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.: οικ. 10555/14.4.2026

ΑΠΟΦΑΣΗ

ΘΕΜΑ: Έγκριση του Οδηγού Κατάρτισης «Ειδικότητα: Μαγειρική Τέχνη» 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 2ο (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 «ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ» 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: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ) 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

ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΒΛΑΣΗΣ

Η ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ

ΝΙΚΗ ΚΕΡΑΜΕΩΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ:

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ (ΕΠΑ.Σ.)

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ



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: Μαγειρική Τέχνη

Κωδικός: 502

ΕΠΑ.Σ.

Έκδοση 1.0 - Σεπτέμβριος 2023

Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης στην Ειδικότητα «Μαγειρικής Τέχνης»
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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ....7

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....20

10. Σχετική Νομοθεσία....21

11. Πρόσθετες Πηγές Πληροφόρησης....22

Μέρος Β΄ ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΟΜΗ....23

1. Σκοπός του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή....24

2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος μάθησης (Γνώσεις, Ικανότητες, Δεξιότητες) 24

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. ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 32

2.1.Β. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ 33

2.1.Γ. ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ 35

2.1.Δ. ΑΝΑΤΟΜΙΑ – ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ 36

2.1.Ε. ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ 37

2.1.ΣΤ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ 39

2.2 ΤΑΞΗ Β΄ 41

2.2.Α. ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-HACCP 41

2.2.Β. ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ 42

2.2.Γ. ΕΛΕΓΧΟΣ - ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ 44

2.2.Δ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ 45

2.2.Ε. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ 46

2.2.Ε. ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ 47

Γ2 – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ 50

3. Αναγκαίος και Επιθυμητός Εξοπλισμός, Μέσα Διδασκαλίας και Μέθοδοι Διδασκαλίας 50

3.1 Θεωρητική Εκπαίδευση 50

3.2 Εργαστήρια 50

3.3 Διδακτικά Βιβλία - Εκπαιδευτικό Υλικό 51

4. Διδακτική Μεθοδολογία..... 51

5. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης 53

5.1 Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας 54

5.2 Μέσα ατομικής προστασίας 54

6. Προσόντα Εκπαιδευτικών 55

Μέρος Δ΄ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΩΝ ΕΠΑ.Σ 57

1. Ο Θεσμός της Μαθητείας 58

2. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Οδηγίες για τον/την μαθητευόμενο/η)..... 58

3. Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της μαθητευόμενου/ης..... 61

4. Φορείς υλοποίησης Μαθητείας..... 62

5. Έναρξη και υλοποίηση της Μαθητείας..... 63

6. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας του προγράμματος εκπαίδευσης στο χώρο εργασίας - Μαθητεία σε εργασιακό χώρο 64

7. Οδηγίες για τον/την εργοδότη/τρια που προσφέρει θέση Μαθητείας 65

8. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτικού στην παρακολούθηση της εφαρμογής του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο..... 66

9. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο. 68

9.1. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο. 68

9.2 Αξιολόγηση προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο 73

10. Λειτουργία Γραφείων Επαγγελματικής Ανάπτυξης και Σταδιοδρομίας (Γ.Ε.Α.Σ) 73

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ 75

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 77

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ 78

Μηνιαίο Δελτίο Προγράμματος Μάθησης σε Εργασιακό Χώρο (Παρουσιολόγιο).....86

Εισαγωγή

Στόχος του παρόντος εγχειριδίου είναι η περιγραφή των εκπαιδευτικών και λοιπών προδιαγραφών υλοποίησης του προγράμματος μεταγυμνασιακής επαγγελματικής κατάρτισης στην ειδικότητα **«Μαγειρικής Τέχνης»** 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 εργοδότες και τους/τις εκπαιδευτές/τριες στον χώρο εργασίας. Στα περιεχόμενα συγκαταλέγονται, επίσης, το πρόγραμμα μαθητείας στις ΕΠΑ.Σ, οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών

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

Ο 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

Μαγειρικής Τέχνης (https://www.dypa.gov.gr/magirikhs-texnhs)

1.2 Επαγγελματικός Τομέας

Εστίασης, Επισιτισμού, Τουρισμού & Φιλοξενίας

2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

Ο/Η τεχνίτης/τρια «**Μαγειρικής Τέχνης**» είναι υπεύθυνος/η για την προετοιμασία και την παρασκευή των φαγητών και των εδεσμάτων στους διάφορους χώρους εστίασης.

2.1 Ορισμός ειδικότητας

Ο/Η τεχνίτης/τρια «**Μαγειρικής Τέχνης**» γνωρίζοντας τη μαγειρική, στοιχεία ζαχαροπλαστικής καθώς και την εστιατορική τέχνη, εργάζεται στην κουζίνα της επισιτιστικής μονάδας, επιμελείται και οργανώνει τη λειτουργία της κουζίνας, προετοιμάζει, παρασκευάζει και παραθέτει τα εδέσματα για μικρές και μεγάλες ομάδες ατόμων σύμφωνα με τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας της επισιτιστικής μονάδας και τα προβλεπόμενα επίπεδα υγιεινής.

2.2 Αρμοδιότητες-Καθήκοντα

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

- Παρασκευάζει και παραθέτει εδέσματα κάθε μορφής και ποικιλίας με βάση τις πρότυπες συνταγές και τις συνταγές που συντάσσει ο ίδιος.
- Προβαίνει σε ποιοτικό έλεγχο, συντηρεί και αξιοποιεί τις πρώτες ύλες και τα εδέσματα.

- Κατανέμει, τεμαχίζει και προετοιμάζει τις πρώτες ύλες, με σκοπό την παρασκευή και την παράθεση του εδέσματος.
- Συνθέτει το μενού με βάση τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες γαστρονομίας.
- Διακοσμεί και παρουσιάζει τα εδέσματα.
- Οργανώνει και διοικεί την κουζίνα

2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Ο/Η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας **«Μαγειρικής Τέχνης»** μπορεί να εργαστεί σε:

- Εστιατόρια Ξενοδοχειακών επιχειρήσεων και χώρων αναψυχής (κλασικά εστιατόρια, ειδικά εστιατόρια, κ.λ.π.).
- Εστιατόρια ως ανεξάρτητες επιχειρήσεις (εστιατόρια, ταβέρνες, ταχυφαγεία κ.λ.π.).
- Εστιατόρια βιομηχανικών μονάδων.
- Εστιατόρια σχολείων, νοσοκομείων, ιδρυμάτων, κατασκηνώσεων.
- Εστιατόρια μονάδων των Ενόπλων Δυνάμεων.
- Εστιατόρια μεταφορικών μέσων (τρένων, κρουαζιερόπλοιων, πλοίων ακτοπλοΐας κ.λ.π.).
- Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering).

3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών

3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής

Δικαίωμα εγγραφής έχουν οι απόφοιτοι της υποχρεωτικής εκπαίδευσης ή άλλου ισότιμου τίτλου σπουδών, ηλικίας έως 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

Σ.Α.Ε.Κ. (πρώην Ι.Ε.Κ) : Τεχνικός Μαγειρικής τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef).

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].

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

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

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 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»*.

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

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/magirikhs-texnhs

https://www.eoppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings/katalogos-ep https://www.eoppep.gr/images/EP/EP72.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 **«Μαγειρικής Τέχνης»**. 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 του τεχνίτη/τριας της ειδικότητας **«Μαγειρικής Τέχνης»**.

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 **«Μαγειρικής Τέχνης»** διακρίνουμε τις παρακάτω ενότητες Προσδοκώμενων Μαθησιακών Αποτελεσμάτων, όπως οργανώνονται στον κάτωθι πίνακα:

Πίνακας 1. Ενότητες Γενικών Προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	**ΓΕΝΙΚΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ** Με την ολοκλήρωση του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή, ο/η απόφοιτος/η θα είναι ικανός/η να:

	Γνώσεις	**Δεξιότητες**	**Ικανότητες**
Α. ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	• περιγράφει τις διαδικασίες	• εφαρμόζει τις διαδικασίες	• προμηθεύεται πρώτες ύλες

	προμήθειας πρώτων υλών για την κατασκευή εδεσμάτων	προμήθειας πρώτων υλών για την κατασκευή εδεσμάτων	για την επισιτιστική μονάδα στην οποία εργάζεται σε συνεργασία με τον/την Υπεύθυνο/η Τροφοδοσίας και τον ιδιοκτήτη/τρια-Διευθυντή/ντρια
Β. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ – ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	• περιγράφει βασικές τεχνικές και αναγνωρίζει υλικά και μεθόδους για την παρασκευή εδεσμάτων, καθώς και τη σύνθεση και παρουσίαση εδεσματολογίου	• χρησιμοποιεί βασικές τεχνικές, υλικά και μεθόδους για την παρασκευή εδεσμάτων, καθώς και τη σύνθεση και παρουσίαση εδεσματολογίου στην επισιτιστική μονάδα στην οποία εργάζεται	• συνεργάζεται με τον/την εστίαρχο/maitre, τον/την F.N.B. και τον/την ιδιοκτήτη/τρια-Διευθυντή/ντρια της επισιτιστικής μονάδας για την Παρασκευή εδεσμάτων και τη σύνθεση και παρουσίαση του εδεσματολογίου
Γ. ΓΑΡΝΙΣΡΙΣΜΑ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ, ΑΝΑΓΓΕΛΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΚΑΙ ΑΠΡΟΣΚΟΠΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	• αναγνωρίζει τρόπους ολοκλήρωσης εδεσμάτων (γαρνίρισμα) και τη λειτουργία μιας κουζίνας στο σύνολό της	• παραθέτει και γαρνίρει εδέσματα, αναγγέλλει την ολοκλήρωση των παρασκευών και εκτελεί απαραίτητες	• επιμελείται την απρόσκοπτη λειτουργία της κουζίνας, στην οποία εργάζεται

		εργασίες στην κουζίνα	

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. ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	Γνώσεις • Ενημερώνεται για τις τιμές της αγοράς, μέσω καταλόγων, φυλλαδίων και επαφών, για την ορθολογικότερη χρήση των πρώτων υλών. • Προσδιορίζει τις ανάγκες της κουζίνας ως προς τις πρώτες ύλες και τις καταγράφει για να προβεί στην αναπλήρωσή τους. Δεξιότητες-Ικανότητες • Αναζητά τις πρώτες ύλες και ελέγχει την επάρκεια των κατάλληλων πρώτων υλών ως προς τη δυνατότητα παρασκευής των εδεσμάτων σε συνεργασία με τον/την Υπεύθυνο/η Τροφοδοσίας και τον/την ιδιοκτήτη/τρια-Διευθυντή/ντρια της μονάδας. • Αποστέλλει στον/στην υπεύθυνο/η για τις προμήθειες τον κατάλογο παραγγελίας με τις ποσότητες των απαιτούμενων πρώτων υλών.

	• Καθορίζει τα επίπεδα ποιότητας των απαιτούμενων πρώτων υλών σύμφωνα με τη στρατηγική της επισιτιστικής μονάδας. • Συντάσσει το χρονοδιάγραμμα (χρονικό διάστημα) παραλαβής των απαιτούμενων πρώτων υλών. • Ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών κατά την παραλαβή τους. • Εξετάζει την ποσότητα των πρώτων υλών κατά την παραλαβή τους σύμφωνα με τις προδιαγεγραμμένες παραγγελίες. • Επιμελείται την ασφαλή αποθήκευση των πρώτων υλών, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
Β. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ – ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	Δεξιότητες-Ικανότητες • Επιλέγει τα εδέσματα για το εδεσματολόγιο της επισιτιστικής μονάδας σε συνεργασία με τον/την εστίαρχο (maitre) και τον/την F.N.B. • Συνεργάζεται με τον/την ιδιοκτήτη/τρια- Διευθυντή/ντρια της επισιτιστικής μονάδας για τη σύνθεση του εδεσματολόγιου (μενού) καθ’ όλη τη διάρκεια λειτουργίας της επισιτιστικής μονάδας. • Επιμελείται τον κατάλογο παρουσίασης (κάρτα) του εδεσματολογίου (μενού) σε συνεργασία με τον/την εστίαρχο (maitre) και τον F.N.B. • Διαλέγει τον τρόπο παρασκευής των εδεσμάτων του μενού, ελέγχοντας τις συνταγές του και εκτελώντας απαραίτητες δοκιμές. • Υπολογίζει τις κατάλληλες ποσότητες πρώτων υλών για την παρασκευή των εδεσμάτων. • Οργανώνει το χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης ενεργειών για την παρασκευή των εδεσμάτων. • Συγκεντρώνει τις απαιτούμενες πρώτες ύλες και τον κατάλληλο εξοπλισμό από τους χώρους αποθήκευσης και τα ψυγεία.

	• Προετοιμάζει τις πρώτες ύλες για την παρασκευή των εδεσμάτων. • Επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες και παρασκευάζει τα εδέσματα. • Συντάσσει το πρόγραμμα εργασίας και ανάπαυσης του προσωπικού της κουζίνας. • Παρουσιάζει στο προσωπικό τους τρόπους εκτέλεσης των συνταγών και τους εκπαιδεύει. • Προσλαμβάνει, εποπτεύει και καθοδηγεί το προσωπικό για το οποίο είναι υπεύθυνος/η.
Γ. ΓΑΡΝΙΣΡΙΣΜΑ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ, ΑΝΑΓΓΕΛΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΚΑΙ ΑΠΡΟΣΚΟΠΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	Δεξιότητες-Γνώσεις • Οργανώνει τη σειρά παράθεσης των εδεσμάτων. • Παραθέτει τα εδέσματα στα κατάλληλα σκεύη, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες. • Ενεργεί για την παράδοση των εδεσμάτων, σύμφωνα με ενδεδειγμένες διαδικασίες της μονάδας. • Συγκεντρώνει τα απαραίτητα υλικά για τη τελική σύνθεση του εδέσματος. • Γαρνίρει τα εδέσματα στα σερβιρισμένα πιάτα. • Ελέγχει την τελική εικόνα των εδεσμάτων και προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες. • Διασφαλίζει την αποθήκευση των πρώτων υλών που δεν χρησιμοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. • Φροντίζει για την καθαριότητα των σκευών σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. • Ελέγχει τη λειτουργία των μηχανικών μέσων και ενημερώνει τον/την υπεύθυνο/η συντήρησης.

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 **«Μαγειρικής Τέχνης»** 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.	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1		1			
10.	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1		1			
11.	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	1		1			
12.	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1		1			
13.	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ		8	8		8	8
14.	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-HACCP				1		1
15.	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ				1		1

16.	ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ				1		1
17.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ				1		1
18.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ		4	4		4	4
ΣΥΝΟΛΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΝ ΩΡΩΝ		**12**	**12**	**24**	**12**	**12**	**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 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. ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ είναι οι μαθητές/τριες να έρθουν σε επαφή με τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα των τροφίμων και στην ποιοτική τους υποβάθμιση, αποκτώντας γνώσεις και δεξιότητες για την ασφαλή και υγιεινή κατανάλωση τροφίμων.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Την έννοια του ποιοτικού ελέγχου στα τρόφιμα, τον σκοπό του και τις γενικές αρχές

β. Τους διάφορους κινδύνους (βιολογικοί, χημικοί, φυσικοί) σχετικά με την παραγωγή τροφίμων

γ. Τις πηγές μόλυνσης και τις ασθένειες που προκαλούνται στα τρόφιμα

δ. Τα βασικά κριτήρια ελέγχου ποιότητας και την εφαρμογή μέτρων για την αποφυγή μόλυνσης και την διασφάλισης της υγιεινής κατά την διατήρηση και προετοιμασία των τροφίμων (φρούτα-λαχανικά, δημητριακά, λιπαρές ουσίες, γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέας και προϊόντα κρέατος, αλιεύματα, αυγά)

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.1.Β. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ είναι να εξετάσει την σημασία της σωστής διατροφής και την επίδρασή της στην υγεία και ευεξία του ανθρώπου. Οι μαθητές/τριες αναμένεται να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά με τα βασικά συστατικά των τροφών, τις κατηγορίες τροφίμων, τις ημερήσιες ανάγκες θρεπτικών ουσιών, τη σημασία της φρουτοφαγίας, τις τροφικές διαταραχές και δεξιότητες για τη σύνταξη ενός καθημερινού προγράμματος διατροφής.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Τα βασικά συστατικά των τροφών και τις κύριες αλλοιώσεις τους

β. Τις διάφορες κατηγορίες φυτικών, ζωικών και λοιπών τροφίμων, τα βασικά χαρακτηριστικά τους, τις αλλοιώσεις που μπορεί να υποστούν, τις συνθήκες συντήρησής τους, τη συσκευασία τους, τα οφέλη από τη χρήση τους και νοθείες που μπορεί να υποστούν

γ. Τις νομοθετικές ρυθμίσεις για την εμπορία, τη διακίνηση, τη διατήρηση και τον έλεγχο των τροφίμων, που ισχύουν στην ελληνική αγορά

δ. Τη σημασία που έχει η σωστή διατροφή για την υγεία και ευεξία του ανθρώπινου σώματος, τη σημασία και τη διαδικασία της πέψης και τις τρεις μεγάλες κατηγορίες στις οποίες ταξινομούνται οι τροφές

ε. Τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού σε θρεπτικές ύλες (λευκώματα και πρωτεΐνες, λίπη και έλαια, υδατάνθρακες, νερό, πλούσιες σε ανόργανα άλατα τροφές, βιταμίνες)

στ. Την κάλυψη των ενεργειακών αναγκών του ανθρώπου, την έννοια των θερμίδων, τον ρόλο τους και τις ποσότητες που έχει ανάγκη ο οργανισμός καθημερινά, την έννοια του βασικού μεταβολισμού και τον συνδυασμό του με τις θερμίδες, και την ποσότητα των θερμίδων που περιέχουν τα διάφορα τρόφιμα

ζ. Τις ποσότητες των θρεπτικών ουσιών που χρειάζεται ο οργανισμός μας ανάλογα με την ηλικία

η. Τη σημασία της φρουτοφαγίας και τι επιφέρει στον οργανισμό μας η συχνή λήψη φρούτων και τις επιπτώσεις από την έλλειψή τους

θ. Τη σημασία των μπαχαρικών στη διατροφή

ι. Τις τροφικές διαταραχές, τις αλλοιώσεις των φαγητών και γενικά τη σημασία μιας σωστής διαιτητικής αγωγής

ια. Την αξία που έχουν οι υγιεινές τροφές, τους τρόπους συντήρησης των τροφών και ποια είναι τα κατάλληλα συντηρητικά, ώστε οι τροφές να παραμένουν υγιεινές και θρεπτικές

ιβ. Τη σύνταξη ενός καθημερινού προγράμματος σωστής διατροφής αφομοιώνοντας μερικές συμβουλές, τόσο για τη διατήρηση της διατροφικής αξίας των τροφίμων, όσο και για την αποφυγή κακών διατροφικών συνηθειών

ιγ. Τους κώδικες των τροφίμων και την ποιότητα των τροφίμων

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.1.Γ. ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ είναι να κατανοήσουν οι μαθητές/τριες τους κανόνες παράθεσης εδεσμάτων, κρασιών και ποτών μπροστά στον/στην πελάτη/ισσα και να αποκτήσουν τις απαραίτητες δεξιότητες στην τεχνική του σερβιρίσματος.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Την ποικιλομορφία της αγοράς εργασίας και την προσέγγιση των μελλοντικών επαγγελματικών τους χώρων, τη χρήση κάθε κατηγορίας εξοπλισμού, τη συντήρηση και τον καθαρισμό των ασημικών, ποτηριών, συσκευών και μηχανημάτων, την ανάπτυξη σχετικών δεξιοτήτων, την κατανόηση του έργου και των προσόντων του προσωπικού εστιατορίου και την ανάπτυξη της τεχνικής του service

β. Τις βασικές λειτουργίες των διαφόρων τμημάτων και των εγκαταστάσεων καθώς και των απαραίτητων σε κάθε τμήμα σκευών και μηχανημάτων

γ. Τον τρόπο καθαριότητας, τον προγραμματισμό της, τον ρόλο της στο image της επιχείρησης και τη σχέση της με την υγεία των πελατών/ισσών

δ. Τη σπουδαιότητα του πρωινού γεύματος στη διατροφή των πελατών/ισσών καθώς αυτό συγκεντρώνει το μεγαλύτερο ποσοστό παραπόνων των τουριστών /τριών

ε. Την τεχνική SERVICE όλων των τύπων, την τεχνική του SERVICE TABLE D' HOTE, τη σύνθεσης του MENY TABLE D' HOTE και τη σπουδαιότητας του γεύματος, την τεχνική του SERVICE A LA CARTE και τη δυνατότητας σύνθεσης κάρτας εστιατορίου με εδέσματα από όλες τις κατηγορίες, το MISE EN PLACE και SERVICE κάθε ξεχωριστής κατηγορίας εδεσμάτων

στ. Την τεχνική της προώθησης των πωλήσεων στο εστιατόριο

ζ. Το banqueting department, τον τρόπο λειτουργίας του και τα προϊόντα που προωθεί, την οργάνωση και τη στελέχωσή του

η. Την ποιοτική διαχείριση των τμημάτων εστίασης

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.1.Δ. ΑΝΑΤΟΜΙΑ – ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ είναι να μάθουν οι μαθητές/τριες τη σωστή τεχνική τεμαχισμού και επεξεργασίας των κρεάτων, να κατανοήσουν τη σημασία της σύστασης και της σύνθεσης των κρεάτων, και να αποκτήσουν τις αναγκαίες δεξιότητες για την επιτυχή προετοιμασία και μαγείρεμα των κρεάτων.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Τη σημασία της ονομασίας, της σύστασης και της σύνθεσης των κρεάτων, τις διαστάσεις και τις συνθέσεις των κρεάτων, τη διάπλαση, και τις ράτσες των ζώων από τα οποία προέρχονται τα κρέατα

β. Τα διάφορα επιμέρους τεμάχια του βοδινού κρέατος και τη χρήση τους για διάφορες κατηγορίες παρασκευών, τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τον σωστό τεμαχισμό του βοδινού κρέατος

γ. Τις διαφορετικές χρήσεις του μοσχαρίσιου κρέατος, λόγω της τρυφερότητάς του σε σχέση με το βοδινό, δεδομένου ότι από την ανατομία του μόσχου προκύπτει σχεδόν η ίδια μέθοδος τεμαχισμού, όπως στο βοδινό κρέας

δ. Τις απαραίτητες δεξιότητες για το σωστό τεμαχισμό του χοιρινού κρέατος, προβάτου, αρνιού, κατσικιού και των υποπροϊόντων μεγάλων ζώων

ε. Τη χρήση των διαφόρων τεμαχίων στις διάφορες με αυτά τα κρέατα παρασκευές

στ. Τον τεμαχισμό και τη συντήρηση πουλερικών, ψαριών και οστρακοειδών

ζ. Τις τεχνικές του σιτέματος και της συντήρησης των κρεάτων, ώστε να τα προφυλάσσουν από τον οποιονδήποτε κίνδυνο αλλοίωσης, φθοράς κλπ.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.1.Ε. ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ είναι να γνωρίσουν οι μαθητές/τριες τις βασικές αρχές της μαγειρικής τέχνης, όπως επίσης και τους τρόπους παρασκευής και σύνθεσης των διαφόρων εδεσμάτων από την ελληνική και την διεθνή κουζίνα.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Τη σημαντικότητα της ειδικότητας της μαγειρικής τέχνης στον τουρισμό, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τη συμμετοχή της στην ποιοτική αναβάθμισή του

β. Τη σημασία της ευπρεπούς και κατάλληλης παρουσίας του προσωπικού της κουζίνας

γ. Τις εγκαταστάσεις και τη λειτουργία τους και τους κανόνες ασφαλείας για τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό της κουζίνας.

δ. Τις βάσεις της κουζίνας, τις μαρινάδες και φάρσες, την παρασκευή σουπών και κονσομέ, τις διάφορες σάλτσες, τη χρήση των διαφόρων ειδών βουτύρων και ελαίων στην ελληνική και διεθνή κουζίνα, τους διάφορους τρόπους παρασκευής αυγών, τις παρασκευές των διαφόρων ζυμαρικών, τον ευρύ τομέα των λαχανικών, τις διάφορες κατηγορίες των απλών και σύνθετων σαλατών, το αντικείμενο των ορεκτικών σε όλο του το φάσμα (κατηγορίες, είδη, υλικά, τρόποι και τεχνικές παρασκευής) και τις γαρνιτούρες σε όλο τους το φάσμα (κατηγορίες, είδη, υλικά, τρόποι και τεχνικές παρασκευής)

ε. Τις διεθνείς και ελληνικές παρασκευές κρεάτων, βοδινού

στ. Τις διεθνείς και ελληνικές παρασκευές τεμαχίων και σφαγίων, αρνιού, προβάτου και κατσικιού

ζ. Τις διεθνείς και ελληνικές παρασκευές τεμαχίων και σφαγίων χοίρου

η. Τις διεθνείς και ελληνικές παρασκευές πουλερικών ολόκληρων και τεμαχισμένων

θ. Τις διάφορες -κυρίως ελληνικές - παρασκευές ψαριών και θαλασσινών γενικώς

ι. Τις παρασκευές διαφόρων ειδών, όπως μαλακίων, οστράκων, αμφιβίων κλπ.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 8 Σ: 8

2.1.ΣΤ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ είναι να γνωρίσουν οι μαθητές/τριες τον τρόπο παρασκευής και παράθεσης σύνθετων γλυκισμάτων και επιδορπίων. Επιπλέον, θα εξοικειωθούν με τον τρόπο λειτουργίας και οργάνωσης του ζαχαροπλαστείου καθώς επίσης και τον τρόπο παρασκευής βασικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Τη σύνθεση, τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής των σύνθετων κρεμών και ζυμών ζαχαροπλαστικής

β. Το βασικό εξοπλισμό και τις απαιτούμενες διαδικασίες για την παραγωγή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων

γ. Τους τύπους, τις ποιότητες και τα διάφορα είδη σοκολάτας και παρασκευής τους

δ. Τη σημασία, τα υλικά και τις τεχνικές διακόσμησης

ε. Τη σύνθεση και τις δοσολογίες των υλικών της τούρτας, των παρασκευασμάτων σε μερίδες, των κερασμάτων και δεύτερων γλυκών

στ. Τα διαφορετικά είδη και τις αντίστοιχες τεχνικές παρασκευής ταρτών και αλμυρών πιτών, παγωτών και διεθνών παρασκευασμάτων

ζ. Τις τεχνικές διακόσμησης

η. Τον τρόπο παρασκευής τους, τις κύριες εγκαταστάσεις του ζαχαροπλαστείου, τα μηχανήματα, σκεύη και εργαλεία του ζαχαροπλαστείου και τη χρήση τους, την οργάνωση και το συντονισμό του εργαστηρίου του ζαχαροπλαστείου

θ. Τα προσόντα, τα καθήκοντα και τις υποχρεώσεις του προσωπικού του ζαχαροπλαστείου

ι. Τη σπουδαιότητα τόσο της ατομικής τους υγιεινής, όσο και της υγιεινής των χώρων αποθήκευσης των πρώτων υλών και των χώρων παρασκευής και έκθεσης των προϊόντων

ια. Τις πρώτες ύλες της ζαχαροπλαστικής, τα χαρακτηριστικά και τη χρήση τους

ιβ. Τις χρήσεις και τον τρόπο παρασκευής των βασικών κρεμών στη ζαχαροπλαστική

ιγ. Τις χρήσεις και τον τρόπο παρασκευής των μαλακών ζυμών στη ζαχαροπλαστική (κέικ και παντεσπάνι),της μαρέγκας, των σκληρών ζυμών, των σιροπιαστών γλυκών και των γλυκών πρωινού (κουλούρια και βουτήματα)

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

2.2 ΤΑΞΗ Β΄

2.2.Α. ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-HACCP

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-HACCP είναι να γνωρίσουν οι μαθητές/τριες τους κατάλληλους χειρισμούς που πρέπει να κάνουν για να διατηρούν την ποιότητα των διαφόρων τροφίμων και την σημασία της τήρησης της νομοθεσίας και των κανόνων των συστημάτων ποιότητας στην αλυσίδα παρασκευής των τροφών.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Τις ποιοτικές προδιαγραφές για τα τρόφιμα και τη νομοθεσία στον τομέα της ποιότητας των τροφίμων

β. Τους κανόνες υγιεινής για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής (γενικές και ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων, απαιτήσεις για κινητούς και προσωρινούς χώρους εστίασης, απαιτήσεις εξοπλισμού, παροχή νερού, προσωπικό - υγεία και ατομική υγιεινή, προστασία της ασφάλειας των τροφίμων

γ. Τα στάδια ποιοτικού ελέγχου τροφίμων, τα σημαντικά κρίσιμα σημεία κατά την προμήθεια, προετοιμασία, διατήρηση και διάθεση τροφίμων και τις μεθόδους ποιοτικού ελέγχου

δ. Το σύστημα Η.Α.C.C.P και τις επτά αρχές του, τις εφαρμογές του Η.Α.C.C.P, την ομάδα Η.Α.C.C.P και τους εσωτερικούς ελέγχους

ε. Το σύστημα ISO

στ. Τη πιστοποίηση της ποιότητας, τα συστήματα ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων

ζ. Τη διαχείριση υλικών και πρώτων υλών

η. Τα διαγράμματα ροής σε διάφορες επιχειρήσεις (εστιατόρια,catering κ.α.)

θ. Το ρόλο επιθεωρητών για την ασφάλεια τροφίμων, τα είδη επιθεωρήσεων και τις κατηγορίες επιθεωρητών , το πεδίο εφαρμογής και τις απαιτήσεις

ι. Τη διεξαγωγή ελέγχου

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.2.Β. ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Ο στόχος του μαθήματος ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ είναι η εκπαίδευση των μαθητών/τριών στη σύνθεση ισορροπημένων, υγιεινών και γευστικών μενού και εδεσμάτων, λαμβάνοντας υπόψη ποικίλες διατροφικές ανάγκες και περιστάσεις.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Τη σημασία και την αξία της σωστής σύνθεσης “Μενού” και κάρτας φαγητών

β. Τις ισχύουσες διατάξεις και κανόνες για τη σύνθεση εδεσματολογίου, το μεριδολόγιο, την κάρτα φαγητών, το “Μενού” και τις απαραίτητες προϋποθέσεις για τη σύνθεση “Μενού”

γ. Τις κατηγορίες καταστημάτων

δ. Τις πρώτες ύλες – Την εποχικότητα - Την καταλληλότητα των τροφών

ε. Το κόστος τροφίμων και εδεσμάτων. - Την ανάλυση του κόστους - Την έρευνα αγοράς

στ. Τις κατηγορίες εδεσμάτων και τους τύπους γευμάτων (κύρια και δευτερεύοντα γεύματα, απλά, ενισχυμένα και σύνθετα γεύματα)

ζ. Τη σύνθεση γευμάτων και δείπνων και βασικά και ενισχυμένα "Μενού"

η. Τη μαγειρική ορολογία

θ. τους Κανόνες σύνθεσης "Μενού", την ανάλυση της γραφής των "Μενού" (έκφραση "αλά" και ιδιαιτερότητες για την ορθή γραφή των "Μενού").

ι. Τα λάθη της γεύσης και του ταιριάσματος

ια. Σύνθεση ποικιλίας "Μενού" όπως: εορταστικών για επετείους με συγκεκριμένο αριθμό θερμίδων μεσογειακών ελληνικών παιδικών

ιβ. Κανόνες σύνθεσης "Μενού" υγιεινής διατροφής και τη μεσογειακή διατροφή

ιγ. Κανόνες σύνθεσης "Μενού" για μπουφέδες διαφόρων ειδών

ιδ. Την ανάλυση τιμοκαταλόγου και κάρτας φαγητών, τις διαφορές μεταξύ κάρτας και "μενού", τον τρόπο και τη σειρά γραφής, το πιάτο ημέρας, τις σπεσιαλιτέ

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.2.Γ. ΕΛΕΓΧΟΣ - ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ είναι η κατανόηση και η εφαρμογή των αρχών και των διαδικασιών που σχετίζονται με τη διοίκηση και τον έλεγχο των επισιτιστικών τμημάτων, τη διαχείριση του εργατικού κόστους και της τιμολόγησης, καθώς και τη σωστή αξιολόγηση των παραγόμενων προϊόντων σε σχέση με το κόστος και την ποιότητά τους.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Τον τρόπο με τον οποίο συνδέονται τα επισιτιστικά τμήματα, καθώς και τον τρόπο με τον οποίο οργανώνονται, ελέγχονται και διοικούνται

β. Την αναγκαιότητα ύπαρξης προτύπων συνταγών, μεριδολογίων, αποδόσεων κ.λ.π.

γ. Την έννοια του κόστους και τα είδη του

δ. Τους παράγοντες που καθορίζουν και διαμορφώνουν το εργατικό κόστος και την αξιοποίηση του εργατικού προσωπικού με απώτερο σκοπό τη μείωση του εργατικού κόστους

ε. Τη σπουδαιότητα της αναζήτησης και σωστής επιλογής μεθόδων τιμολόγησης και τις αποκλίσεις που έχουν αυτές οι μέθοδοι μεταξύ τους για τις ίδιες παρασκευές

στ. Τους κανόνες απόδοσης των τροφίμων στον υπολογισμό των προμηθειών και παρασκευασμάτων

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.2.Δ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ είναι να γνωρίσουν οι μαθητές/τριες τις διάφορες ποικιλίες κρασιών και ποτών και την σχέση τους με την γαστρονομία.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Εισαγωγικά στοιχεία όπως την προέλευση και την εξάπλωση της αμπέλου, την Ιστορική αναδρομή-Αμπελοκαλλιέργεια στην αρχαιότητα και τη σημασία του κρασιού στην αρχαιότητα

β. Την αμπελοκαλλιέργεια στον παγκόσμιο και στον ελλαδικό χώρο τις ποικιλίες αμπέλου και τα είδη σταφυλιών

γ. Τα αμπελουργικά προϊόντα (σταφίδες, ξύδι, μούστος, πετιμέζι, σταφιδίνη, κρασί)

δ. Την παραγωγή και τα είδη και χαρακτηριστικά των ελληνικών κρασιών

ε. Τις μεθόδους οινοποίησης και παραγωγής κρασιού (ωρίμανση του σταφυλιού, σύσταση του γλεύκους, αλκοολική ζύμωση κτλ)

στ. Την εμφιάλωση-πωματισμό, αποθήκευση και παλαίωση του κρασιού

ζ. Το σερβίρισμα του κρασιού, την αρμονία κρασιού-φαγητού, τη γευσιγνωσία, τους όρους που χαρακτηρίζουν ένα κρασί καθώς και το χρώμα, την όψη και το άρωμά του

η. Την απόσταξη-αλκοολούχα ποτά (ουίσκι, κονιάκ, τσίπουρο, κοκτέιλ, μπύρα κτλ)

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 1 Ε: 0 Σ: 1

2.2.Ε. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ είναι να γνωρίσουν οι μαθητές/τριες τον τρόπο παρασκευής και παράθεσης σύνθετων γλυκισμάτων και επιδορπίων. Επιπλέον, εξοικειωθούν με τον τρόπο λειτουργίας και οργάνωσης του ζαχαροπλαστείου καθώς επίσης και με τον τρόπο παρασκευής βασικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

1. Τη σύνθεση, τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής των σύνθετων κρεμών και ζυμών ζαχαροπλαστικής
2. Το βασικό εξοπλισμό και τις απαιτούμενες διαδικασίες για την παραγωγή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων
3. Τους τύπους, τις ποιότητες και τα διάφορα είδη σοκολάτας και παρασκευής τους
4. Τη σημασία, τα υλικά και τις τεχνικές διακόσμησης
5. Τη σύνθεση και τις δοσολογίες των υλικών της τούρτας, των παρασκευασμάτων σε μερίδες, των κερασμάτων και δεύτερων γλυκών

6. Τα διαφορετικά είδη και τις αντίστοιχες τεχνικές παρασκευής ταρτών και αλμυρών πιτών, παγωτών και διεθνών παρασκευασμάτων
7. Τις τεχνικές διακόσμησης
8. Τον τρόπο παρασκευής τους, τις κύριες εγκαταστάσεις του ζαχαροπλαστείου, τα μηχανήματα, σκεύη και εργαλεία του ζαχαροπλαστείου και τη χρήση τους, την οργάνωση και το συντονισμό του εργαστηρίου του ζαχαροπλαστείου
9. Τα προσόντα, τα καθήκοντα και τις υποχρεώσεις του προσωπικού του ζαχαροπλαστείου
10. Τη σπουδαιότητα τόσο της ατομικής τους υγιεινής, όσο και της υγιεινής των χώρων αποθήκευσης των πρώτων υλών και των χώρων παρασκευής και έκθεσης των προϊόντων
11. Τις πρώτες ύλες της ζαχαροπλαστικής, τα χαρακτηριστικά και τη χρήση τους
12. Τις χρήσεις και τον τρόπο παρασκευής των βασικών κρεμών στη ζαχαροπλαστική
13. Τις χρήσεις και τον τρόπο παρασκευής των μαλακών ζυμών στη ζαχαροπλαστική (κέικ και παντεσπάνι),της μαρέγκας, των σκληρών ζυμών, των σιροπιαστών γλυκών και των γλυκών πρωινού (κουλούρια και βουτήματα)

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 4 Σ: 4

2.2.Ε. ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

Περίληψη της μαθησιακής ενότητας (μαθήματος)

Στόχος του μαθήματος ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ είναι να γνωρίσουν οι μαθητές/τριες τις βασικές αρχές της μαγειρικής τέχνης , όπως επίσης και τους τρόπους παρασκευής και σύνθεσης των διαφόρων εδεσμάτων από την ελληνική και την διεθνή κουζίνα.

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

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

α. Τη σημαντικότητα της ειδικότητας της μαγειρικής τέχνης στον τουρισμό, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τη συμμετοχή της στην ποιοτική αναβάθμισή του

β. Τη σημασία της ευπρεπούς και κατάλληλης παρουσίας του προσωπικού της κουζίνας

γ. Τις εγκαταστάσεις και τη λειτουργία τους και τους κανόνες ασφαλείας για τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό της κουζίνας.

δ. Τις βάσεις της κουζίνας, τις μαρινάδες και φάρσες, την παρασκευή σουπών και κονσομέ, τις διάφορες σάλτσες, τη χρήση των διαφόρων ειδών βουτύρων και ελαίων στην ελληνική και διεθνή κουζίνα, τους διάφορους τρόπους παρασκευής αυγών, τις παρασκευές των διαφόρων ζυμαρικών, τον ευρύ τομέα των λαχανικών, τις διάφορες κατηγορίες των απλών και σύνθετων σαλατών, το αντικείμενο των ορεκτικών σε όλο του το φάσμα (κατηγορίες, είδη, υλικά, τρόποι και τεχνικές παρασκευής) και τις γαρνιτούρες σε όλο τους το φάσμα (κατηγορίες, είδη, υλικά, τρόποι και τεχνικές παρασκευής)

ε. Τις διεθνείς και ελληνικές παρασκευές κρεάτων, βοδινού

στ. Τις διεθνείς και ελληνικές παρασκευές τεμαχίων και σφαγίων, αρνιού, προβάτου και κατσικιού

ζ. Τις διεθνείς και ελληνικές παρασκευές τεμαχίων και σφαγίων χοίρου

η. Τις διεθνείς και ελληνικές παρασκευές πουλερικών ολόκληρων και τεμαχισμένων

θ. Τις διάφορες -κυρίως ελληνικές - παρασκευές ψαριών και θαλασσινών γενικώς

ι. Τις παρασκευές διαφόρων ειδών, όπως μαλακίων, οστράκων, αμφιβίων κλπ.

Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

Θ: 0 Ε: 8 Σ: 8

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΗΓΕΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

Κύριες

Κλειδαράς, Γ., (2003), *Μαγειρική Τέχνη ΙΙ.* Αθήνα: Εκδόσεις Ίων

Hermann, G., Reinhold, M., Straub, A., Pickhan, B., (2008), *Επαγγελματική Μαγειρική - Ελληνική & Διεθνής Κουζίνα Ι.* Αθήνα: Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις

Συμπληρωματικές

Hermann, G., (2006), *Κοπή Κρέατος και Ψαριών*. Αθήνα: Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις

McVety, P.J., (1999), *Αρχές Σχεδίασης Μενού.* Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην

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

Επαγγελματικές εστίες μαγειρικής αερίου ή ηλεκτρικού / Επαγγελματικός Φούρνος αερίου ή ηλεκτρικού / Επαγγελματική Σχάρα αερίου ή ηλεκτρικού / Επαγγελματική Φριτέζα αερίου ή ηλεκτρικού / Ψυγείο συντήρησης (χρήση για τρόφιμα ημέρας) / Σύστημα απαγωγής αερίων / Επαγγελματική Στόφα / Επαγγελματική Σχάρα ψησίματος / Επαγγελματική Λάντζα πλύσης σκευών με 2 μεγάλες γούρνες / Επαγγελματικές επιφάνειες εργασίας από αδιαπότιστο υλικό (κατ αναλογία) / Ράφια αποθήκευσης σκευών / Τράπεζα παραλαβής ακάθαρτων / Επιφάνεια κοπής κρέατος

/ Φούρνος μικροκυμάτων / Ζυγαριά ακριβείας / Δοχείο συλλογής ανακύκλωσης λαδιών / Κατσαρόλες / Τηγάνια / Ταψιά / Μπασίνες / Μαχαίρια / Κουτάλες / Πιρούνες / Σπάτουλες / Δοσομετρητές / Κόσκινα / Επιφάνειες κοπής από ειδικό υλικό (Teflon) / Σουρωτήρια / Σύρματα χειρός / Φόρμες / Τρίφτες / Πολυκοπτικά μηχανάκια 0.5 L / Πολυκοπτικό μηχάνημα 3 L / Πλάστες / Στίφτες / Πιάτα σερβιρίσματος.

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

- Στο πλαίσιο της εφαρμογής του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή το σύνολο των προαναφερθέντων δραστηριοτήτων, δύναται να αξιοποιηθεί και αυτόνομα, δηλαδή ανεξάρτητα από την υλοποίηση ενός συνολικότερου έργου (project).

5. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης

Για την προστασία των μαθητών/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."Υπάλληλος Διοικητικών & Οικονομικών καθηκόντων"

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 : ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΤΟΣ	
		Α΄ ΑΝΑΘΕΣΗ	**Β΄ ΑΝΑΘΕΣΗ**
1.	Νέα Ελληνικά	ΠΕ02	
2.	Ιστορία	ΠΕ02	ΠΕ05, ΠΕ06, ΠΕ07, ΠΕ78
3.	Μαθηματικά (Άλγεβρα)	ΠΕ03	
4.	Μαθηματικά (Γεωμετρία)	ΠΕ03	
5.	Φυσικές Επιστήμες (Φυσική)	ΠΕ04.01	ΠΕ04.02, ΠΕ04.03, ΠΕ04.04, ΠΕ04.05, ΠΕ85
6.	Αγγλικά	ΠΕ06	
7.	Υγιεινή Τροφίμων	ΠΕ88.01 Γεωπόνοι ΠΕ88.04 Διατροφής	
8.	Τροφογνωσία - Διαιτητική	ΠΕ88.01 Γεωπόνοι ΠΕ88.04 Διατροφής	
9.	Αρχές Λειτουργίας Επισιτιστικών Μονάδων	ΠΕ80 (Τουριστικών Επαγγελμάτων και Τουριστικών Επιχειρήσεων)*	
10.	Ανατομία – Τεμαχισμός Κρεάτων	ΠΕ88.01 Γεωπόνοι ΠΕ88.04 Διατροφής ΠΕ88.03 Ζωϊκής Παραγωγής	
11.	Ελληνική και Διεθνής Κουζίνα	ΠΕ80 (Τουριστικών Επαγγελμάτων και Τουριστικών Επιχειρήσεων)* ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΤΕ02.07 (Τεχνολόγοι Τροφίμων)* ΤΕ03.01 Μαγειρικής ΔΕ04.02 Μαγειρικής	ΠΕ88.04 Διατροφής
12.	Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης	ΠΕ88.04 Διατροφής ΤΕ02.07 (Τεχνολόγοι Τροφίμων)* ΤΕ03.02*Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη ΔΕ04.01 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη	ΤΕ03.01 Μαγειρικής ΔΕ04.02 Μαγειρικής

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Β΄ ΕΤΟΣ	
		Α΄ ΑΝΑΘΕΣΗ	**Β΄ ΑΝΑΘΕΣΗ**

1.	Νέα Ελληνικά	ΠΕ02	
2.	Μαθηματικά (Άλγεβρα)	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	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.	Ελληνική και Διεθνής Κουζίνα	ΠΕ80 (Τουριστικών Επαγγελμάτων και Τουριστικών Επιχειρήσεων)* ΠΕ88.01 (Γεωπόνοι Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων)* ΤΕ02.07 (Τεχνολόγοι Τροφίμων)* ΤΕ03.01 Μαγειρικής ΔΕ04.02 Μαγειρικής	ΠΕ88.04 Διατροφής
9.	Διασφάλιση Ποιότητας HACCP	ΠΕ88.01 Γεωπόνοι ΠΕ88.04 Διατροφής	ΠΕ88(02,03)
10.	Σύνθεση Εδεσματολογίου	ΠΕ80 (Τουριστικών Επαγγελμάτων και Τουριστικών Επιχειρήσεων)* ΠΕ88.04 Διατροφής	
11.	Έλεγχος – Τιμολόγηση	ΠΕ80 (Τουριστικών Επαγγελμάτων και Τουριστικών Επιχειρήσεων))* ΠΕ88.04 Διατροφής	
12.	Στοιχεία Οινολογίας	ΠΕ88.01 Γεωπόνοι ΠΕ88.04 Διατροφής	
13.	Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης	ΠΕ88.04 Διατροφής ΤΕ02.07 (Τεχνολόγοι Τροφίμων)* ΤΕ03.02*Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη ΔΕ04.01 Αρτοποιού-Ζαχαροπλάστη	ΤΕ03.01 Μαγειρικής ΔΕ04.02 Μαγειρικής

Στα εργαστηριακά μαθήματα προσλαμβάνονται ως δεύτεροι ή ως τρίτοι εκπαιδευτικοί από τον κλάδο ΤΕ03.01 Μαγειρικής, ΤΕ02.07 (Τεχνολόγοι Τροφίμων)*και ελλείψει αυτών, από τον κλάδο ΔΕ04.02 Μαγειρικής.

Σε κάθε εργαστηριακό μάθημα, πρέπει απαραίτητα να διδάσκει/ουν και εκπαιδευτικός/οί των κλάδων ΤΕ ή ΔΕ (Μαγείρων ή Ζαχαροπλαστών ή Τεχνολόγων Τροφίμων), 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 εργοδότες - έχει την ευθύνη της αντιστοίχισης των μαθητευομένων, με βάση το προφίλ τους, με τις προσφερόμενες θέσεις Μαθητείας. Τέλος, ο εργοδότης που συμμετέχει σε πρόγραμμα Μαθητείας οφείλει να ορίσει υπεύθυνο/η εκπαιδευτή/τρια στο χώρο εργασίας - ο/η οποίος/α πρέπει να διαθέτει τα απαραίτητα τυπικά προσόντα και επαγγελματικά δικαιώματα για το επάγγελμα που εκπαιδεύει.

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

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

- Τα προγράμματα μάθησης σε εργασιακό χώρο των μαθητευόμενων καταρτίζονται από τη Δημόσια Υπηρεσία Απασχόλησης για κάθε ειδικότητα και αποτελούν μέρος του Οδηγού Κατάρτισης κάθε ειδικότητας, ο οποίος πιστοποιείται με βάση τις διατάξεις των άρθρων 41-44 του ν. 4763/2020.
- Ο/Η μαθητευόμενος/η συνδέεται με Σύμβαση Μαθητείας με τον/την εργοδότη/τρια.
- Ο/Η μαθητευόμενος/η λαμβάνει αποζημίωση σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία (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 εργατοτεχνίτη, 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 τις οποίας προσφέρονται από τους εργοδότες/τριες θέσεις Μαθητείας και Πρακτικής Άσκησης σε μαθητές/τριες και σπουδαστές/τριες ΕΠΑΣ και ΙΕΚ, καθώς και θέσεις απασχόλησης σε αποφοίτους.

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 «**Μαγειρικής Τέχνης**». οι μαθητευόμενοι/ες πραγματοποιούν Μαθητεία σε επαγγελματικούς χώρους κουζίνας (ξενοδοχείων, εστιατορίων, επιχειρήσεων catering, 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 **Μαγειρικής Τέχνης**.

5. Έναρξη και υλοποίηση της Μαθητείας

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

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

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

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

Η Σύμβαση Μαθητείας δύναται να διακοπεί αν ο/η μαθητευόμενος/η δεν είναι συνεπής στις υποχρεώσεις του/της στην επιχείρηση. Σε αυτή την περίπτωση ο/η

εργοδότης/τρια ενημερώνει εγγράφως ή με ηλεκτρονικό μήνυμα (email) την ΕΠΑ.Σ. φοίτησης, για την πρόθεση του/της να προχωρήσει στη διακοπή της Σύμβασης Μαθητείας.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ο/Η εργοδότης/τρια οφείλει:

α) να εφαρμόζει τις αρχές του Πλαισίου Ποιότητας Μαθητείας,

β) να υπογράφει τη Σύμβαση Μαθητείας,

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

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

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

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

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

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

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

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

Επιπρόσθετα:

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

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

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

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

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

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

Την εποπτεία για την εφαρμογή του προγράμματος μάθησης στους χώρους εργασίας των μαθητευόμενων των ΕΠΑ.Σ. ασκεί η Δημόσια Υπηρεσία Απασχόλησης μέσω των εκπαιδευτικών των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας. Την ευθύνη του συντονισμού της εποπτείας στο πρόγραμμα έχει ο 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 **«Μαγειρικής Τέχνης»** 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. ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	• Ενημέρωση των τιμών της αγοράς, μέσω καταλόγων, φυλλαδίων και επαφών, για την ορθολογικότερη χρήση των πρώτων υλών.	

	• Αναζήτηση των πρώτων ύλων και έλεγχος της επάρκειας των κατάλληλων πρώτων υλών ως προς τη δυνατότητα παρασκευής των εδεσμάτων σε συνεργασία με τον/την Υπεύθυνο/η Τροφοδοσίας και τον/την ιδιοκτήτη/τρια-Διευθυντή/ντρια της μονάδας. • Προσδιορισμός των αναγκών της κουζίνας ως προς τις πρώτες ύλες και καταγραφή για την αναπλήρωσή τους. • Ενημέρωση του/της υπεύθυνου για τις προμήθειες και τον κατάλογο παραγγελίας με τις ποσότητες των απαιτούμενων πρώτων υλών. • Καθορισμός των επίπεδων ποιότητας των απαιτούμενων πρώτων υλών σύμφωνα με τη στρατηγική της επισιτιστικής μονάδας • Σύνταξη του χρονοδιαγράμματος (χρονικό διάστημα) παραλαβής των απαιτούμενων πρώτων υλών. • Έλεγχος της ποιότητας των πρώτων υλών κατά την παραλαβή τους. • Έλεγχος της ποσότητας των πρώτων υλών κατά την παραλαβή τους σύμφωνα με τις προδιαγεγραμμένες παραγγελίες. • Επιμέλεια της ασφαλούς αποθήκευσης των πρώτων υλών, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας	

Β. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ – ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	• Επιλογή των εδεσμάτων για το εδεσματολόγιο της επισιτιστικής μονάδας σε συνεργασία με τον/την εστίαρχο (maitre) και τον/την F.N.B. • Συνεργασία με τον/την ιδιοκτήτη/τρια-Διευθυντή/ντρια της επισιτιστικής μονάδας για τη σύνθεση του εδεσματολόγιου (μενού) καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας της επισιτιστικής μονάδας. • Επιμέλεια του καταλόγου παρουσίασης (κάρτα) του εδεσματολογίου (μενού) σε συνεργασία με τον/την εστίαρχο (maitre) και τον/την F.N.B. • Επιλογή του τρόπου παρασκευής των εδεσμάτων του μενού, και έλεγχος των συνταγών του με την εκτέλεση των απαραίτητων δοκιμών. • Υπολογισμός των κατάλληλων ποσοτήτων των πρώτων υλών για την παρασκευή των εδεσμάτων. • Οργάνωση του χρονοδιαγράμματος εκτέλεσης ενεργειών για την παρασκευή των εδεσμάτων • Συγκέντρωση των απαιτούμενων πρώτων υλών και του κατάλληλου εξοπλισμού από τους χώρους αποθήκευσης και τα ψυγεία. • Προετοιμασία των πρώτων υλών για την παρασκευή των εδεσμάτων.	•

	• Επεξεργασία των πρώτων υλών και παρασκευή των εδεσμάτων. • Σύνταξη του προγράμματος εργασίας και ανάπαυσης του προσωπικού της κουζίνας. • Παρουσίαση στο προσωπικό των τρόπων εκτέλεσης των συνταγών και εκπαίδευσή τους. • Εποπτεία και καθοδήγηση του προσωπικού για το οποίο είναι υπεύθυνος/η.	

Γ. ΓΑΡΝΙΣΡΙΣΜΑ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ, ΑΝΑΓΓΕΛΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΚΑΙ ΑΠΡΟΣΚΟΠΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	• Οργάνωση της σειράς παράθεσης των εδεσμάτων. • Παράθεση των εδεσμάτων στα κατάλληλα σκεύη, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες. • Παράδοση των εδεσμάτων, σύμφωνα με ενδεδειγμένες διαδικασίες της μονάδας. • Συγκέντρωση των απαραίτητων υλικών για τη τελική σύνθεση του εδέσματος. • Γαρνίρισμα των εδεσμάτων στα σερβιρισμένα πιάτα. • Έλεγχος της τελικής εικόνας των εδεσμάτων και ανάληψη ενεργειών που οδηγούν σε διορθωτικές ενέργειες. • Διασφάλιση της αποθήκευσης των πρώτων υλών που δεν χρησιμοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. • Φροντίδα για την καθαριότητα των σκευών σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. • Έλεγχος της λειτουργίας των μηχανικών μέσων και ενημέρωση του/της υπεύθυνου/ης συντήρησης.	

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*
- Κλειδαράς, Γ., (2003), *Μαγειρική Τέχνη ΙΙ*. Αθήνα: Εκδόσεις Ίων
- 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
- Hermann, G., (2006), *Κοπή Κρέατος και Ψαριών*. Αθήνα: Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις.
- Hermann, G., Reinhold, M., Straub, A., Pickhan, B., (2008), *Επαγγελματική Μαγειρική - Ελληνική & Διεθνής Κουζίνα Ι.* Αθήνα: Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις
- McVety, P.J., (1999), *Αρχές Σχεδίασης Μενού*. Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην

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*)

ΔΥΠΑ / Ευρωπαϊκή Ένωση / 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.S.		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: .....

ΔΥΠΑ / Ευρωπαϊκή Ένωση / 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.S.		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».

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Εθνικό Τυπογραφείο (για δημοσίευση)