ. και τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις που αφορούν την ειδικότητα. Ειδικότερα αναφέρονται:
1. Ν.4763/2020 “Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958

του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις" (ΦΕΚ Α΄254/21.12.2020).

2. ΚΥΑ 102791/14.12.2021 των Υπουργών Παιδείας και Θρησκευμάτων και Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ» (ΦΕΚ 5832 Β΄).

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

4. Οι διατάξεις του άρθρου 69 του Ν.4611/2019 (ΦΕΚ 73 Α΄/ 17.05.2019) «Ρύθμιση οφειλών προς τους Φορείς Κοινωνικής Ασφάλισης, τη Φορολογική Διοίκηση και τους Ο.Τ.Α. α΄ βαθμού, Συνταξιοδοτικές Ρυθμίσεις Δημοσίου και λοιπές ασφαλιστικές και συνταξιοδοτικές διατάξεις, ενίσχυση της προστασίας των εργαζομένων και άλλες διατάξεις.»

5. Οι διατάξεις του άρθρου 8 του Ν.3699/2008 (ΦΕΚ 199 Α΄/ 02/10/2008) «Ειδική Αγωγή και Εκπαίδευση ατόμων με αναπηρία ή με ειδικές εκπαιδευτικές ανάγκες.»

6. Ν. 2434/1996 (ΦΕΚ 188 Α΄/ 20.08.1996) «Μέτρα πολιτικής για την απασχόληση και την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση και άλλες διατάξεις».

7. Οι διατάξεις του άρθρου 3 του Ν.2336/95 **(**ΦΕΚ Α΄189/12.9.1995) «Ρύθμιση θεμάτων εποπτευομένων Οργανισμών του Υπουργείου Εργασίας και άλλες διατάξεις».

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

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

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

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

12. ΚΥΑ υπ' αριθμ.26544/2024 (ΦΕΚ/2050/Β/2024) των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού και Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης «Τροποποίηση της υπ' αρ. 102791/14-12-2021 κοινής απόφαση των Υπουργών Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων και Παιδείας και Θρησκευμάτων «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ»).

11. Πρόσθετες Πηγές Πληροφόρησης

https://www.dypa.gov.gr/artopiias-zaxaroplastikhs

https://www.eoppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings/katalogos-ep https://www.eoppep.gr/images/EP/EP_4.pdf

Μέρος Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ

1. Σκοπός του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή

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

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

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

Πίνακας 1. Ενότητες Γενικών Προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ
Α. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΟΥ, ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ
Β. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Γ. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

Πίνακας 2. Ενότητες Προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ** Με την ολοκλήρωση του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή, ο/η απόφοιτος/η θα είναι ικανός/η να:
Α. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΟΥ, ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ	Γνώσεις • Τηρεί τις προδιαγραφές παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών. • Γνωρίζει τον βαθμό ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη. Δεξιότητες • Διαμορφώνει τα προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει • Ακολουθεί τον προκαθορισμένο χρόνο και να χειρίζεται με ασφάλεια τον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό. • Ενισχύει το αισθητικό αποτέλεσμα με τη χρήση των κατάλληλων υλικών. • Διακρίνει αν το προϊόν έχει το κατάλληλο μέγεθος. • Επιλέγει την κατάλληλη θερμοκρασία κατά τη διαδικασία του ψησίματος. • Παρακολουθεί τη διαδικασία του ψησίματος.
Β. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	Γνώσεις • Τηρεί τις προδιαγραφές παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών.

	• Γνωρίζει τον βαθμό ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη Δεξιότητες • Ακολουθεί τον προκαθορισμένο χρόνο και να χειρίζεται με ασφάλεια τον χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό. • Γνωρίζει τον βαθμό ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη. • Ακολουθεί τις απαιτήσεις της συνταγής. • Διαμορφώνει τα προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει. • Ενισχύει το αισθητικό αποτέλεσμα με τη χρήση των κατάλληλων υλικών.
Γ. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	Ικανότητες • Υπολογίζει τα έξοδα σε σχέση με την αποδοτικότητά τους • Αποτιμά ποια προϊόντα καταναλώνονται περισσότερο • Θέτει τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα. • Επιζητά την πλέον συμφέρουσα επιλογή, κατόπιν έρευνας της αγοράς. • Παραλαμβάνει και ελέγχει τα υλικά που έχει παραγγείλει και παράλληλα φροντίζει να αναπληρώνει τα υλικά που χρησιμοποιεί στην παραγωγική διαδικασία. • Επιδιώκει την ομαλή εκτέλεση της παραγωγικής διαδικασίας. • Στοχεύει στο καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα της παραγωγικής διαδικασίας και της εργασίας του βοηθητικού προσωπικού που εποπτεύει, όταν υπάρχει. • Προβαίνει στις απαιτούμενες ενέργειες, όπως ορίζει ο Κώδικας Υγιεινής και Ασφάλειας.

	• Συντηρεί τα μηχανήματα και τα λοιπά εργαλεία σε τακτική βάση.

Μέρος Γ΄

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ

Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

1. Ωρολόγιο Πρόγραμμα

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

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

14.	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				1		1
15.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ		4	4		4	4
16.	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ		4	4		4	4
ΣΥΝΟΛΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΝ ΩΡΩΝ		**10**	**14**	**24**	**10**	**14**	**24**

Το ωρολόγιο πρόγραμμα εκτός των μαθημάτων ειδικότητας περιλαμβάνει και μαθήματα γενικής παιδείας προκειμένου να διασφαλίζεται η ομαλή ένταξη των πιστοποιημένων αποφοίτων των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. στη Β ΄τάξη των ΕΠΑ.Λ. σε αντίστοιχο με την ειδικότητα τους τομέα, σύμφωνα με την παρ. 3 άρθρο 42 του ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254, τ.Α΄/21-12-2020).

*Τα ανωτέρω μαθήματα ακολουθούν οι Απόφοιτοι/ες Γυμνασίου. Μαθητές/τριες οι οποίοι/ες εγγράφονται στις ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. έχοντας ολοκληρώσει τη φοίτησή τους σε ΕΠΑΣ ή ΓΕΛ απαλλάσσονται της παρακολούθησης των μαθημάτων αυτών.

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

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

2.1 ΤΑΞΗ Α΄

2.1.Α. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Το τι είναι δημητριακοί καρποί και ποιες οι κατηγορίες τους, ποια είναι τα είδη σιταριού με παγκόσμια εμπορική ονομασία και ποιες ποικιλίες υπάρχουν στην Ελλάδα.

β. Την άλεση του σιταριού και την παραγωγή αλεύρου, τις συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητας του αλεύρου και τα χαρακτηριστικά του όπως χρώμα, οσμή και γεύση.

γ. Τον ρόλο της μαγιάς στην Αρτοποίηση, την αλκοολική ζύμωση και τις συνθήκες ανάπτυξης.

δ. Τον ορισμό, την προέλευση, τα είδη και τις ιδιότητες της ζάχαρης όπως και τον τρόπο χρησιμοποίησης της.

ε. Τον ορισμό και τις κατηγορίες των λιπαρών υλών (ζωικές λιπαρές ύλες, φυτικά λίπη και λάδια, μείγματα λιπών και λαδιών), τις αλλοιώσεις των λιπαρών υλών καθώς και τις συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσης τους.

στ. Τη σύσταση, τις ιδιότητες, τη χρησιμότητα και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που έχουν τα αυγά, τις μορφές των αυγών, τις χρήσεις αυτών και τις συνθήκες διατηρησιμότητας και συντήρησης τους.

ζ. Τον ορισμό, τη σύνθεση και τις ιδιότητες του γάλακτος, τα είδη-μορφές του, τους τρόπους χρησιμοποίησης του στα διάφορα προϊόντα ζαχαροπλαστικής καθώς και τις συνθήκες διατηρησιμότητας και αποθήκευσης.

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

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

ι. Το ρόλο του νερού στην Αρτοποίηση, την καταλληλότητα νερού για χρήση και τις κατηγορίες νερού (μαλακό, σκληρό, αλκαλικό).

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

ιβ. Τα βελτιωτικά όψεως ή λευκαντικές ουσίες.

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

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

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

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

ιζ. Τον ορισμό και την προέλευση των αρτυματικών υλών.

ιη. Τον ορισμό, την προέλευση, τις κατηγορίες όσο και το σκοπό και τον τρόπο χρησιμοποίησης των αρωματικών υλών στα αρτοποιητικά προϊόντα.

ιθ. Τον ορισμό, την προέλευση, το σκοπό και τους τρόπους χρησιμοποίησης των χρωστικών υλών στα αρτοποιητικά προϊόντα.

κ. Τη σύνθεση και τα είδη των ξηρών καρπών που χρησιμοποιούνται στην ζαχαροπλαστική (λιθόκαρποι, φλοιόκαρποι)..

κα. Την παρασκευή και τις ιδιότητες του κακάο και της σοκολάτας, όσο και για τα είδη κακάο και σοκολάτας που υπάρχουν.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.1.Β. ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ είναι οι μαθητές/τριες να εξοικειωθούν με διάφορες χημικές δοκιμασίες, μακροσκοπικές και άλλες εξετάσεις σχετικά με την ποιότητα των αλεύρων και των άλλων πρώτων υλών

όσο και την ύπαρξη ξένων σωμάτων και ουσιών σε αυτά. Οι μαθητές/τριες αναμένεται να μπορούν να διαπιστώνουν με πειράματα σε κατάλληλες συσκευές την ποιότητα των αλεύρων και να επιλύουν τεχνικά προβλήματα στα διάφορα στάδια παραγωγής των αρτοσκευασμάτων.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Όργανα και συσκευές που χρησιμοποιούνται στο εργαστήριο

β. Δειγματοληψία σιτηρών αλεύρων και λοιπών πρώτων υλών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής τρόποι, όργανα και συσκευές δειγματοληψίας

γ. Κριτήρια ποιότητας σίτου και των άλλων σιτηρών

δ. Αναλύσεις που αφορούν τους κόκκους των σιτηρών. (σπασμένοι, συρρικνωμένοι, λισβοί, φυτρωμένοι κόκκοι, προσδιορισμός % έτερων σιτηρών και ξένων σπόρων, προσβεβλημένοι από έντομα, από παγετό, black points, εργοτισμός στη σίκαλη, δαυλιτισμένοι κόκκοι)

ε. εκατολιτρικό βάρος σιτηρών

στ. ποσοστό υαλωδών κόκκων σε σκληρό σιτάρι

ζ. αξιολόγηση του χρώματος σιτηρών και αλεύρων ως κριτήριο ποιότητος

η. αξιολόγηση ποιότητας αλεύρου με Peckar δοκιμασία.

θ. Δοκιμασία PELSHENKE.

ι. Δοκιμασία BERLINER.

ια. Δοκιμασία GRANZ.

ιβ. πειραματική άλεση σίτου, τρόπος εργασίας, σημασία του στην αξιολόγηση των σιτηρών

ιγ. Τη λειτουργία και εφαρμογή του μύλου Brabender.

ιδ. προσδιορισμό υγρασίας σιτηρών και αλεύρων, σημασία των ποσοστών υγρασίας, μέθοδος προσδιορισμού υγρασίας, γρήγορες μέθοδοι προσδιορισμού υγρασίας

ιε. λειτουργία και εφαρμογή του υγρασιόμετρου Brabender.

ιστ. δύναμη του αλεύρου ως έννοια, συσχετισμός ποιότητος και ποσότητος γλουτένης με τη δύναμη του αλεύρου

ιζ. προσδιορισμό ποσοστού υγρής γλουτένης σε διάφορα άλευρα

ιη. προσδιορισμό ποσοστού ξηρής γλουτένης σε διάφορα άλευρα

ιθ. ποιοτική αξιολόγηση υγρής γλουτένης διαφόρων αλεύρων

κ. ρεολογικές ιδιότητες των αλεύρων

κα. συσκευές αξιολόγησης των ρεολογικών ιδιοτήτων των αλεύρων

κβ. ρεολογικές ιδιότητες αλεύρων και επίδραση στην αρτοποίηση

κγ. περιγραφή και αρχή λειτουργίας φαρινογράφου

κδ. διεξαγωγή φαρινογραφικής καμπύλης σε ένα αλεύρι αρτοποιίας, μέτρηση των παραμέτρων της καμπύλης, σημασία τους στην αξιολόγηση των αλεύρων

κε. διεξαγωγή φαρινογραφημάτων διαφόρων αλεύρων, μέτρηση και αξιολόγηση των παραμέτρων τους, εξαγωγή συμπερασμάτων

κστ. περιγραφή και αρχή λειτουργίας εξτενσιογράφου

κζ. διεξαγωγή εξτενσιογραφικής καμπύλης σε ένα αλεύρι αρτοποιίας, μέτρηση των παραμέτρων της καμπύλης, σημασία τους στην αξιολόγηση των αλεύρων

κη. διεξαγωγή εξτενσιογραφημάτων διαφόρων αλεύρων, μέτρηση και αξιολόγηση των παραμέτρων τους, εξαγωγή συμπερασμάτων

κθ. διεξαγωγή εξτενσιογραφημάτων σε τυφλό δείγμα αλεύρου με προσθήκη αλατιού, αλατιού με χαμηλή περιεκτικότητα χλωριούχου νατρίου, ασκορβικού, κιτρικού, αμυλάσης, πρωτεάσης για παρατήρηση των αλλαγών στις ρεολογικές ιδιότητες του αλεύρου

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: Ε: 2 Σ: 2

2.1.Γ. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ είναι η εκπαίδευση των μαθητών στην παρασκευή διαφόρων ειδών αρτοποιίας, από τον παραδοσιακό άρτο μέχρι τον διεθνή άρτο, καθώς και την παρασκευή διαφόρων αρτιδίων, κριτσινιών, κουλουριών, παξιμαδιών και φρυγανιών. Οι μαθητές/τριες αναμένεται να κατανοήσουν τις διαδικασίες παρασκευής των διαφορετικών ειδών αρτοποιίας και να αποκτήσουν δεξιοτήτες για την παραγωγή ψηστηρίων και την επίτευξη των επιθυμητών αποτελεσμάτων.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

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

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

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

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

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

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

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

η. Τον άρτο Τσιαπάτα και τον άρτο Γιαννιώτικο.

θ. Τον άρτο για μπόμπες (μπόμπα ζαμπόν τυρί/τονοσαλάτα/κοτοσαλάτα) και άρτο για τοστ (πολυτέλειας και τοστ ολικής).

ι. Κριθαροκουλούρες και ντάκο.

ια. Αρτίδια (Τ.55%-Τ.100%) για σάντουιτς και χάμπουργκερ.

ιβ. Λαγάνες (τ. 70%, πολυτέλειας και χωριάτικη).

ιγ. Τον άρτο επτάζυμο και την παρασκευή προζύμης από ρεβίθια.

Ιδ. Τον άρτο εκκλησίας (Αρτοκλασίες) και πρόσφορα.

ιε. Λαμροκουλούρες και χριστόψωμα.

ιστ. Διεθνείς αρτοποιίες (άρτος Γαλλικός - μπαγκέτα, άρτος Βιέννης, άρτος Γερμανικός-τριών αλεύρων, άρτος Σκανδιναβικός).

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

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

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

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

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

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

κγ. Την απορροφητικότητα αλεύρου-αρτοζύμης.

κδ. Τη διατηρησιμότητα του άρτου.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

2.1.Δ. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

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

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

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

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

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

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

ζ. Το παντεσπάνι και τις βάσεις.

η. Τη σοκολάτα.

θ. Το σιρόπι και την καραμέλα.

ι. Τα ζελέ και τις κρέμες .

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

ιβ. Την παρασκευή σιροπιαστών γλυκών, γλυκών ταψιού και κατσαρόλας..

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

ιδ. Την παρασκευή κρεμών, μους και ζελέ.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

2.1.Ε. ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ είναι οι μαθητές/τριες να αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες ώστε να επιλέγουν με προσοχή τα κατάλληλα υλικά, εργαλεία και μηχανήματα που απαιτούνται για την παρασκευή διαφόρων σνακ, τυροπιτοειδών, ειδών catering και προϊόντων κουλουροποιίας.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

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

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

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

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

ε. Μηχανική διόγκωση.

στ. Τη σφολιάτα.

ζ. Χειροποίητο φύλλο.

η. Την κουλουροποιία, τα διάφορα είδη κουλουριών, όπως τα κουλούρια κανέλας, Σμυρναίικα, μελιού, πορτοκαλιού και λαδιού.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

2.1.ΣΤ. ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ είναι η παρουσίαση των διαφόρων χημικών εννοιών και ουσιών που είναι χρήσιμες για τη συμπεριφορά των πρώτων υλών που χρησιμοποιούν οι μαθητές/τριες, καθώς και η κατανόηση των βασικών αρχών διατροφής και η αναγνώριση της διατροφικής αξίας των προϊόντων.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

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

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

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

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

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

στ. Την υγιεινή διατροφή και διατροφική αξία των προϊόντων.

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

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

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

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.2 ΤΑΞΗ Β΄

2.2.Α. ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-HACCP

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-HACCP είναι οι μαθητές/τριες να γνωρίσουν τον τρόπο αξιολόγησης των παραγομένων προϊόντων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, να τα αξιολογούν και να προσδιορίζουν τα ελαττώματά τους, αλλά και να προτείνουν μέτρα αντιμετώπισης από τη στιγμή που γνωρίζουν που οφείλονται τα ελαττώματα αυτά.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

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

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

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

δ. Τον ορισμό και σκοπό του ποιοτικού ελέγχου.

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

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

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

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

θ. Τη γεύση και την οσμή.

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

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

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

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

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

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.2.Β. ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ είναι οι μαθητές/τριες να εξοικειωθούν με διάφορες χημικές δοκιμασίες, μακροσκοπικές και άλλες εξετάσεις σχετικά με την ποιότητα των αλεύρων και των άλλων πρώτων υλών όσο και την ύπαρξη ξένων σωμάτων και ουσιών σε αυτά. Οι μαθητές/τριες αναμένεται να μπορούν να διαπιστώνουν με πειράματα σε κατάλληλες συσκευές την ποιότητα των αλεύρων και να επιλύουν τεχνικά προβλήματα στα διάφορα στάδια παραγωγής των αρτοσκευασμάτων.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. αξιολόγηση ποιότητος γλουτένης, δοκιμή zeleny

β. συσχέτιση εξτενσιογραφήματος και φαρινογραφήματος του ίδιου αλεύρου και συσχέτιση με την αρτοποίησή τους

γ. ανίχνευση βελτιωτικών ,οξειδωτικών στα άλευρα, ανίχνευση κιτρικού και ασκορβικού με Peckar δοκιμασία

δ. προσδιορισμός οξύτητας αλεύρων

ε. γρήγορες μεθόδους προσδιορισμού οξύτητας αλεύρων

στ. προσδιορισμό οξύτητας μαγιάς

ζ. ποιοτική αξιολόγηση νωπής μαγιάς

η. προσδιορισμό οξύτητας σε λάδι και σπορέλαιο

θ. ποιοτική αξιολόγηση αυγών, μέτρηση πυκνότητας, κατάσταση περιεχομένου, έλεγχος ειδικού βάρους

ι. μέτρηση σκληρότητας νερού, επίδραση στην αρτοποίηση

ια. εξέταση μαγιάς με απλή δοκιμασία διαλύματος ζάχαρης.

ιβ. Χρήση μικροσκοπίου, παρατήρηση κυττάρων μαγιάς

ιγ. Προσδιορισμό BRIX διαλυμάτων ζάχαρης με διαθλασίμετρο χειρός

ιδ. Τέφρα αλεύρων, σχέση τέφρας με ποσοστά απόδοσης σε αλεύρι, αγορανομικοί κανονισμοί ποσοστών τέφρας στους διάφορους τύπους αλεύρων, σχέση τέφρας με τύπο αλεύρου

ιε. προσδιορισμό τέφρας με την μέθοδο Brabender

ιστ. προσδιορισμό αριθμού πτώσης (Falling Number), συσχέτιση με την ποιότητα του αλεύρου, την δραστηριότητα της αμυλάσης και την ποιότητα των αρτοσκευασμάτων

ιζ. έλεγχο αντοχής και εκτατότητας του ζυμαριού με αλβεογράφο Chopin, μέρη της συσκευής, παραγόμενη καμπύλη, μέτρηση παραμέτρων καμπύλης

ιη. συσχέτιση αλβεογραφικής καμπύλης με την διόγκωση των αρτοσκευασμάτων, επίδραση των βελτιωτικών, ρεολογία του ζυμαριού

ιθ. περιγραφή και λειτουργία της συσκευής αμυλογράφου

κ. εξαγωγή και μέτρηση καμπύλης αμυλογραφήματος

κα. σημασία των μετρήσεων των παραμέτρων του αμυλογραφήματος στην ποιότητα των ζυμαριών και των αρτοσκευασμάτων

κβ. εξαγωγή αμυλογραφημάτων διαφόρων αλεύρων και σύγκριση αυτών

κγ. διεξαγωγή αμυλογραφημάτων σε τυφλό δείγμα αλεύρου με προσθήκη αμυλάσης, βύνης, κιτρικού σε τυφλό αλεύρι σίκαλης για παρατήρηση των αλλαγών στις ρεολογικές τους ιδιότητες

κδ. ζυμοταχυγράφος Chopin, μέρη και λειτουργία της συσκευής ζυμοταχυγράφου

κε. μέτρηση καμπύλης ζυμοταχυγραφήματος, συσχέτιση με τον χρόνο ωρίμανσης των αρτοσκευασμάτων

κστ. ποιοτική αξιολόγηση ψωμιού, μέτρηση διόγκωσης, παρατήρηση κυψέλωσης, χρώμα κόρας, τεστ συμπίεσης, διατηρησιμότητα

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: Ε: 2 Σ: 2

2.2.Γ. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες, θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

α. Τις αλλοιώσεις σιταριού που προκαλούνται από μικροοργανισμούς και έντομα.

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

γ. Τις ομάδες μικροοργανισμών που ενδιαφέρουν τα τρόφιμα.

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

ε. Τα ωσμόφιλα μικρόβια.

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

ζ. Τους ευρωτομύκητες και ειδικότερα τους ευρώτες που ενδιαφέρουν τα τρόφιμα (mucor, rhizopus) καθώς και για ατελείς μύκητες (aspergillus, neurospora, penicillum).

η. Την αλκοολική ζύμωση, την οξική και τη γαλακτική ζύμωση.

θ. Τα βακτήρια και τον μεσεντερικό βάκιλο.

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

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

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

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

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.2.Δ. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ είναι η εκπαίδευση των μαθητών στην παρασκευή διαφόρων ειδών αρτοποιίας, από τον παραδοσιακό άρτο μέχρι τον διεθνή άρτο, καθώς και την παρασκευή διαφόρων αρτιδίων, κριτσινιών, κουλουριών, παξιμαδιών και φρυγανιών. Οι μαθητές/τριες αναμένεται να κατανοήσουν τις διαδικασίες παρασκευής των

διαφορετικών ειδών αρτοποιίας και να αποκτήσουν δεξιότητες για την παραγωγή ψηστηρίων και την επίτευξη των επιθυμητών αποτελεσμάτων.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

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

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

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

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

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

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

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

η. Τον άρτο Τσιαπάτα και τον άρτο Γιαννιώτικο.

θ. Τον άρτο για μπόμπες (μπόμπα ζαμπόν τυρί/τονοσαλάτα/κοτοσαλάτα) και άρτο για τοστ (πολυτέλειας και τοστ ολικής).

ι. Κριθαροκουλούρες και ντάκο.

ια. Αρτίδια (Τ.55%-Τ.100%) για σάντουιτς και χάμπουργκερ.

ιβ. Λαγάνες (τ. 70%, πολυτέλειας και χωριάτικη).

ιγ. Τον άρτο επτάζυμο και την παρασκευή προζύμης από ρεβίθια.

Ιδ. Τον άρτο εκκλησίας (Αρτοκλασίες) και πρόσφορα.

ιε. Λαμροκουλούρες και χριστόψωμα.

ιστ. Διεθνείς αρτοποιίες (άρτος Γαλλικός - μπαγκέτα, άρτος Βιέννης, άρτος Γερμανικός-τριών αλεύρων, άρτος Σκανδιναβικός).

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

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

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

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

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

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

κγ. Την απορροφητικότητα αλεύρου-αρτοζύμης.

κδ. Τη διατηρησιμότητα του άρτου.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

2.2.Ε. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

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

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

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

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

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

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

ζ. Το παντεσπάνι και τις βάσεις.

η. Τη σοκολάτα.

θ. Το σιρόπι και την καραμέλα.

ι. Τα ζελέ και τις κρέμες .

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

ιβ. Την παρασκευή σιροπιαστών γλυκών, γλυκών ταψιού και κατσαρόλας.

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

ιδ. Την παρασκευή κρεμών, μους και ζελέ.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

2.2.ΣΤ. ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ είναι οι μαθητές/τριες να αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες ώστε να επιλέγουν με προσοχή τα κατάλληλα υλικά, εργαλεία και μηχανήματα που απαιτούνται για την παρασκευή διαφόρων σνακ, τυροπιτοειδών, ειδών catering και προϊόντων κουλουροποιίας.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα οι μαθητές/τριες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε θέματα που αφορούν:

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

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

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

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

ε. Μηχανική διόγκωση.

ε. Τη σφολιάτα.

στ. Χειροποίητο φύλλο.

ζ. Την κουλουροποιία, τα διάφορα είδη κουλουριών, όπως τα κουλούρια κανέλας, Σμυρναίικα, μελιού, πορτοκαλιού και λαδιού.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΗΓΕΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

Κύριες

Ντερέκας, Κ., (2019), *Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης*. Ηράκλειο: Εκδόσεις Μύστις

Συμπληρωματικές

Schild, E., (2008), *Τεχνολογία Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής ΙΙ*. Αθήνα: Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις

Schild, E., Straub, A., Pickhan, B., (2008), *Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής ΙΙ.* Αθήνα: Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις

Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

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

3.1 Θεωρητική Εκπαίδευση

Αναγκαίος Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

- Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές
- Σύνδεση στο διαδίκτυο
- Εκτυπωτής/plotter
- Scanner
- Λειτουργικό σύστημα Windows.
- Μηχάνημα Προβολής (Projector).
- Πίνακας Προβολής.

Επιθυμητός Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

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

3.2 Εργαστήρια

Αναγκαίος Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

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

Μεταλλικά τσέρκια / Μαρίζ / Λαμαρίνες διαφόρων μεγεθών / Φόρμες διαφόρων μεγεθών και σχημάτων / Σέσουλες / Μπολ αποθήκευσης υλικών διαφόρων μεγεθών / Θερμόμετρο / Ξύστρες μεταλλικές και πλαστικές / Λαβίδες διαφόρων τύπων και χρήσεων / Τρίφτες / Κορνέ / Σουρωτήρια / Πινέλα.

Επιθυμητός Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας

Διαδραστικός πίνακας / Πλήρες ηχητικό σύστημα / Κάμερες / Μικρόφωνο / Τηλεόραση >=50 ιντσών ή- οθόνη προβολής 60-100 ιντσών

3.3 Διδακτικά Βιβλία - Εκπαιδευτικό Υλικό

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

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

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

4. Διδακτική Μεθοδολογία

- Κατά τη διάρκεια των μαθημάτων, αξιοποιείται η συμμετοχική ή/και βιωματική διδασκαλία. Έχοντας ως σημείο εκκίνησης τις βασικές αρχές εκπαίδευσης, καθώς και τη σύνδεση της μεταγυμνασιακής επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης με την αγορά εργασίας, η εκπαίδευση έχει διττό σημείο αναφοράς: την ενεργή ανταπόκριση στις μαθησιακές ανάγκες της συγκεκριμένης κατά περίπτωση ομάδας μαθητών και μαθητριών, με άξονα προσανατολισμού τις ανάγκες που προκύπτουν στο περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.
- Ο/Η εκπαιδευτικός οργανώνει και καθοδηγεί την εκπαιδευτική πράξη, επιλύει τυχόν ανακύπτοντα προβλήματα, υποστηρίζει, ανατροφοδοτεί και

ενδυναμώνει μαθητές/τριες και μαθήτριες. Προετοιμάζει και διευκολύνει την ομαλή ένταξη των μαθητών/τριών στην αγορά εργασίας.

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

αξιοποιηθεί και αυτόνομα, δηλαδή ανεξάρτητα από την υλοποίηση ενός συνολικότερου έργου (project).

5. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης

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

- τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων ανδρών και γυναικών (βλ. Ν.3850/2010, όπως ισχύει).
- το άρθρο 153 της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπου έχει θεσπισθεί ένα ευρύ φάσμα κοινοτικών μέτρων στον τομέα της ασφάλειας και της υγείας στην εργασία με ευρωπαϊκές οδηγίες που θεσπίζουν ελάχιστες απαιτήσεις και θεμελιώδεις αρχές, όπως η αρχή της πρόληψης και εκτίμησης κινδύνων, καθώς και υποχρεώσεις για τους/τις εργοδότες/τριες και τους/τις εργαζόμενους/ες.
- τον κανονισμό λειτουργίας των ΕΠΑ.Σ (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021), όπως ισχύει με την τροποποίηση της ΚΥΑ υπ' αριθμ.26544/2024 (ΦΕΚ/2050/Β/2024) των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού και Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης «Τροποποίηση της υπ' αρ. 102791/14-12-2021 κοινής απόφαση των Υπουργών Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων και Παιδείας και Θρησκευμάτων «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ».
- τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ/3-02-89) όπως ισχύει.
- την παρ. 8 του αρθρ. 17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α΄) όπως ισχύει.

- το ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3, με θέμα το «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας», όπως ισχύει.

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

5.1 Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας

Για την υγιεινή και ασφάλεια των μαθητών/τριων τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις. Για την κατάρτιση σε εργαστηριακούς χώρους και σε επιχειρήσεις, τηρούνται οι προϋποθέσεις και οι προδιαγραφές για την ασφάλεια και την υγιεινή στην ειδικότητα και το επάγγελμα. Σε κάθε περίπτωση πέραν της τήρησης των κανόνων ασφαλείας στην ειδικότητα και το επάγγελμα, τηρούνται οι κανόνες ασφαλείας και υγιεινής όπως προβλέπονται ιδίως από:

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

5.2 Μέσα ατομικής προστασίας

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

6. Προσόντα Εκπαιδευτικών

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ : ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΤΟΣ	
		Α΄ ΑΝΑΘΕΣΗ	**Β΄ ΑΝΑΘΕΣΗ**
1.	Νέα Ελληνικά	ΠΕ02	
2.	Ιστορία	ΠΕ02	ΠΕ05, ΠΕ06, ΠΕ07, ΠΕ78
3.	Μαθηματικά (΄Αλγεβρα)	ΠΕ03	
4.	Μαθηματικά (Γεωμετρία)	ΠΕ03	
5.	Φυσικές Επιστήμες (Φυσική)	ΠΕ04.01	ΠΕ04.02, ΠΕ04.03, ΠΕ04.04, ΠΕ04.05, ΠΕ85
6.	Αγγλικά	ΠΕ06	
7.	Τεχνολογία Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής	ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΠΕ88.04 Διατροφής	
8.	Ποιοτικός Έλεγχος Αλεύρου & Πρώτων Υλών	ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΠΕ88.04 Διατροφής ΠΕ04.02 (Χημικοί) ΠΕ 85 (Χημικοί Μηχανικοί)* ΤΕ.03.02 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη	
9.	Αρτοποιία	ΠΕ88.04 Διατροφής ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΤΕ.03.02 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη ΔΕ.04.01 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη	
10.	Χημεία Τροφίμων - Βασικές Αρχές Διατροφής	ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΠΕ88.04 Διατροφής	ΠΕ04.02 (Χημικοί)* ΠΕ 85 (Χημ. Μηχανικοί)*
11.	Ζαχαροπλαστική	ΠΕ88.04 Διατροφής ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΤΕ.03.02 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη ΔΕ.04.01 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη	
12.	Συναφή Προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής	ΠΕ88.04 Διατροφής	

		ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΤΕ.03.02 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη ΔΕ.04.01 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη	

Α/Α	**ΜΑΘΗΜΑΤΑ**	**Β΄ ΕΤΟΣ**	
		Α΄ ΑΝΑΘΕΣΗ	**Β΄ ΑΝΑΘΕΣΗ**
1.	Νέα Ελληνικά	ΠΕ02	
2.	Μαθηματικά (΄Αλγεβρα)	ΠΕ03	
3.	Μαθηματικά (Γεωμετρία)	ΠΕ03	
4.	Φυσικές Επιστήμες (Φυσική)	ΠΕ04.01	ΠΕ04.02, ΠΕ04.03, ΠΕ04.04, ΠΕ04.05, ΠΕ85
5.	Φυσικές Επιστήμες (Χημεία)	ΠΕ04.02 ΠΕ85 (Χημικοί Μηχανικοί)*	ΠΕ04.01, ΠΕ04.03, ΠΕ04.04, ΠΕ04.05, ΠΕ87.01 (κατά προτεραιότητα στους εκπ/κούς με πτυχία που αντιστοιχούν στον πρώην κλάδο ΠΕ14.03), ΠΕ88.01
6.	Φυσικές Επιστήμες (Βιολογία)	ΠΕ04.04, ΠΕ04.03	ΠΕ04.01, ΠΕ87.02, ΠΕ04.02, ΠΕ87.04, ΠΕ04.05, ΠΕ88.01, ΠΕ87.01
7.	Αγγλικά	ΠΕ06	
8.	Ποιοτικός Έλεγχος Αλεύρου & Πρώτων Υλών	ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΠΕ88.04 Διατροφής ΠΕ04.02 (Χημικοί) ΠΕ 85 (Χημικοί Μηχανικοί)* ΤΕ.03.02 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη	
9.	Αρτοποιία	ΠΕ88.04 Διατροφής ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΤΕ.03.02 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη ΔΕ.04.01 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη	
10.	Διασφάλιση Ποιότητας Προϊόντων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής - HACCP	ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΠΕ88.04 Διατροφής	ΠΕ04.02
11.	Μικροβιολογία Τροφίμων	ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΠΕ88.04 Διατροφής	ΠΕ04.02 (Χημικοί)*
12.	Ζαχαροπλαστική	ΠΕ88.04 Διατροφής	ΠΕ04.01, ΠΕ87.02, ΠΕ04.02, ΠΕ87.04, ΠΕ04.05, ΠΕ88.01, ΠΕ87.01

		ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΤΕ.03.02 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη ΔΕ.04.01 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη	
13.	Συναφή Προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής	ΠΕ88.04 Διατροφής ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΤΕ.03.02 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη ΔΕ.04.01 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη	

Στην ειδικότητα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής: Στα εργαστηριακά μαθήματα προσλαμβάνονται ως δεύτεροι ή ως τρίτοι εκπαιδευτικοί από τον κλάδο ΤΕ.03.02 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη και ελλείψει αυτών, από τον κλάδο ΔΕ.04.01 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη .

Σε κάθε εργαστηριακό μάθημα, απαραίτητα διδάσκει και εκπαιδευτικός των κλάδων ΤΕ.03.02 ή ΔΕ.04.01 (Αρτοποιών ή Ζαχαροπλαστών), ανεξάρτητα από τον αριθμό των μαθητών.

***Το περιεχόμενο των παρενθέσεων αναφέρεται σε πτυχία**

Μέρος Δ΄

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΩΝ ΕΠΑ.Σ

1. Ο Θεσμός της Μαθητείας

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

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

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

- Τα προγράμματα μάθησης σε εργασιακό χώρο των μαθητευόμενων καταρτίζονται από τη Δημόσια Υπηρεσία Απασχόλησης για κάθε ειδικότητα και αποτελούν μέρος του Οδηγού Κατάρτισης κάθε ειδικότητας, ο οποίος πιστοποιείται με βάση τις διατάξεις των άρθρων 41-44 του ν. 4763/2020.
- Ο/Η μαθητευόμενος/η συνδέεται με Σύμβαση Μαθητείας με τον/την εργοδότη/τρια.
- Ο/Η μαθητευόμενος/η λαμβάνει αποζημίωση σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία (ν. 5164/Β/5-11-2021).
- Ο/Η μαθητευόμενος/η έχει ασφαλιστική κάλυψη στον e-ΕΦΚΑ, για το διάστημα του Προγράμματος Μάθησης στον Εργασιακό χώρο σε φορέα του δημόσιου ή ιδιωτικού τομέα, στον κλάδο των παροχών ασθενείας σε είδος και σε χρήμα.
- Ο χρόνος ασφάλισής του/της μαθητευόμενου/ης είναι συντάξιμος.
- Για τις ασφαλιστικές εισφορές εφαρμόζεται η περ. (γ) της παρ. 1 του άρθρου 3 του ν. 2335/1995 (Α΄185) , κατά την οποία οι εισφορές υπολογίζονται με βάση το ήμισυ των πραγματικών καταβαλλόμενων εισφορών.
- Η διάρκεια του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο μπορεί να είναι έως 21 μήνες.
- Μαθητευόμενος/η, ο/η οποίος/α έχει τοποθετηθεί σε θέση του Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο από την ΕΠΑ.Σ. φοίτησης και στη συνέχεια, με υπαιτιότητά του/της και χωρίς τη συναίνεση της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας χάσει τη θέση, δεν έχει δικαίωμα απαίτησης επανατοποθέτησης, αλλά είναι υποχρεωμένος/η να αναζητήσει μόνος/η του/της νέο/α εργοδότη/τρια, έτσι ώστε να συνεχίσει και να ολοκληρώσει το Πρόγραμμα Μάθησης σε εργασιακό χώρο σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κανονισμό Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021).
- Μαθητευόμενος/η που απουσιάζει από την εκπαιδευτική μονάδα για λόγους υγείας και προσκομίζει ιατρική βεβαίωση δεν μπορεί να συμμετέχει τις ημέρες της παραπάνω απουσίας στο πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο και να επιδοτείται από τη Δ.ΥΠ.Α.

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

Με τα προγράμματα αυτά καθορίζεται το σύνολο των δραστηριοτήτων μάθησης που ακολουθούν οι μαθητευόμενοι/ες και περιλαμβάνει γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες ή ολοκληρωμένες επαγγελματικές δραστηριότητες/εργασίες και άλλα

έργα (projects) που περιγράφονται σε κάθε ειδικότητα, σύμφωνα με τις ειδικές απαιτήσεις αυτής

3. Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της μαθητευόμενου/ης

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος μαθητείας είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους. Στη συνέχεια παρατίθενται **ενδεικτικά**[3] κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των μαθητευόμενων:

Δικαιώματα μαθητευόμενων

1. Παροχή αμοιβής, η οποία ορίζεται σε ποσοστό 80% επί του νόμιμου κατώτατου ημερομισθίου του/της εργατοτεχνίτη/τριας, όπως ισχύει κάθε φορά (ΚΥΑ αριθμ. 78812/06-09-2023, Β΄5325)

2. Ασφαλιστική κάλυψη στον e-ΕΦΚΑ.

3. Εφαρμογή των διατάξεων των άρθρων 657-658 του αστικού κώδικα στις περιπτώσεις απουσίας λόγω ασθένειας.

4. Ενημέρωση του διευθυντή/τριας ή του/της υπεύθυνου/ης εκπαιδευτικού της ΕΠΑ.Σ. για τη μη τήρηση των όρων της Σύμβασης και της εργατικής νομοθεσίας.

5. Εγγραφή στην πλατφόρμα μαθητείας AppInterN, μέσω της οποίας προσφέρονται από τους/τις εργοδότες/τριες θέσεις Μαθητείας και Πρακτικής Άσκησης σε μαθητές/τριες και σπουδαστές/τριες ΕΠΑΣ και ΙΕΚ, καθώς και θέσεις απασχόλησης σε αποφοίτους/ες.

Υποχρεώσεις μαθητευόμενων στο χώρο εργασίας

1. Τήρηση ωραρίου Μαθητείας.

[3] Αναλυτικές πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στο Κεφάλαιο Δ, του Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας ΦΕΚ 5832/14.12.21 τ.β

2. Εκτέλεση των εργασιών που τους ανατίθενται από τους/τις εκπαιδευτές/τριες, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρόγραμμα Μάθησης στον εργασιακό χώρο.

3. Συμπλήρωση του Ημερολογίου Μάθησης (βλ. Παράρτημα) σε τακτική βάση.

4. Τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, όπως αυτοί προβλέπονται από τον/την εργοδότη/τρια και από τη σχετική νομοθεσία.

5. Αποφυγή δημιουργίας προβλημάτων σε πελάτες/ισες ή συνεργάτες/τριες του/της εργοδότη/τριας.

6. Έγκαιρη ενημέρωση των υπεύθυνων της εκπαιδευτικής δομής, σε περίπτωση που δημιουργηθεί κάποιο πρόβλημα στη συνεργασία τους με τον/την εργοδότη/τρια.

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

4. Φορείς υλοποίησης Μαθητείας

Το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο δύναται να πραγματοποιείται σε θέσεις που προσφέρονται από Φυσικά Πρόσωπα, Ν.Π.Δ.Δ., Ν.Π.Ι.Δ, Δημόσιες Υπηρεσίες, Ο.Τ.Α. α΄ και β΄ βαθμού και Επιχειρήσεις, οι οποίοι καλούνται “εργοδότες”.
Οι φορείς του Δημοσίου και ο καθορισμός του αριθμού των μαθητευομένων των ΕΠΑ.Σ. που δύνανται να πραγματοποιήσουν πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο σε φορείς του δημόσιου τομέα εγκρίνονται με σχετική κοινή υπουργική απόφαση κάθε σχολικό έτος, η οποία δημοσιεύεται σε ΦΕΚ.

Ειδικότερα στην ειδικότητα «**Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής**». οι μαθητευόμενοι/ες πραγματοποιούν Μαθητεία σε επαγγελματικούς χώρους ζαχαροπλαστικής ή/και αρτοποιίας (ζαχαροπλαστείων, αρτοποιιών, ξενοδοχείων,

επιχειρήσεων catering, βιομηχανιών τροφίμων, εστιατορίων, κρουαζιερόπλοιων, σκαφών αναψυχής, ιδρυμάτων και γενικά επιχειρήσεων και φορέων επισιτιστικής κύριας ή συμπληρωματικής λειτουργίας), σε θέσεις συναφείς με το αντικείμενο σπουδών σε θέσεις Μαθητείας ως **Αρτοποιός - Ζαχαροπλάστης**.

5. Έναρξη και υλοποίηση της Μαθητείας

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

Η χρονική διάρκεια της Σύμβασης Μαθητείας είναι έως 21 μήνες και δύναται να αρχίσει με την έναρξη του διδακτικού έτους της Α΄ τάξης, ενώ ολοκληρώνεται στο πέρας του διδακτικού έτους της Β΄ τάξης δηλαδή έως τις 30 Ιουνίου. Η παραπάνω Σύμβαση Μαθητείας μπορεί να παραταθεί έως και ένα εξάμηνο ή ένα έτος (σύμφωνα με την παράγραφο 6 του άρθρου 37 του Κανονισμού Λειτουργίας των ΕΠΑ.Σ.) για τη συμπλήρωση των 203 ημερών Μαθητείας που απαιτούνται ώστε ο/η μαθητευόμενος/η να λάβει Β.Ε.Ε.

Ο/Η μαθητευόμενος/η για να εγγραφεί στη Β΄ τάξη ΕΠΑ.Σ. υποχρεούται να έχει προαχθεί στα μαθήματα του προγράμματος μάθησης στην ΕΠΑ.Σ. και να έχει ενεργή Σύμβαση Μαθητείας ή να έχει πραγματοποιήσει τουλάχιστον 50 ημέρες Μαθητείας.
Ο/Η μαθητευόμενος/η δύναται να αλλάξει εργοδότη/τρια κατά τη διάρκεια της φοίτησης και υλοποίησης προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ο/Η εργοδότης/τρια οφείλει:

α) να εφαρμόζει τις αρχές του Πλαισίου Ποιότητας Μαθητείας,

β) να υπογράφει τη Σύμβαση Μαθητείας,

γ) να υλοποιεί το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο για κάθε ειδικότητα

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

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

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

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

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

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

διακόψει άμεσα τη συνεργασία με τη συγκριμένη επιχείρηση και να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τις κείμενες εθνικές και κοινοτικές διατάξεις.

Επιπρόσθετα:

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

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

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

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

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

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

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

Έργο των εκπαιδευτικών στην προκειμένη περίπτωση είναι:

- να παρακολουθούν την ακριβή εφαρμογή των προγραμμάτων μάθησης της ειδικότητας στις επιχειρήσεις, στις οποίες είναι τοποθετημένοι μαθητευόμενοι/ες των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και να συμπληρώνουν τα

σχετικά έγγραφα σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή σύμφωνα με τις οδηγίες της αρμόδιας Διεύθυνσης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης

- να μεριμνούν για την επίλυση τυχόν διαφορών μεταξύ μαθητευόμενων και εργοδοτών/τριων καθώς και για την αντιμετώπιση κάθε προβλήματος που προκύπτει κατά τη διάρκεια υλοποίησης του προγράμματος μάθησης στο χώρο εργασίας

- να συνεργάζονται με τους/τις εκπαιδευτές/τριες των μαθητευόμενων σε κάθε επιχείρηση και με τη Διεύθυνση της ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας προκειμένου να εξασφαλιστούν οι καλύτερες δυνατές προϋποθέσεις πραγματοποίησης πρακτικής και θεωρητικής κατάρτισης.

9. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο.

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

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

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

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

Πίνακας 3: Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων σε εργασιακό χώρο, ενδεικτικές εργασίες και ειδικές προδιαγραφές

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
Α. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΟΥ, ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ	• Τήρηση των προδιαγραφών παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή	

	και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών. • Τήρηση του προκαθορισμένου χρόνου και χειρισμός με ασφάλεια του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού. • Γνώση του βαθμού ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη. • Διαμόρφωση των προϊόντων σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει. • Ενίσχυση του αισθητικού αποτελέσματος με τη χρήση των κατάλληλων υλικών. • Διάκριση για το κατά πότο το προϊόν έχει το κατάλληλο μέγεθος. • Επιλογή της κατάλληλης θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία του ψησίματος. • Παρακολούθηση της διαδικασίας του ψησίματος.	
Β. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	• Τήρηση των προδιαγραφών παρασκευής της ζύμης σύμφωνα με την προεπιλεγμένη συνταγή και τις κατάλληλες και ακριβείς αναλογίες των συστατικών. • Τήρηση του προκαθορισμένου χρόνο και χειρισμός με ασφάλεια του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού. • Γνώση του βαθμού ομοιομορφίας που πρέπει να έχει η ζύμη.	

	• Τήρηση των απαιτήσεων της συνταγής. • Διαμόρφωση των προϊόντων σύμφωνα με τα πρότυπα αισθητικής που έχει θέσει. • Ενίσχυση του αισθητικού αποτελέσματος με τη χρήση κατάλληλων υλικών. • Συντονισμός και έλεγχος για το τεχνικά άρτιο αποτέλεσμα κατά την προετοιμασία και το ψήσιμο των σκευασμάτων.	
Γ. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	• Υπολογισμός των έξοδών σε σχέση με την αποδοτικότητά τους. • Συντονισμός και έλεγχος για το αισθητικά άρτιο αποτέλεσμα, ώστε να προσελκύσει τα ενδιαφέρον των καταναλωτών. • Αποτίμηση των προϊόντα που καταναλώνονται περισσότερο. • Ορισμός των προϋποθέσεων που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα. • Αναζήτηση της πλέον συμφέρουσας επιλογής, κατόπιν έρευνας της αγοράς. • Παραλαβή και έλεγχος των υλικών της εκάστοτε παραγγελίας και φροντίδα για αναπλήρωση των υλικών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγική διαδικασία. • Επιδίωξη της ομαλής εκτέλεσης της παραγωγικής διαδικασίας. • Στόχευση στο καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα της παραγωγικής διαδικασίας και της εργασίας του	

	βοηθητικού προσωπικού, όταν υπάρχει. • Εκτέλεση των απαιτούμενων ενεργειών, όπως ορίζει ο Κώδικας Υγιεινής και Ασφάλειας. • Συντήρηση των μηχανημάτων και των λοιπών εργαλείων σε τακτική βάση.	

9.2 Αξιολόγηση προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο

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

i. στο Ημερολόγιο Μάθησης του προγράμματος.

ii. στην πρόοδο υλοποίησης των αυτοτελών εργασιών που αποτυπώνονται περιληπτικά στο Ημερολόγιο Μάθησης.

iii. στην τελική εξέταση, επίδειξη δεξιοτήτων και παρουσίαση αυτοτελών εργασιών σε πραγματική ή ψηφιακή μορφή.

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

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

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

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

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

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

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

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

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- Γούλας, Χ & Λιτζέρης, Π. (2017) . Δια Βίου Μάθηση, Επαγγελματική Κατάρτιση, Απασχόληση και Οικονομία: Νέα Δεδομένα, Προτεραιότητες και Προκλήσεις. Αθήνα. ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, ΙΝΕ ΓΣΕΕ

- ΕΟΠΠΕΠ (χ.χ). Επαγγελματικά Περιγράμματα. Ανακτήθηκε 01 Ιουλίου 2022 από https://www.eoppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings

- ΕΟΠΠΕΠ (χ.χ). Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων. Ανακτήθηκε 04 Ιουλίου 2022 από https://proson.eoppep.gr/el/QualificationTypes

- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 5832/14.12.21, τ.Β΄, Κοινή Υπουργική Απόφαση: 102791) *Κανονισμός Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ*

- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 981/12.03.2021, τ. Β΄ , Απόφαση ΦΒ6/24964/Κ3, Έγκριση Πιλοτικού Πρότυπου Οδηγού Κατάρτισης των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ)

- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (*ΦΕΚ 4001/29.07.2022 τ. Β'* , Απόφαση *ΦΒ6/87959/Κ3,* Έγκριση Πρότυπου Οδηγού Κατάρτισης των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ)

- Εφημερίδα Κυβέρνησης (ΦΕΚ 491/Β/20.02.2017) Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθμ. 26385/2017. *Πλαίσιο ποιότητας Μαθητείας* όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 193/Α/17.09.2013) Νόμος υπ' αριθμό 4186/2013. Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις όπως έχουν τροποποιηθεί

- Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ566/08.05.2006, 110998/2006) *Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων*

- Ντερέκας, Κ., (2019), *Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης*. Ηράκλειο: Εκδόσεις Μύστις

- Cedefop (2014). *Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση στην Ελλάδα:Συνοπτική Περιγραφή*. Λουξεμβούργο. Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

- Cedefop (2014). T*erminology of European Education and Training Policy: A Selection of 130 Key Terms,* 2nd edition. Luxembourg:Publication Office of the European Union.

- Cedefop (x.x.). *Programming document 2017-2020.* Ανακτήθηκε 04 Ιουλίου 2022 από https://www.cedefop.europa.eu/en/publications/4152

- Schild, E., (2008), *Τεχνολογία Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής ΙΙ.* Αθήνα: Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις

- Schild, E., Straub, A., Pickhan, B., (2008), *Εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής ΙΙ*. Αθήνα: Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ

ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ

ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ (Δ.ΥΠ.Α)

ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ……..

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ

ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ ΕΠΑΣ

Α / Α ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ : …….

ΟΔΗΓΙΕΣ

1) Το Ημερολόγιο Μάθησης τηρείται από τον/την μαθητευόμενο/η καθ' όλη τη διάρκεια του Προγράμματος Μάθησης σε εργασιακό χώρο, είναι απαραίτητο για την παρακολούθηση και αξιολόγησή του/της και δεν μπορεί να αντικατασταθεί από οποιοδήποτε άλλο βιβλίο ή φυλλάδιο. Η τήρηση του Ημερολογίου Μάθησης αποτελεί ευθύνη του/της μαθητευόμενου/ης και συνυπογράφεται από τον/την εκπαιδευτή/τρια της επιχείρησης.

2) Σε αυτό ο/η μαθητευόμενος/η καταγράφει περιληπτικά τις εργασίες που εκτέλεσε κατά τη διάρκεια του μήνα και τις τυχόν παρατηρήσεις του/της, υπογράφοντας το αντίστοιχο φύλλο Μάθησης.

3) Ο/Η υπεύθυνος/η εκπαιδευτής/τρια του φορέα απασχόλησης του/της μαθητευόμενου/ης συντάσσει μηνιαία συνοπτική έκθεση προόδου του/της μαθητευόμενου/ης, συμπληρώνοντας και υπογράφοντας το σχετικό πίνακα.

4) Οι γνώσεις και δεξιότητες που καταγράφονται ακολουθούν τον/την μαθητευόμενο/η στην επαγγελματική πορεία του/της μετά τη λήξη της Μαθητείας και αποτελούν σημείο αναφοράς των επαγγελματικών προσόντων που αποκτήθηκαν κατά τη διάρκεια της άσκησης του/της στην επιχείρηση/φορέα Μαθητείας.

Το Ημερολόγιο Μάθησης έχει εφαρμογή για τους/τις μαθητευόμενους/ες του σχολικού έτους ……., σύμφωνα με το Πλαίσιο Ποιότητας για τη Μαθητεία (Άρθρο 1

παρ.3 της αρ. ΦΒ7/108652/Κ3 ΚΥΑ ΦΕΚ4146 Β/9-9-2021) και τον Κανονισμό Λειτουργίας των ΕΠΑΣ (Άρθρο 39 παρ.3 της αρ. 102791/2021 ΚΥΑ των Υπουργών Εργασίας και Παιδείας ΦΕΚ 5832/Β/14.12.2021).

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ

Ονοματεπώνυμο :……..

Όνομα πατέρα :……..

Έτος γέννησης : ……

Τόπος γέννησης : ……

Τόπος κατοικίας : ……

Α. Μ. Μαθητευομένου : ……

Εργοδότης : ……

Απόφαση έγκρισης : ……

Ημερομηνία έναρξης Μαθητείας : ……

Ημερομηνία λήξης Μαθητείας : ……

ΕΠΑΣ φοίτησης : ……

Ειδικότητα : ……

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΑΣ Δ.ΥΠ.Α

Ονοματεπώνυμο

:……

Ιδιότητα : Διευθυντής/Υποδιευθυντής

Τηλέφωνο Επικοινωνίας

:……..

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Ονοματεπώνυμο :

……..

Επιχείρηση :

……..

Τμήμα :

……..

Ιδιότητα :

……

Τηλέφωνο Επικοινωνίας :

……..

Διεύθυνση Επιχείρησης :

……

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

Ονοματεπώνυμο :

……..

Επιχείρηση :

……..

Τμήμα :

……

Ιδιότητα :

……

Τηλέφωνο Επικοινωνίας :

……..

Διεύθυνση πραγματοποίησης της Μαθητείας……

……

……

ΜΗΝΙΑΙΟ ΦΥΛΛΟ ΜΑΘΗΣΗΣ (ΑΡΙΣΤΕΡΑ)

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

ΜΗΝΑΣ :		
ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΠΟΥ ΕΚΤΕΛΕΣΤΗΚΑΝ	ΩΡΕΣ
Από …/…/…. έως …/…/…		
Από …/…/…. έως …/…/…		
Από …/…/…. έως …/…/…		
Από …/…/…. έως …/…/…		
Από …/…/…. έως …/…/…		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ		

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ : (……)
……	……	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ……./ …… / ……
(ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ)	(ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ)	

ΜΗΝΙΑΙΟ ΦΥΛΛΟ ΜΑΘΗΣΗΣ (ΔΕΞΙΑ)

(συμπληρώνεται από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή του φορέα απασχόλησης)

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

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ ΕΠΑΣ

Μηνιαίο Δελτίο Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Παρουσιολόγιο)

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

	Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση – Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης – ΕΣΠΑ 2014-2020				ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	
ΑΞΟΝΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ Μ.Ι.Σ.		ΤΙΤΛΟΣ:	
	ΜΑΘΗΤΕΙΑ/ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΤΩΝ ΕΠΑΣ ΤΟΥ ΟΑΕΔ ΣΧ.ΕΤΗ:2021-23				ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:	
ΕΠΑΣ :					ΤΗΛΕΦΩΝΟ:	
					ΜΗΝΑΣ:	

ΜΗΝΙΑΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΜΑΘΗΤΟΥ:_____ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:_____ ΤΑΞΗ:_____ ΤΜΗΜΑ:_____

ΕΒΔΟΜΑΔΑ		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΣΥΝΟΛΟ ΗΜΕΡΩΝ
1η	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
2η	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
3η	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
4η	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
5η	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ							
	Υπογραφή Μαθητή							
							ΜΗΝΙΑΙΟ ΣΥΝΟΛΟ ΗΜΕΡΩΝ	

Ημερομηνία Συμπλήρωσης:.....

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΕΡΓΟΔΟΤΗ:
Δηλώνω υπεύθυνα ότι ο ανωτέρω μαθητής είναι ασφαλισμένος για τις πιο πάνω ημέρες.
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Βάσει των παραπάνω δηλουμένων ημερών θα καταβληθεί στον μαθητή από την επιχείρηση η προβλεπόμενη από τις κείμενες διατάξεις αμοιβή.

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΡΓΟΔΟΤΗ

Μονογραφή Διευθυντή ΕΠΑΣ: .....

	Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση – Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης – ΕΣΠΑ 2014-2020				ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	
ΑΞΟΝΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ Μ.Ι.Σ.		ΤΙΤΛΟΣ:	
	ΜΑΘΗΤΕΙΑ/ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΤΩΝ ΕΠΑΣ ΤΟΥ ΟΑΕΔ ΣΧ.ΕΤΗ:2021-23				ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:	
ΕΠΑΣ :					ΤΗΛΕΦΩΝΟ:	
					ΜΗΝΑΣ:	

ΜΗΝΙΑΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ

Οδηγίες συμπλήρωσης:

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

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