

Γενική Γραμματεία  
Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης  
και Διά Βίου Μάθησης

# ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής  
Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)

Κωδικός: 26-00-03-1

## ΣΑΕΚ

Ημερομηνία Έκδοσης  
Σεπτέμβριος 2024



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα  
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,  
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση  
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



**Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης  
στην ειδικότητα:  
«Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας  
(Chef)»**

**Συγγραφική ομάδα**

Ιωάννης Πατεστής

Γεώργιος Παλησίδης

Ευθύμιος Καλόσακας

**Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης  
του Οδηγού Κατάρτισης**

Δημήτριος Τσολίδης

Το περιεχόμενο του Οδηγού Κατάρτισης της ειδικότητας διαμορφώθηκε από τη συγγραφική ομάδα με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα που επεξεργάστηκε το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)» (κωδικός ΟΠΣ [MIS] 5069281) του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020», που υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων και, ειδικότερα, από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρος της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ, καθώς και από τον ΕΟΠΠΕΠ, και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ).

## Περιεχόμενα

1. Πρόλογος .....	6
2. Εισαγωγή.....	7
Μέρος Α΄ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ .....	9
1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού .....	10
1.1 Τίτλος ειδικότητας.....	10
1.2. Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας) .....	10
2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας.....	10
2.1. Ορισμός ειδικότητας .....	10
2.2. Αρμοδιότητες/Καθήκοντα .....	11
2.3. Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα .....	13
3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης.....	14
3.1. Προϋποθέσεις εγγραφής .....	14
3.2. Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης .....	14
4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά.....	14
5. Κατατάξεις τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα .....	15
5.1 Κατάταξη στην ειδικότητα αποφοίτων άλλων ειδικοτήτων της ίδιας ομάδας προσανατολισμού.....	15
Απόφοιτοι/ες ειδικοτήτων που ανήκουν στην ίδια ομάδα προσανατολισμού μπορούν να εγγραφούν στο τρίτο (3ο) εξάμηνο της ειδικότητας. ....	15
5.2 Κατάταξη των τίτλων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης στην ειδικότητα .....	15
5.3 Κατάταξη παλαιότερων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα.....	16
6. Πιστοποίηση αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων ΙΕΚ.....	16
7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων .....	16
8. Πιστωτικές μονάδες.....	17
9. Επαγγελματικά δικαιώματα .....	18
10. Σχετική νομοθεσία .....	18
11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης .....	19
Μέρος Β΄ – ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ .....	20
1. Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας .....	21
2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης .....	21
Μέρος Γ΄ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ .....	24

Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ .....	25
1. Ωρολόγιο πρόγραμμα.....	25
2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης .....	26
2.1. ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ .....	26
2.1.Α. ΓΑΛΛΙΚΑ I.....	26
2.1.Β. ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ I.....	27
2.1.Γ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ I .....	28
2.1.Δ. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	30
2.1.Ε. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ.....	31
2.1.ΣΤ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Α΄ .....	32
2.2. ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ .....	33
2.2.Α. ΓΑΛΛΙΚΑ II.....	33
2.2.Β. ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣII .....	34
2.2.Γ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ II .....	35
2.2.Δ. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ.....	36
2.2.Ε. FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT I (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ).....	37
2.2.ΣΤ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Β΄ .....	38
2.3. ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ .....	39
2.2.Α. ΑΓΓΛΙΚΑ I .....	39
2.3.Β. ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣIII .....	40
2.3.Γ. FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT II (ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ) .....	41
2.3.Δ. ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ.....	42
2.3.Ε. ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ .....	43
2.3.ΣΤ. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.....	44
2.3.Ζ. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Γ΄ .....	45
2.4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄ .....	46
2.4.Α. ΑΓΓΛΙΚΑ II .....	46
2.4.Β. ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ IV.....	47
2.4.Γ. ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ .....	49
2.4.Δ. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ .....	50
Γ2 –ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ .....	52
1. Αναγκαίος και επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας.....	52

1.1. Θεωρητική κατάρτιση .....	52
1.2. Εργαστήρια.....	53
Αναγκάιος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας .....	53
Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας.....	54
2. Διδακτική μεθοδολογία .....	55
3. Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης .....	56
3.1. Βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας .....	56
3.2. Μέσα ατομικής προστασίας .....	57
Μέρος Δ΄ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ.....	58
1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης .....	59
2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/η .....	61
2.1. Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης.....	61
2.2. Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου/ης .....	61
2.3. Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης.....	63
3. Οδηγίες για τους/τις εργοδότες/τριες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης .....	63
4. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας της πρακτικής άσκησης.....	65
5. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης .....	65
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄: Προφίλ εκπαιδευτών/τριών .....	69
BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	74
Α. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα .....	74
Β. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη μεθοδολογία ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης.....	78
Γ. Σχετική εθνική νομοθεσία.....	79

## 1. Πρόλογος

Ο Οδηγός Κατάρτισης της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)<sup>1</sup>» (κωδικός ΟΠΣ [MIS] 5069281), η οποία υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων και, ειδικότερα, από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρος της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ, καθώς και από τον ΕΟΠΠΕΠ, και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ).

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

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

- Διεξήχθη ποιοτική έρευνα με στόχο τη διερεύνηση των χαρακτηριστικών και της δυναμικής που διέπει το πεδίο της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης στη χώρα μας και στον ευρωπαϊκό χώρο, με στόχο τη διαμόρφωση σχετικών προτάσεων πολιτικής.
- Αναπτύχθηκαν:
  - Επικαιροποιημένοι «Οδηγοί Κατάρτισης» για εκατόν τριάντα (130) ειδικότητες αρχικής κατάρτισης.
  - Αντίστοιχα Εκπαιδευτικά Εγχειρίδια για την υποστήριξη της κατάρτισης/εκπαίδευσης των σπουδαστών/τριών.
  - Συναφείς Τράπεζες Θεμάτων για κάθε ειδικότητα.
- Το σύνολο των παραπάνω στηρίχθηκε σε ένα ενιαίο μεθοδολογικό πλαίσιο, μέσω του οποίου επιδιώχθηκε η σύνδεση της κοινωνικής εμπειρίας της εργασίας, της εκπαίδευσης και της πιστοποίησής της, λαμβάνοντας υπόψη του το ισχύον θεσμικό πλαίσιο, καθώς και τις ιδιαιτερότητες του πεδίου της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης.
- Τέλος, με γνώμονα την ενίσχυση της θετικής επενέργειας του έργου σε θεσμικό επίπεδο, αναπτύχθηκε μια μεθοδολογία ευέλικτης, τακτικής

---

<sup>1</sup> Όπου αναφέρεται ο όρος «Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης» ή το αρκτικόλεξο «ΙΕΚ», νοούνται οι Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης ή το αρκτικόλεξο «Σ.Α.Ε.Κ», αντίστοιχα, παρ. 2 άρθρο 3 του ν. 5082/2024(Α'9)

περιοδικής επανεξέτασης και επικαιροποίησης των περιεχομένων των Οδηγών Κατάρτισης, των Εγχειριδίων και των Τραπεζών Θεμάτων, έτσι ώστε αυτά να βρίσκονται –κατά το δυνατόν– σε αντιστοιχία με τα νέα τεχνολογικά, οργανωσιακά, εργασιακά, περιβαλλοντικά, κοινωνικά και οικονομικά δεδομένα και με τις ανάγκες της αγοράς εργασίας και των εκπαιδευομένων.

## 2. Εισαγωγή

Στόχος του παρόντος εγχειριδίου είναι η περιγραφή των εκπαιδευτικών και λοιπών προδιαγραφών υλοποίησης ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης στην ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» και η ενημέρωση του συνόλου των συντελεστών του, λαμβάνοντας υπόψη τα περιεχόμενα των καθηκόντων και τις ιδιαιτερότητές της, καθώς και τους ισχύοντες θεσμικούς περιορισμούς του πεδίου.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Τέλος, στο παράρτημα του Οδηγού Κατάρτισης περιλαμβάνεται το προσήκον, ανά μαθησιακή ενότητα, προφίλ εκπαιδευτών/τριών.

Οι Οδηγοί Κατάρτισης ολοκληρώθηκαν σε συνεργασία με τη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης & Διά Βίου Μάθησης και ιδιαίτερα με τους Όλγα Καφετζοπούλου, Δημήτρη Σουλιώτη και Αθανάσιο Τσαγκατάκη. Στηρίχθηκαν σε ένα σύνολο πηγών και κειμένων αναφοράς, συμπεριλαμβανομένων των προηγούμενων Οδηγών Κατάρτισης (σπουδών) των ειδικοτήτων, καθώς και σε μια ειδικά προσαρμοσμένη μεθοδολογία ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης. Για τη σύνταξή τους συνεργάστηκαν οι Ρένα Βαρβιτσιώτη, Χρήστος Γούλας, Ελένη Θεοδωρή, Ιάκωβος Καρατράσογλου, Κωνσταντίνος Μαρκίδης, Δέσποινα Μπαμπανέλου και Παναγιώτης Νάτσης.



## ***Μέρος Α΄ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***

## 1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού

### 1.1 Τίτλος ειδικότητας

«Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)»<sup>2</sup>

### 1.2. Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας )

Η ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» ανήκει στην ομάδα προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας».

## 2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

### 2.1. Ορισμός ειδικότητας

Οι μάγειρες είναι εργαζόμενοι του τομέα της γαστρονομίας και μπορούν να παρασκευάζουν και να παρουσιάζουν τρόφιμα, συνήθως σε οικιακό ή εταιρικό περιβάλλον.<sup>3</sup>

Οι αρχιμάγειρες είναι επαγγελματίες της γαστρονομίας με ταλέντο στη δημιουργία και την καινοτομία, που τους επιτρέπει να παρέχουν μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία.<sup>4</sup>

Ο/Η «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» είναι ο/η επαγγελματίας ο/η οποίος/α, 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 με τα προβλεπόμενα επίπεδα υγιεινής.

Η παροχή υπηρεσιών επισιτισμού (παρασκευή και παράθεση εδεσμάτων) από τον/την Τεχνικό Μαγειρικής Τέχνης στην επισιτιστική μονάδα στην οποία εργάζεται έχει ως σκοπό τη γαστρονομική ικανοποίηση των πελατών σύμφωνα με τις απαιτήσεις και τις ανάγκες τους και σε συνάρτηση με τους προκαθορισμένους στόχους της μονάδας εστίασης.

---

<sup>2</sup> ΦΕΚ 2661/Β'/30-5-2022

<sup>3</sup> Πηγή:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation?uri=http%3A%2F%2Fdata.europa.eu%2Fesco%2Foccupation%2F90f75f67-495d-49fa-ab57-2f320e251d7e&conceptLanguage=el&full=true#&uri=http://data.europa.eu/esco/occupation/90f75f67-495d-49fa-ab57-2f320e251d7e> (ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου 2020).

<sup>4</sup> Πηγή:

<https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation?uri=http%3A%2F%2Fdata.europa.eu%2Fesco%2Foccupation%2F1009be17-7efd-45f1-a033-566bf179c588&conceptLanguage=el&full=true#&uri=http://data.europa.eu/esco/occupation/1009be17-7efd-45f1-a033-566bf179c588> (ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου 2020).

Ο/Η Αρχιμάγειρας (chef de cuisine) είναι υπεύθυνος/η για όλη τη λειτουργία της κουζίνας (ή του μαγειρείου) και αποτελεί επίπεδο ιεραρχίας στο επάγγελμα του/της Μάγειρα/ισσας.

Τα επίπεδα επαγγελματικής ιεραρχίας στο επάγγελμα του/της Μάγειρα/ισσας είναι τα εξής:

- Αρχιμάγειρας (chef de cuisine),
- Βοηθός Αρχιμάγειρα (sous chef),
- Α΄ Μάγειρας/ισσα (chef de partie),
- Β΄ Μάγειρας/ισσα (demi chef), και
- Γ΄ Μάγειρας/ισσα (commis de chef).<sup>5</sup>

## 2.2. Αρμοδιότητες/Καθήκοντα

Ο/Η «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τις παρακάτω αρμοδιότητες/καθήκοντα:<sup>6</sup>

Α. Μεριμνά για την επάρκεια σε κατάλληλες πρώτες ύλες για την παρασκευή των εδεσμάτων σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/η τροφοδοσίας και τον ιδιοκτήτη/τρια, διευθυντή/τρια της επισιτιστικής μονάδας.

1. Αναζητά τις απαραίτητες και κατάλληλες πρώτες ύλες του εδεματολογίου (μενού) στις αποθήκες και στα ψυγεία της επισιτιστικής μονάδας και υπολογίζει τις ανάγκες της κουζίνας.

1.1. Ενημερώνεται για τις τιμές της αγοράς, μέσω καταλόγων, φυλλαδίων και επαφών, καθώς και για την ορθολογικότερη χρήση των πρώτων υλών.

1.2. Αναζητά τις πρώτες ύλες και ελέγχει την επάρκεια των κατάλληλων πρώτων υλών ως προς τη δυνατότητα παρασκευής των εδεσμάτων, σε συνεργασία με τον υπεύθυνο τροφοδοσίας και τον/την ιδιοκτήτη/τρια ή τον/τη διευθυντή/τρια της μονάδας.

1.3. Προσδιορίζει τις ανάγκες της κουζίνας ως προς τις πρώτες ύλες και τις καταγράφει για να προβεί στην αναπλήρωσή τους.

2. Οργανώνει την προμήθεια των απαραίτητων και κατάλληλων πρώτων υλών.

2.1. Αποστέλλει στον υπεύθυνο για τις προμήθειες τον κατάλογο παραγγελίας με τις ποσότητες των απαιτούμενων πρώτων υλών.

2.2. Καθορίζει τα επίπεδα ποιότητας των απαιτούμενων πρώτων υλών σύμφωνα με τη στρατηγική και την κατηγορία της επισιτιστικής μονάδας.

---

<sup>5</sup> Πηγή: <https://www.eoppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings/katalogos-ep?start=1#%CE%BC%CE%AC%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CF%81%CE%B1%CF%82>

(ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου 2020).

<sup>6</sup> Πηγή: <https://www.eoppep.gr/images/EP/EP72.pdf> (ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου 2020).

- 2.3. Συντάσσει το χρονοδιάγραμμα (χρονικό διάστημα) παραλαβής των απαιτούμενων πρώτων υλών.
3. Ελέγχει και μεριμνά για την ορθή προμήθεια και αποθήκευση των πρώτων υλών.
  - 3.1. Ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών κατά την παραλαβή τους.
  - 3.2. Ελέγχει την ποσότητα των πρώτων υλών κατά την παραλαβή τους σύμφωνα με τις προδιαγεγραμμένες παραγγελίες.
  - 3.3. Επιμελείται την ασφαλή αποθήκευση των πρώτων υλών σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.

B. Φροντίζει για τη σύνθεση και την παρουσίαση του εδεσματολογίου της επισιτιστικής μονάδας –σε συνεργασία με τον/την εστιάρχο (maitre), τον/τη Food and Beverage Manager και τον/την ιδιοκτήτη/τρια ή τον/τη διευθυντή/τρια της επισιτιστικής μονάδας–, καθώς και για την παρασκευή των εδεσμάτων.

1. Συντάσσει το εδεσματολόγιο (μενού) της επισιτιστικής μονάδας και επιμελείται τον κατάλογο παρουσίασης (κάρτα) του εδεσματολογίου σε συνεργασία με τον/την εστιάρχο (maitre), τον/τη FNB και τον/την ιδιοκτήτη/τρια ή τον/τη διευθυντή/τρια της επισιτιστικής μονάδας.
  - 1.1. Επιλέγει τα εδέσματα για το εδεσματολόγιο της επισιτιστικής μονάδας σε συνεργασία με τον/την εστιάρχο (maitre) και τον/τη FNB.
  - 1.2. Συνεργάζεται με τον/την ιδιοκτήτη/τρια ή τον/τη διευθυντή/τρια της επισιτιστικής μονάδας για τη σύνθεση του εδεσματολογίου (μενού) καθ' όλη τη διάρκεια λειτουργίας της επισιτιστικής μονάδας.
  - 1.3. Επιμελείται τον κατάλογο παρουσίασης (κάρτα) του εδεσματολογίου (μενού) σε συνεργασία με τον/την εστιάρχο (maitre) και τον/τη FNB.
2. Οργανώνει και καθοδηγεί τον τρόπο παρασκευής των εδεσμάτων.
  - 2.1. Επιλέγει τον τρόπο παρασκευής των εδεσμάτων του μενού, ελέγχοντας τις συνταγές του και εκτελώντας απαραίτητες δοκιμές.
  - 2.2. Υπολογίζει τις κατάλληλες ποσότητες πρώτων υλών για την παρασκευή των εδεσμάτων.
  - 2.3. Οργανώνει το χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης ενεργειών για την παρασκευή των εδεσμάτων.
3. Εκτελεί και εποπτεύει την παρασκευή των εδεσμάτων του μενού.
  - 3.1. Συγκεντρώνει τις απαιτούμενες πρώτες ύλες και τον κατάλληλο εξοπλισμό από τους χώρους αποθήκευσης και από τα ψυγεία.
  - 3.2. Προετοιμάζει τις πρώτες ύλες για την παρασκευή των εδεσμάτων.
  - 3.3. Επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες και παρασκευάζει τα εδέσματα.

4. Διαχειρίζεται το ανθρώπινο δυναμικό στον τομέα του.
  - 4.1. Συντάσσει το πρόγραμμα εργασίας και ανάπαυσης του προσωπικού της κουζίνας.
  - 4.2. Παρουσιάζει στο προσωπικό τους τρόπους εκτέλεσης των συνταγών και το εκπαιδεύει.
  - 4.3. Προσλαμβάνει, εποπτεύει και καθοδηγεί το προσωπικό για το οποίο είναι υπεύθυνο.

Γ. Παραθέτει και γαρνίρει τα εδέσματα, αναγγέλλει την ολοκλήρωση της παρασκευής τους και επιμελείται την απρόσκοπτη λειτουργία της κουζίνας.

1. Οργανώνει τη σειρά παράθεσης των εδεσμάτων και παραθέτει τα εδέσματα.
  - 1.1. Οργανώνει τη σειρά παράθεσης των εδεσμάτων.
  - 1.2. Παραθέτει τα εδέσματα στα κατάλληλα σκεύη, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες.
  - 1.3. Ενεργεί για την παράδοση των εδεσμάτων.
2. Ελέγχει και επιμελείται την εμφάνιση των εδεσμάτων κατά την παράθεση.
  - 2.1. Συγκεντρώνει τα απαραίτητα υλικά για τη τελική σύνθεση των εδεσμάτων.
  - 2.2. Γαρνίρει τα εδέσματα στα σερβιρισμένα πιάτα.
  - 2.3. Ελέγχει την τελική εικόνα των εδεσμάτων και προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες.
4. Οργανώνει την κουζίνα και ελέγχει τη σωστή λειτουργία των μηχανικών μέσων.
  - 4.1. Διασφαλίζει την αποθήκευση των πρώτων υλών που δεν χρησιμοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
  - 4.2. Φροντίζει για την καθαριότητα των σκευών σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
  - 4.3. Ελέγχει τη λειτουργία των μηχανικών μέσων και ενημερώνει τον/την υπεύθυνο/η συντήρησης.

### 2.3. Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Ο/Η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» μπορεί να εργαστεί σε:

- Τουριστικές επιχειρήσεις και επιχειρήσεις φιλοξενίας
- Επισιτιστικές επιχειρήσεις (εστιατόρια, ταβέρνες, ταχυφαγεία κτλ.)
- Βιομηχανικές μονάδες

- Εμπορικά καταστήματα
- Ιδρύματα και κοινωφελείς οργανισμούς (νοσοκομεία, οίκους ευγηρίας, βρεφονηπιακούς σταθμούς, οικοτροφεία, συσσίτια δήμων, συσσίτια εκκλησιών, συσσίτια ΜΚΟ κτλ.)
- Εκπαιδευτικούς οργανισμούς
- Μονάδες των ενόπλων δυνάμεων και σωμάτων ασφαλείας
- Μεταφορικά μέσα (τρένα, κρουαζιερόπλοια, πλοία ακτοπλοΐας κτλ.)
- Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering)
- Οικίες (Private Chef).

### 3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

#### 3.1. Προϋποθέσεις εγγραφής

Προϋπόθεση εγγραφής των ενδιαφερομένων είναι να είναι κάτοχοι απολυτηρίων τίτλων εκπαιδευτικών μονάδων της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ως ακολούθως: Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β΄ κύκλου σπουδών, και οι ισότιμοι προς τους προαναφερόμενους τίτλους.

Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στα ΙΕΚ ρυθμίζονται στον εκάστοτε ισχύοντα «Κανονισμό Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)».

#### 3.2. Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

Η επαγγελματική κατάρτιση στα ΙΕΚ ξεκινά κατά το χειμερινό ή εαρινό εξάμηνο, διαρκεί κατ' ελάχιστον τέσσερα (4) και δεν δύναται να υπερβαίνει τα πέντε (5) συνολικά εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης συμπεριλαμβανομένης σε αυτά της περιόδου πρακτικής άσκησης.

Η συνολική διάρκεια της κατάρτισης που υλοποιείται στο ΙΕΚ είναι 1.200 ώρες, ενώ της πρακτικής άσκησης είναι 960 ώρες.

### 4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά

Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους λαμβάνουν Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΒΕΚ) και μετά την επιτυχή συμμετοχή τους στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (ΕΟΠΠΕΠ) λαμβάνουν Δίπλωμα Ειδικότητας της Επαγγελματικής

Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου πέντε (5). Οι απόφοιτοι/ες των ΙΕΚ οι οποίοι/ες πέτυχαν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ, μέχρι την έκδοση του διπλώματος, λαμβάνουν Βεβαίωση Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

## **5. Κατατάξεις τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα**

### **5.1 Κατάταξη στην ειδικότητα αποφοίτων άλλων ειδικοτήτων της ίδιας ομάδας προσανατολισμού**

Η κατάταξη της συγκεκριμένης περίπτωσης πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α΄) και του άρθρου 8 της με αριθμ. Κ5/160259/15-12-2021 (ΦΕΚ 5837/Β΄) απόφασης του/της Γενικού/ής Γραμματέα/ως Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας.

Ειδικότερα: α) Οι κάτοχοι ΒΕΚ των ΙΕΚ και του Μεταλυκειακού Έτους-Τάξης Μαθητείας δύνανται να κατατάσσονται σε συναφείς ειδικότητες των ΙΕΚ, με απαλλαγή από τα μαθήματα τα οποία ήδη έχουν διδαχθεί, ή να κατατάσσονται σε εξάμηνο πέραν του Α΄ και σε συναφείς ειδικότητες ΙΕΚ, σύμφωνα με τους Οδηγούς Κατάρτισης και ύστερα από έγκριση του/της Προϊσταμένου/ης της Διεύθυνσης Εφαρμογής Επαγγελματικής Κατάρτισης της ΓΓΕΕΚΔΒΜ & Ν. Για τον λόγο αυτό, υποβάλλουν σχετική αίτηση στο ΙΕΚ που επιθυμούν να φοιτήσουν από την 1η έως τη 15η Σεπτεμβρίου κάθε έτους, συνοδευόμενη από έγγραφο ταυτοποίησης ταυτότητας και τη Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης που κατέχουν. β) Σε περίπτωση που ο/η υποψήφιος/α κατατάσσεται σε εξάμηνο που δεν λειτουργεί την τρέχουσα περίοδο κατάρτισης, διατηρεί το δικαίωμα εγγραφής στο εξάμηνο της ειδικότητας στην οποία κατατάχθηκε.

Απόφοιτοι/ες ειδικοτήτων που ανήκουν στην ίδια ομάδα προσανατολισμού μπορούν να εγγραφούν στο τρίτο (3ο) εξάμηνο της ειδικότητας.

### **5.2 Κατάταξη των τίτλων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης στην ειδικότητα**

Δεν υφίστανται τίτλοι άλλων μονάδων του ισχύοντος σήμερα εκπαιδευτικού συστήματος της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης που μπορούν να καταταγούν στην ειδικότητα, δεδομένου ότι η ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» λειτουργεί μόνο στα ΙΕΚ.

### 5.3 Κατάταξη παλαιότερων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα

Η ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» των ΙΕΚ είναι αντίστοιχη με την ειδικότητα «ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ» η οποία λειτουργούσε παλαιότερα στα ΙΕΚ βάσει του Ν. 2009/1992.

**Σημείωση:** Οι ανωτέρω κατατάξεις και αντιστοιχίσεις δεν αποτελούν σε καμιά περίπτωση ισοτιμία τίτλων. Έχουν μόνο πληροφοριακή αξία για κάθε ενδιαφερόμενο/η που θέλει να συνεχίσει την εκπαίδευση ή την κατάρτιση στην ειδικότητα.

## 6. Πιστοποίηση αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων ΙΕΚ

Η διαδικασία πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» διενεργείται από τον ΕΟΠΠΕΠ σύμφωνα με το Ν.4763/20 (254 Α'). Το εξεταστικό σύστημα καθώς και η Τράπεζα Θεμάτων δύνανται να υιοθετούν τις αρχές του διεθνές προτύπου EN ISO/IEC 17024 ως προς την εγκυρότητα, την αξιοπιστία και την αντικειμενικότητα.

## 7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Το «Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων» κατατάσσει τους τίτλους σπουδών που αποκτώνται στη χώρα σε οκτώ (8) επίπεδα. Το Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους/στις αποφοίτους ΙΕΚ, ύστερα από πιστοποίηση, αντιστοιχεί στο πέμπτο (5ο) από τα οκτώ (8) επίπεδα.

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

*Πίνακας 1. Τύποι προσόντων*



## Αντιστοίχιση Ευρωπαϊκού & Ελληνικού Πλαισίου Προσόντων



Η δράση υλοποιείται με συγχρηματοδότηση της Ε.Ε. Πρόγραμμα ERASMUS+ (Δράσεις 2018-2020 του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. για το Εθνικό Σημείο Συντονισμού του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων, EQF-NCP).

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

## 8. Πιστωτικές μονάδες

Οι πιστωτικές μονάδες προσδιορίζονται με βάση το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ECVET) από τον 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) στον 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 ΙΕΚ θα προσδιοριστούν από τους αρμόδιους φορείς όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

## 9. Επαγγελματικά δικαιώματα

Για την ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» δεν έχουν καθοριστεί ακόμα τα επαγγελματικά δικαιώματα. Είναι όμως απαραίτητη η έκδοση ατομικού βιβλιαρίου υγείας προκειμένου να μπορέσει ένας/μία απόφοιτος της ειδικότητας να εργαστεί σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος, σύμφωνα με την Υπουργική Απόφαση Αριθ. Υ1γ/Γ.Π/οικ 35797/2012 (Β' 1199).

## 10. Σχετική νομοθεσία

Παρατίθεται παρακάτω το ισχύον θεσμικό πλαίσιο που αφορά τη λειτουργία των ΙΕΚ καθώς και τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις που αφορούν την ειδικότητα:

- «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία, Διά Βίου Μάθησης & Νεολαίας (ΓΓΕΕΚΔΒΜ & Ν)», όπως εκάστοτε ισχύει.
- ΦΕΚ 1199/Β'/11-4-2012. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ 35797/2012. Πιστοποιητικό υγείας εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος.
- ΦΕΚ 1817/2-7-2014. Απόφαση υπ' αριθμ. 5955. Αντιστοίχιση Παλαιών Ειδικοτήτων με Νέες Ειδικότητες των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ).
- ΦΕΚ 254/Α'/21-12-2020. Νόμος υπ' αριθμ. 4763/2020. Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματών (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.
- ΦΕΚ 3938/Β'/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.

- ΦΕΚ 4146/Β'/9-9-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3. Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας.

Σε κάθε περίπτωση, ανατρέχετε στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων (<http://www.minedu.gov.gr>) καθώς και της Γενικής Γραμματείας Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης & Διά Βίου Μάθησης (<https://gsvetlly.minedu.gov.gr/>).

## 11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

- ΕΟΠΠΕΠ – Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού, <https://www.eoppep.gr>
- ΕΟΤ – Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού, <http://www.gnto.gr/>
- ΕΦΕΤ – Εθνικός Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, <http://www.efet.gr>
- ΙΝΣΕΤΕ – Ινστιτούτο του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων, <https://insete.gr>
- ΙΤΕΠ – Ινστιτούτο Τουριστικών Ερευνών και Προβλέψεων, <http://www.iterp.gr/gr/index.htm>
- ΞΕΕ – Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδος, <http://www.grhotels.gr/>
- Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδος <https://hcf.gr/>
- ΠΟΕΕΤ – Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργαζομένων στον Επισιτισμό – Τουρισμό, <http://www.roeet.gr>
- ΠΟΕΣΕ – Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών και Συναφών Επαγγελμάτων, <http://www.rose.gr>
- ΣΕΤΕ – Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων, <http://www.sete.gr/>
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, <http://www.minagric.gr>
- Υπουργείο Ανάπτυξης: Γενική Γραμματεία Εμπορίου, <http://www.gge.gr>

***Μέρος Β' – ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ  
ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΗΣ  
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***

## 1. Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας είναι να προετοιμάσει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες για την επαγγελματική τους σταδιοδρομία στην ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)». Επιδιώκεται, μέσω της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης αλλά και της πρακτικής άσκησης, να αποκτήσουν τις αναγκαίες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την άσκηση της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)».

## 2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης

Οι γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που θα αποκτήσουν οι εκπαιδευόμενοι/ες κατά τη διάρκεια της κατάρτισής τους οργανώνονται σε ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων που καλύπτουν το σύνολο του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας.

Πιο συγκεκριμένα, για την ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» διακρίνουμε τις παρακάτω ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων:<sup>7</sup>

- α) «Προμήθεια, ποιοτικός έλεγχος, συντήρηση και αποθήκευση πρώτων υλών εδεσμάτων»,
- β) «Σύνθεση και παρουσίαση εδεσματολογίου (μενού)»,
- γ) «Παρασκευή και παράθεση εδεσμάτων»,
- δ) «Διακόσμηση και παρουσίαση εδεσμάτων», και
- ε) «Οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας».

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/ές να πράττουν αφού ολοκληρώσουν το πρόγραμμα κατάρτισης της συγκεκριμένης ειδικότητας.

---

<sup>7</sup> Πηγή: <https://www.eoppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings/katalogos-ep?start=1#%CE%BC%CE%AC%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CF%81%CE%B1%CF%82> (ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου 2020).

Πίνακας 2. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:
<b>Α. «Προμήθεια, ποιοτικός έλεγχος, συντήρηση και αποθήκευση πρώτων υλών εδεσμάτων»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ελέγχουν την επάρκεια των κατάλληλων πρώτων υλών για την παρασκευή των εδεσμάτων σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/η τροφοδοσίας και τον/την ιδιοκτήτη/διευθυντή της επισιτιστικής μονάδας,</li> <li>• οργανώνουν την προμήθεια των απαραίτητων σε ποσότητα και των κατάλληλων σε ποιότητα πρώτων υλών,</li> <li>• παραγγέλνουν τις πρώτες ύλες στους προμηθευτές προγραμματίζοντας βάσει ενδεδειγμένων κριτηρίων το χρονικό διάστημα παραλαβής τους,</li> <li>• παραλαμβάνουν τις πρώτες ύλες και να ελέγχουν την ποιότητα και την ποσότητά τους σύμφωνα με τις παραγγελίες,</li> <li>• επιμελούνται την ασφαλή αποθήκευση των πρώτων υλών, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,</li> </ul>
<b>Β. «Σύνθεση και παρουσίαση εδεσματολογίου (μενού)»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• συντάσσουν το εδεσματολόγιο (μενού) της επισιτιστικής μονάδας σε συνεργασία με τον/την εστίαρχο (maitre), τον/την Food and Beverage Manager και τον ιδιοκτήτη/Διευθυντή της,</li> <li>• επιμελούνται τον κατάλογο παρουσίασης (κάρτα) του εδεσματολογίου (μενού) σε συνεργασία με τον/την εστίαρχο (maitre) και τον/την Food and Beverage Manager,</li> <li>• επιλέγουν τον τρόπο παρασκευής των εδεσμάτων του μενού, ελέγχοντας τις συνταγές και εκτελώντας απαραίτητες δοκιμές,</li> <li>• υπολογίζουν τις κατάλληλες ποσότητες πρώτων υλών για την παρασκευή των εδεσμάτων με βάση τις συνταγές, τις κρατήσεις της ημέρας και άλλα κριτήρια που διαμορφώνουν την κίνηση της ημέρας,</li> <li>• οργανώνουν το χρονοδιάγραμμα εκτέλεσης ενεργειών για την παρασκευή των εδεσμάτων σύμφωνα με την κίνηση της ημέρας και τον χρόνο παραλαβής της παραγγελίας,</li> </ul>
<b>Γ. «Παρασκευή και παράθεση εδεσμάτων»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• προετοιμάζουν και να συγκεντρώνουν τις πρώτες ύλες για την παρασκευή των εδεσμάτων με βάση τις συνταγές,</li> <li>• επεξεργάζονται τις πρώτες ύλες και να παρασκευάζουν τα εδέσματα σύμφωνα με τις συνταγές, τις τυχόν προτιμήσεις του πελάτη και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,</li> <li>• συνεργάζονται με το υπόλοιπο προσωπικό της κουζίνας και να καθοδηγούν αναλυτικά τους βοηθούς τους για την παρασκευή των εδεσμάτων,</li> </ul>
<b>Δ. «Διακόσμηση και παρουσίαση εδεσμάτων»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• οργανώνουν τη σειρά παράθεσης των εδεσμάτων με σκοπό τη βελτίωση της τελικής εικόνας του μενού και τη μεγιστοποίηση της γαστρονομικής ικανοποίησης του πελάτη,</li> <li>• παραθέτουν τα εδέσματα στα κατάλληλα σκεύη σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες,</li> <li>• ενεργούν για την παράδοση των εδεσμάτων σύμφωνα με ενδεδειγμένες διαδικασίες της μονάδας,</li> <li>• ελέγχουν και να επιμελούνται τη διακόσμηση και παρουσίαση των εδεσμάτων κατά την παράθεση,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• διασφαλίζουν την αποθήκευση των πρώτων υλών που δεν χρησιμοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,</li> <li>• φροντίζουν για την καθαριότητα των σκευών σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,</li> <li>• ελέγχουν τη λειτουργία των μηχανικών μέσων της κουζίνας και να ενημερώνουν τον υπεύθυνο συντήρησης όταν απαιτείται,</li> </ul>
<p><b>Ε. «Οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• συντάσσουν το πρόγραμμα εργασίας και ανάπαυσης του προσωπικού της κουζίνας σε συνεργασία με τον/την ιδιοκτήτη/διευθυντή της επισιτιστικής μονάδας,</li> <li>• παρουσιάζουν στο προσωπικό της κουζίνας τους τρόπους εκτέλεσης των συνταγών και να το εκπαιδεύουν σχετικά,</li> <li>• εποπτεύουν το προσωπικό της κουζίνας συντονίζοντας την ορθή εκτέλεση των οδηγιών,</li> <li>• καταμερίζουν και να διανέμουν τα πόστα εργασίας δίνοντας αναλυτικές οδηγίες για την ορθή εκτέλεση των εργασιών,</li> <li>• συμμετέχουν στην πρόσληψη του προσωπικού της κουζίνας σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/η της επιχείρησης ή/και τον/την υπεύθυνο/η προσωπικού,</li> <li>• διασφαλίζουν την αποθήκευση των πρώτων υλών που δεν χρησιμοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,</li> <li>• φροντίζουν για την καθαριότητα των σκευών σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,</li> <li>• ελέγχουν τη λειτουργία των μηχανικών μέσων της κουζίνας και να ενημερώνουν τον/την υπεύθυνο/η συντήρησης όταν απαιτείται.</li> </ul>

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



# Γ1 – ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

## 1. Ωρολόγιο πρόγραμμα

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

Πίνακας 3. Ωρολόγιο πρόγραμμα

ΕΞΑΜΗΝΟ		Α			Β			Γ			Δ		
Α/Α	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	ΓΑΛΛΙΚΑ Ι	2		2									
2	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι	4	3	7									
3	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Ι	1	2	3									
4	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	2		2									
5	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ	2		2									
6	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Α'		4	4		4	4		4	4			
7	ΓΑΛΛΙΚΑ ΙΙ				2		2						
8	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙ				4	3	7						
9	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΙΙ				1	2	3						
10	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ				2		2						
11	FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT I (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ)				2		2						
12	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Β'												
13	ΑΓΓΛΙΚΑ Ι							2		2			
14	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙΙ							2	4	6			
15	FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT II (ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ)							2		2			
16	ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ							2		2			
17	ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ							2		2			

ΕΞΑΜΗΝΟ		Α			Β			Γ			Δ		
Α/Α	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
18	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ							2	2				
19	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Γ΄												
20	ΑΓΓΛΙΚΑ ΙΙ										2		2
21	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙV										1	9	10
22	ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ										2		2
23	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ*											6	6
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>		11	9	20	11	9	20	12	8	20	5	15	20

\*Οι ώρες της πρακτικής άσκησης θα διεξάγονται αθροιστικά ύστερα από την έβδομη εβδομάδα του τέταρτου (4ου) εξαμήνου, αφού θα έχει ολοκληρωθεί η ύλη των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου.<sup>8</sup>

## 2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης

### 2.1. ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

#### 2.1.A. ΓΑΛΛΙΚΑ Ι

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να εξοικειωθούν με τη γαλλική γλώσσα και ορολογία στους χώρους της επαγγελματικής κουζίνας. Οι εκπαιδευόμενοι/ες διδάσκονται βασικά γραμματικά στοιχεία της γαλλικής γλώσσας καθώς και βασικό λεξιλόγιο μαγειρικής. Επιπλέον, χρησιμοποιούν ορολογία που αφορά τεχνικές μαγειρικής και σκεύη της επαγγελματικής κουζίνας. Τέλος, παρουσιάζονται βασικοί διάλογοι που αφορούν την καθημερινή λειτουργία του χώρου της επαγγελματικής κουζίνας.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- αναφέρουν στα γαλλικά τα βασικά είδη λαχανικών, φρούτων, κρεάτων, ψαριών, θαλασσινών καθώς και τα σκεύη μιας

<sup>8</sup> Πηγή: ΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

- επαγγελματικής κουζίνας,
- προσδιορίζουν στη γαλλική γλώσσα την ιεραρχία στον επαγγελματικό χώρο,
- αναγνωρίζουν και να προφέρουν σωστά τη γαλλική ορολογία της κουζίνας και των τεχνικών μαγειρικής,
- χρησιμοποιούν στη μαγειρική τα διάφορα ρήματα αλλά και τους γραμματικούς κανόνες της γαλλικής γλώσσας,
- εκφράζουν στα γαλλικά τα διάφορα μεγέθη που σχετίζονται με ποσότητα,
- περιγράφουν την προετοιμασία μιας συνταγής στη γαλλική γλώσσα,
- παρουσιάζουν τον εαυτό τους στα γαλλικά, κατά τη διάρκεια μιας συνέντευξης, και
- αναπτύσσουν διαλόγους στα γαλλικά με συναδέλφους ή προμηθευτές σχετικά με τις πρώτες ύλες.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2)

#### 2.1.B. ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ I

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι η εισαγωγή των εκπαιδευομένων στις βασικές αρχές και λειτουργίες της μαγειρικής τέχνης και στους κανόνες που τη διέπουν. Στην ενότητα αυτή αναλύονται διεξοδικά οι αρχικές έννοιες, ο ορισμός του επαγγέλματος, η σύνθεση του προσωπικού, η αναγκαιότητα ύπαρξης επαγγελματικού ενδύματος, οι βάσεις της κουζίνας, καθώς και η ιστορία και η εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης στον επαγγελματικό χώρο. Παρουσιάζονται, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο, το πλαίσιο λειτουργίας της επαγγελματικής κουζίνας, η διεθνής ορολογία-ονοματολογία, οι βάσεις μαζί με τις βασικές τεχνικές μαγειρέματος, τα βασικά είδη και οι τύποι γευμάτων, όπως και οι ειδικές και οι βασικές μαγειρικές τεχνικές. Δίνονται όλες οι απαραίτητες γνώσεις για ζητήματα που αφορούν τους κανόνες υγιεινής χώρου, τις τεχνικές εγκαταστάσεις και τις προδιαγραφές μιας επαγγελματικής κουζίνας, καθώς και ό,τι σχετίζεται με τον ασφαλή χειρισμό των σκευών και των συσκευών.<sup>9</sup>

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού κουζίνας, τους χώρους ευθύνης και τους βασικούς χειρισμούς τροφίμων,

---

<sup>9</sup> Πηγή: ΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

- αναγνωρίζουν τους όρους γαστρονομικής τέχνης, τους βασικούς τρόπους ψησίματος, τις βάσεις της κουζίνας (fonds) και τους τρόπους κοπής,
- αναφέρουν τους όρους γαστρονομικής τέχνης, τα είδη «δεσίματος», τις κατηγορίες όπου εντάσσονται οι σούπες, τη χρήση των σύνθετων βουτύρων, τις βασικές ζύμες και τις μαρινάδες,
- σχεδιάζουν τη λειτουργία των εγκαταστάσεων (βάση συγκεκριμένων κριτηρίων), τους κανόνες λειτουργίας (σύμφωνα με τις ανάγκες των διαφορετικών επισιτιστικών επιχειρήσεων) καθώς και τον έλεγχο ορθής λειτουργίας των μέσων προστασίας (πυρασφάλεια και πυροπροστασία),
- ⊖ χειρίζονται τα μαχαίρια, τα διάφορα εργαλεία και τις συσκευές με ασφάλεια, χρησιμοποιώντας τις βασικές ορολογίες κοπών,
- χρησιμοποιούν την ορολογία και τους όρους γαστρονομίας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα,
- οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, τα πόστα εργασίας, τα προϊόντα και τις πρώτες ύλες προς επεξεργασία με σεβασμό στους κανόνες ορθής πρακτικής,
- ⊖ παρασκευάζουν βασικούς ζωμούς, σούπες και μαρινάδες εφαρμόζοντας την αντίστοιχη τεχνική,
- εφαρμόζουν τους καταλληλότερους τρόπους ψησίματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου και να τους προσαρμόζουν σε καθεμία συνταγή μέσω ενδεικτικών παρασκευών, και
- ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων ανάλογα με το προς παραγωγή προσδοκώμενο αποτέλεσμα.<sup>10</sup>

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (4), Εργαστήριο (3), Σύνολο (7)

### 2.1.Γ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Ι

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι η εισαγωγή των εκπαιδευόμενων στις βασικές αρχές και λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης και στους κανόνες που τη διέπουν. Στην ενότητα αυτή αναλύονται διεξοδικά οι αρχικές έννοιες, ο ορισμός του επαγγέλματος, η σύνθεση του προσωπικού, η αναγκαιότητα ύπαρξης επαγγελματικού ενδύματος, οι βάσεις της ζαχαροπλαστικής καθώς και η ιστορία, η εξέλιξη και ο προσδιορισμός της ζαχαροπλαστικής τέχνης στον επαγγελματικό χώρο. Παρουσιάζεται, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο, το πλαίσιο με βάση το οποίο λειτουργεί το ζαχαροπλαστείο, είτε αυτό αποτελεί μέρος της επαγγελματικής κουζίνας μιας επισιτιστικής επιχείρησης είτε αποτελεί τον κύριο χώρο, την κύρια δραστηριότητα, σε ένα κατάστημα-

<sup>10</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

εργαστήριο παραγωγής προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Επίσης, παρουσιάζονται οι χρήσεις της διεθνούς ορολογίας-ονοματολογίας, οι βάσεις μαζί με τις βασικές τεχνικές ζαχαροπλαστικής, τα βασικά υλικά και οι ιδιότητές τους. Τέλος, δίνονται όλες οι απαραίτητες γνώσεις σχετικά με ζητήματα κανόνων υγιεινής χώρου, με ζητήματα τεχνικών εγκαταστάσεων, καθώς και ό,τι σχετίζεται με τις προδιαγραφές ενός επαγγελματικού ζαχαροπλαστέιου.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού ενός ζαχαροπλαστέιου, τους χώρους ευθύνης και τους βασικούς χειρισμούς των ατομικών εργαλείων,
- χρησιμοποιούν την ορολογία και τους εξειδικευμένους όρους της ζαχαροπλαστικής τέχνης, σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα και χαρακτηριστικά του επαγγέλματος,
- χρησιμοποιούν τα καθιερωμένα μετρικά συστήματα ζαχαροπλαστικής, επιλέγοντας τα πιο κατάλληλα για κάθε υλικό,
- οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, τα πόστα εργασίας, τα προϊόντα και τις πρώτες ύλες προς επεξεργασία με σεβασμό στους κανόνες ορθής πρακτικής,
- ελέγχουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των παραγόμενων ειδών και του χώρου παραγωγής,
- αναγνωρίζουν τα είδη των διογκωτικών υλών του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, τα λίπη και τα έλαια, τις γλυκαντικές ύλες, τα προϊόντα ζάχαρης, τα αυγά και τα παράγωγά τους, καθώς και τις εδώδιμες και αρωματικές-αρτυματικές ύλες ζαχαροπλαστικής,
- ⊖ διακρίνουν τα άλευρα και τις ιδιότητές τους, καθώς και τις ιδιότητες άλλων προϊόντων και παραγώγων αυτών, όπως είναι το κακάο και η σοκολάτα,
- ⊖ χειρίζονται τα διάφορα εργαλεία ζαχαροπλαστικής,
- ⊖ παρασκευάζουν ζύμες ζαχαροπλαστικής –τα πιο βασικά είδη– σε ενδεικτικές παρασκευές, και
- ⊖ παρασκευάζουν, ενδεικτικά, διάφορα προϊόντα που διογκώνονται με χημικό αερισμό και με χρήση όλων των τύπων μαγιάς.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

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

#### 2.1.Δ. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι να αποκτήσουν οι εκπαιδευόμενοι/ες τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων σε μια επισιτιστική επιχείρηση. Οι εκπαιδευόμενοι/ες κατανοούν τις βασικές αρχές της υγιεινής τροφίμων και την εφαρμογή αυτών σε έναν επαγγελματικό χώρο υγειονομικού ενδιαφέροντος. Τέλος, επεξηγείται η γενική διαχείριση των τροφίμων μέσα από τους κανόνες των οδηγιών του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), καθώς και άλλων φορέων ελέγχου.<sup>11</sup>

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- ορίζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στα τρόφιμα,
- ⊖ αναγνωρίζουν τους κινδύνους που υπάρχουν στη διαχείριση τροφίμων,
- διακρίνουν τις διαφορές μεταξύ ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων,
- αναγνωρίζουν τους παράγοντες κινδύνου (hazards) στα τρόφιμα (βιολογικοί, χημικοί, φυσικοί, αλλεργιογόνοι),
- εφαρμόζουν τις αρχές και τα στάδια εφαρμογής του Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP),
- ⊖ συστηματοποιούν την υγιεινή του προσωπικού στον χώρο εργασίας,
- ερμηνεύουν τις ορθές πρακτικές υγιεινής των οδηγιών του ΕΦΕΤ ή και άλλων οργανισμών,
- προβλέπουν τα προβλήματα που ενδεχομένως θα προκύψουν από τις διεργασίες επεξεργασίας τροφίμων,
- προτείνουν τρόπους πρόληψης εσφαλμένων συμπεριφορών του καταναλωτή κατά την οικιακή πρακτική χειρισμού και επεξεργασίας των τροφίμων, και
- αναγνωρίζουν τις ευθύνες και νομικές υποχρεώσεις της θέσης εργασίας τους.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

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

---

<sup>11</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

### 2.1.Ε. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι η εξοικείωση των εκπαιδευομένων με τα βασικά ζητήματα που αφορούν τις ιδιότητες των τροφίμων και τη σύνθεση εδεσματολογίων βάσει εμπορικότητας, διατροφικών αναγκών και διατροφικών τάσεων. Οι εκπαιδευόμενοι/ες διδάσκονται τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων, τις βασικές κατηγορίες τους (δημητριακά, γάλατα και γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέατα και προϊόντα κρέατος, λίπη-έλαια, γλυκαντικές ύλες κ.ά), καθώς και τις διεργασίες που επηρεάζουν τη σύστασή τους (θερμική επεξεργασία, αλάτιση, κάπνιση, κονσερβοποίηση). Ακόμη, διδάσκονται τα κριτήρια της ορθής επιλογής μεθόδων επεξεργασίας των τροφίμων ανάλογα με το είδος και τη σύστασή τους και τους βασικούς κανόνες συνδυασμού των πρώτων υλών με σκοπό τη σύνθεση ενός ισορροπημένου διατροφικά εδεσματολογίου. Μελετούν την τοπικότητα και εποχικότητα των τροφίμων και διδάσκονται μεθόδους ανάλυσης και αξιολόγησης των εμπορικών τάσεων της εποχής τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά τροφίμων.<sup>12</sup>

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- ορίζουν τις βασικές ομάδες τροφίμων και τα βασικά συστατικά τους,
- αναγνωρίζουν τα συστήματα διατροφής, συνδυάζοντας πρώτες ύλες και διατροφικά χαρακτηριστικά,
- επιλέγουν τρόφιμα που αναδεικνύουν την τοπική γαστρονομία και διατροφή μέσα από τα ήθη και τα έθιμα,
- αναγνωρίζουν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή του ανθρώπου (ψυχολογικοί, κοινωνικοί, οικονομικοί, πολιτιστικοί, γενετικοί, θρησκευτικοί, γεωγραφικοί κ.ά.),
- αξιολογούν τα προϊόντα βάσει των θρεπτικών συστατικών τους,
- αναγνωρίζουν τα διάφορα σήματα πιστοποίησης τροφίμων και τις ετικέτες αυτών, και
- διακρίνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των πρώτων υλών.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

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

---

<sup>12</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

## 2.1.ΣΤ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Α΄

### • **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι η ενίσχυση των γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων που αποκτούν οι εκπαιδευόμενοι/ες στις υπόλοιπες μαθησιακές ενότητες του εξαμήνου, και με αυτόν τον τρόπο αναδεικνύεται η έννοια της διαθεματικότητας. Οι εκπαιδευόμενοι/ες πραγματοποιούν ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις αξιοποιώντας τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του τρέχοντος εξαμήνου σπουδών από το σύνολο των μαθησιακών ενότητων, και οι εκπαιδευτικές δράσεις μπορούν να γίνονται εντός αλλά και εκτός των εγκαταστάσεων της εκπαιδευτικής δομής. Κάποια ενδεικτικά παραδείγματα από τις ποικίλες εκπαιδευτικές δραστηριότητες είναι τα εξής: ανάθεση εκπόνησης διαθεματικών εργασιών, σεμιναριακές παρουσιάσεις, εργαστηριακές εφαρμογές, εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους, συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες, συνέδρια, φεστιβάλ, εκθέσεις. Η αξιολόγηση της μαθησιακής ενότητας μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις από υπεύθυνο/η συντονιστή/τρια εκπαιδευτή/τρια. Ο/Η συντονιστής/τρια της μαθησιακής ενότητας εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον/την εκπαιδευόμενο/η παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το επιδιωκόμενο μαθησιακό αποτέλεσμα.<sup>13</sup>

### **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού κουζίνας-ζαχαροπλαστέιου, τους χώρους ευθύνης και τους βασικούς χειρισμούς πρώτων υλών,
- αναγνωρίζουν τους όρους της γαστρονομικής τέχνης,
- σχεδιάζουν τη λειτουργία των εγκαταστάσεων βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων,
- διαμορφώνουν και να ελέγχουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και του χώρου παραγωγής,
- χειρίζονται τα διάφορα εργαλεία και τις συσκευές με συγκεκριμένες μεθόδους και ασφάλεια,
- χρησιμοποιούν την ορολογία και τους όρους της γαστρονομίας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα,
- οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους με υγιεινή και σεβασμό ως προς τους κανόνες ορθής πρακτικής,
- ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων, ανάλογα με το προς παραγωγή προσδοκώμενο αποτέλεσμα,

---

<sup>13</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>



- αναγνωρίζουν βασικές πρώτες ύλες και τεχνικές μαγειρικής-ζαχαροπλαστικής καθώς και τις ιδιότητες που προσδίδουν αυτές στα παρασκευάσματα, και<sup>14</sup>
- συνεργάζονται μεταξύ τους για την επίτευξη των στόχων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (4), Σύνολο (4)

## 2.2. ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

### 2.2.A. ΓΑΛΛΙΚΑ II

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να εξοικειωθούν με τη γαλλική γλώσσα και ορολογία στους χώρους της επαγγελματικής κουζίνας. Διδάσκονται γραμματικά στοιχεία, βασικό λεξιλόγιο μαγειρικής, καθώς και ορολογίες που αφορούν τεχνικές μαγειρικής και σκευή της επαγγελματικής κουζίνας. Επίσης, παρουσιάζονται αντιπροσωπευτικές συνταγές στη γαλλική γλώσσα και τα αντίστοιχα υλικά που τις απαρτίζουν. Τέλος, παρουσιάζονται βασικοί διάλογοι που αφορούν την καθημερινή λειτουργία του χώρου της επαγγελματικής κουζίνας.<sup>15</sup>

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- να προφέρουν σωστά αντιπροσωπευτικά γαλλικά προϊόντα,
- περιγράφουν στη γαλλική γλώσσα τους χώρους μιας επαγγελματικής κουζίνας,
- περιγράφουν στη γαλλική γλώσσα παραδοσιακές, μοντέρνες και κλασικές γαλλικές συνταγές,
- παρουσιάζουν στη γαλλική γλώσσα γνωστά γαλλικά προϊόντα,
- περιγράφουν στη γαλλική γλώσσα τη σύσταση ενός πιάτου και τις τεχνικές που έχουν χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή του,
- αναπτύσσουν διαλόγους στα γαλλικά, σχετικούς με την παρουσίαση ενός πιάτου σε έναν πελάτη,
- αναπτύσσουν διαλόγους στα γαλλικά, σχετικούς με την αντιμετώπιση παραπόνων εκ μέρους των πελατών, και
- περιγράφουν στα γαλλικά παραγγελίες πελατών.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2)

<sup>14</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

<sup>15</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

## 2.2.B. ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣII

### • **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι εξοικειωθούν οι εκπαιδευόμενοι/ες σε σχέση με τις βασικές αρχές και λειτουργίες της μαγειρικής τέχνης και τους κανόνες που τη διέπουν. Στην ενότητα αυτή αναλύονται γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες σε βασικά ζητήματα της μαγειρικής τέχνης, σε επίπεδο τεχνικών, σύνθεσης και παραγωγής εδεσμάτων. Παρουσιάζονται, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο, και κατηγοριοποιούνται τεχνικές επεξεργασίας υλικών και τροφίμων τα οποία συνθέτουν κατηγορίες εδεσμάτων. Επικαιροποιούνται οι απαραίτητες γνώσεις σε θέματα βασικών κοπών, ορολογίας, μεθόδων μαγειρέματος, κανόνων υγιεινής χώρου, χειρισμού και ασφάλειας συσκευών, οι οποίες είναι απαραίτητες για την άσκηση των βασικών λειτουργιών σε μια επαγγελματική κουζίνα. Οι εκπαιδευόμενοι/ες εμβαθύνουν στις ιδιότητες των υλικών και εμπλουτίζουν τις πιθανές παρασκευές.<sup>16</sup>

### • **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- κατηγοριοποιούν τις σάλτσες,
- αναγνωρίζουν τη διατροφική αξία των αυγών και τους τρόπους μαγειρέματος αυτών,
- αναγνωρίζουν τις βασικές κατηγορίες ρυζιών, οσπρίων και δημητριακών, αναδεικνύοντάς τα μέσω των καταλληλότερων τρόπων επεξεργασίας,
- διαχωρίζουν τα λαχανικά και τα φρούτα στην κουζίνα, γνωρίζοντας τις μεθόδους διαχείρισης και συντήρησής τους, καθώς και τους καταλληλότερους τρόπους διαχείρισής τους μέσα από θερμική ή μη επεξεργασία,
- προετοιμάζουν τις βασικές σάλτσες και τα γαλακτώματα, και γνωρίζουν τους τρόπους μαγειρέματος των αυγών χρησιμοποιώντας τους καταλληλότερους συνδυασμούς, μέσα από ενδεικτικές παρασκευές,
- χρησιμοποιούν τους διαφορετικούς τύπους ρυζιών, οσπρίων και δημητριακών με διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος και μέσα από ενδεικτικές παρασκευές,
- δημιουργούν μέσω ενδεικτικών παρασκευών ζύμες,
- προετοιμάζουν τα λαχανικά, τα φρούτα και τα μανιτάρια, μέσω ενδεικτικών παρασκευών, είτε ως αμιγές παρασκεύασμα είτε ως γαρνιτούρα ενός κυρίως πιάτου,

---

<sup>16</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

- επιλέγουν υλικά και τεχνικές, με σεβασμό στην εποχικότητα και σε συνδυασμό με την καταλληλότερη πρακτική εφαρμογή, μέσω των οποίων δημιουργούνται αυτοτελή πιάτα ενός μενού, και
  - επιλύουν δυσκολίες που ανακύπτουν κατά την εκτέλεση διαφόρων τεχνικών καθώς και άλλα σύνθετα προβλήματα, μέσα από τη μελέτη ενδεικτικών περιπτώσεων.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (4), Εργαστήριο (3), Σύνολο (7)

## 2.2.Γ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ II

### ● **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι η εξοικείωση των εκπαιδευομένων με τις βασικές λειτουργίες του ζαχαροπλαστείου, καθώς και με την παρασκευή ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων και επιδορπίων. Στην ενότητα αυτή παρουσιάζονται τεχνικές επιμέρους συνθέσεων και σύνθετων παρασκευών. Αναλύονται όλες οι απαραίτητες τεχνικές παρασκευής και επεξεργασίας διάφορων προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Οι εκπαιδευόμενοι/ες διδάσκονται τεχνικές σύνθεσης και σχεδιασμού ζαχαροπλαστικών παρασκευών και εκπαιδεύονται στη διαχείριση δυσκολιών που ανακύπτουν κατά την εκτέλεση διαφόρων τεχνικών μέσα από τη μελέτη ενδεικτικών περιπτώσεων.<sup>17</sup>

### ● **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- αναγνωρίζουν τις βασικές μαρέγκες και biscuit (αλμυρά και γλυκά) καθώς και τις σύνθετες ζαχαροπλαστικές κρέμες που είναι απαραίτητες για την παρασκευή γλυκών και επιδορπίων,
- χειρίζονται τα διάφορα εργαλεία και τις συσκευές με βάση συγκεκριμένες μεθόδους και με ασφάλεια,
- περιγράφουν τα παραδοσιακά και διεθνή εδέσματα, διαχωρίζοντάς τα με βάση τις συνθήκες παραγωγής και αποθήκευσής τους,
- παρασκευάζουν βασικές σάλτσες επιδορπίων (ζεστές και κρύες), γλυκά ψυγείου και σοκολατάκια όλων των ειδών, με ενδεικτικές παρασκευές,
- παρασκευάζουν ελληνικά παραδοσιακά γλυκά, γλυκά εποχής, σιροπιαστά γλυκά, νηστίσιμα, vegan, lacto και gluten free γλυκά, καθώς και αντιπροσωπευτικά διεθνή επιδόρπια, μέσω ενδεικτικών παρασκευών,

<sup>17</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

- χειρίζονται τη σακούλα και την παλέτα ζαχαροπλαστικής, μέσα από ενδεικτικές παρασκευές,
- παρασκευάζουν τούρτες και πάστες, με σύνθεση κρεμών, μειγμάτων και σαλτσών, μέσα από ενδεικτικές παρασκευές,
- παρασκευάζουν προϊόντα παγωτού και επιδόρπια πιάτου, ζεστά και κρύα, μέσω ενδεικτικών παρασκευών,
- επιλέγουν τις καταλληλότερες μεθόδους, παρασκευές και πρώτες ύλες, ώστε να είναι σε θέση να συνθέσουν ένα επιδόρπιο, και
- επιλύουν προβλήματα κατά την παραγωγή, αποθήκευση και διάθεση των τελικών προϊόντων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

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

#### 2.2.Δ. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**
- Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι να φέρει σε επαφή τους/τις εκπαιδευόμενους/ες με τις βασικές έννοιες των αρχών διατροφής, βάσει των νέων τάσεων και αναγκών. Ειδικότερα, αναλύονται η προέλευση, η εξέλιξη και η σημασία καθεμίας από τις κυριότερες δίαιτες. Περιγράφονται τα κριτήρια επιλογής των πρώτων υλών βάσει της σύστασής τους και η συσχέτιση της δομής τους με το επιδιωκόμενο τελικό αποτέλεσμα ενός εδέσματος. Επιπλέον, παρουσιάζονται αντιπροσωπευτικά τρόφιμα μέσα από τις διατροφικές ανάγκες ειδικών ομάδων καταναλωτών, όπως είναι τα παιδιά, οι έγκυες, οι υπερήλικες, οι διαβητικοί/ές, υπερτασικοί/ές κ.ά. Τέλος, ερμηνεύονται η διατροφική ετικέτα και η συνταγή βάσει των θερμίδων και των θρεπτικών συστατικών τους.<sup>18</sup>

#### **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- ορίζουν τη διατροφή ως προς τις φάσεις της (πρόσληψη, πέψη, απορρόφηση),
- εντοπίζουν τις διαιτητικές ανάγκες (ενεργειακές, δομικές, λειτουργικές),
- αναγνωρίζουν τις διατροφικές συνήθειες των λαών βάσει θρησκευτικών πεποιθήσεων,

<sup>18</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

- αναφέρουν τις θερμίδες και τα θρεπτικά συστατικά τροφίμων (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπη-έλαια, ανόργανα συστατικά, βιταμίνες),
  - ταυτοποιούν τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων ανά ομάδες τροφίμων,
  - αντιλαμβάνονται τη δομή της διατροφικής πυραμίδας και του διατροφικού πιάτου,
  - υπολογίζουν τη διατροφική αξία των συνταγών και των συνθέσεων γευμάτων,
  - επανασχεδιάζουν συνταγές και συνθέσεις εδεσμάτων με ορθότερες διατροφικές αξίες, και
  - καθορίζουν τα διατροφικά στοιχεία που θα συμπεριλαμβάνονται στη διατροφική ενημέρωση του πελάτη μέσα από το μενού.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
(Θ.Ε.Σ): Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2)

#### 2.2.E. FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT I (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ)

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι η εισαγωγή των εκπαιδευόμενων στις βασικές αρχές και λειτουργίες του Τμήματος Προμηθειών μιας επισιτιστικής επιχείρησης, καθώς και στους κανόνες που το διέπουν. Οι εκπαιδευόμενοι/ες αποκτούν γνώσεις για βασικές διαδικασίες, όπως είναι η οργάνωση του Τμήματος Προμηθειών, ο σχεδιασμός λειτουργιών και μεθόδων διαχείρισης εμπορευμάτων, οι τεχνικές αξιολόγησης προμηθευτών, οι λειτουργίες παραλαβών και αποθήκευσης, η διαχείριση αποθεμάτων, η διενέργεια απογραφών, ο έλεγχος των διαδικασιών και η επίλυση ζητημάτων που αφορούν τον εσωτερικό έλεγχο, οι οποίες είναι απαραίτητες για έναν επαγγελματία μάγειρα.<sup>19</sup>

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- σχεδιάζουν τη λειτουργία του Τμήματος Προμηθειών, σε συνεργασία με τους υπόλοιπους τμηματάρχες της επισιτιστικής επιχείρησης,
- ελέγχουν την επάρκεια των κατάλληλων πρώτων υλών για την παρασκευή των εδεσμάτων σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/η τροφοδοσίας και τον/την ιδιοκτήτη/τρια ή διευθυντή/τρια της επισιτιστικής μονάδας,
- οργανώνουν την προμήθεια των απαραίτητων σε ποσότητα και των κατάλληλων σε ποιότητα πρώτων υλών,

---

<sup>19</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

- παραγγέλλουν τις πρώτες ύλες στους προμηθευτές προγραμματίζοντας βάσει ενδεδειγμένων κριτηρίων το χρονικό διάστημα παραλαβής τους,
- παραλαμβάνουν τις πρώτες ύλες και να ελέγχουν την ποιότητα και την ποσότητά τους σύμφωνα με τις παραγγελίες,
- επιμελούνται την ασφαλή αποθήκευση των πρώτων υλών, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,
- διενεργούν φυσικές και λογιστικές απογραφές εμπορευμάτων σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/η τροφοδοσίας και να ελέγχουν τα εσωτερικά έγγραφα και τη χρησιμότητά τους σε σχέση με την ορθή οργάνωση των εσωτερικών διαδικασιών,
- διαχειρίζονται το επιθυμητό ύψος αποθεμάτων, σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/η τροφοδοσίας της επιχείρησης,
- σχεδιάζουν με αποτελεσματικό τρόπο τον διαχωρισμό υλικών και την ομαδοποίησή τους, το σημείο αναπαραγγελίας εμπορευμάτων και τη βέλτιστη ποσότητα παραγγελίας κάθε υλικού, σύμφωνα με τους στόχους και κανόνες που έχει θέσει η διοίκηση της επισιτιστικής επιχείρησης, και
- επιλέγουν την πλέον ενδεδειγμένη και συμφέρουσα για την επιχείρηση μέθοδο προμηθειών, σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/η τροφοδοσίας.<sup>20</sup>

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2)

## 2.2.ΣΤ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Β΄

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι η ενίσχυση των γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων που αποκτούν οι εκπαιδευόμενοι/ες στις υπόλοιπες μαθησιακές ενότητες του εξαμήνου, αναδεικνύοντας την έννοια της διαθεματικότητας. Οι εκπαιδευόμενοι/ες πραγματοποιούν ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις αξιοποιώντας τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του τρέχοντος εξαμήνου σπουδών από το σύνολο των μαθησιακών ενότητων και οι εκπαιδευτικές δράσεις γίνονται εντός αλλά και εκτός των εγκαταστάσεων της εκπαιδευτικής δομής. Κάποια ενδεικτικά παραδείγματα από τις ποικίλες εκπαιδευτικές δραστηριότητες είναι τα εξής: ανάθεση εκπόνησης διαθεματικών εργασιών, σεμιναριακές παρουσιάσεις, εργαστηριακές εφαρμογές, εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους, συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες, συνέδρια, φεστιβάλ, εκθέσεις. Η αξιολόγηση της μαθησιακής ενότητας μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις από υπεύθυνο/η συντονιστή/τρια εκπαιδευτή/τρια. Ο/Η συντονιστής/τρια της μαθησιακής

<sup>20</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.g>

ενότητας εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον/την εκπαιδευόμενο/η παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το επιδιωκόμενο μαθησιακό αποτέλεσμα.<sup>21</sup>

### **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού κουζίνας – ζαχαροπλαστέιου, τους χώρους ευθύνης και τους βασικούς χειρισμούς πρώτων υλών,
- αναγνωρίζουν τους όρους γαστρονομικής τέχνης,
- διαμορφώνουν και να ελέγχουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και του χώρου παραγωγής, καθώς και των εγκαταστάσεων βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων,
- χειρίζονται τα διάφορα εργαλεία και τις συσκευές με συγκεκριμένες μεθόδους και ασφάλεια,
- χρησιμοποιούν την ορολογία και τους όρους γαστρονομίας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα,
- οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής και με σεβασμό στους κανόνες ορθής πρακτικής,
- ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων ανάλογα με το προς παραγωγή προσδοκώμενο αποτέλεσμα,
- αναγνωρίζουν βασικές πρώτες ύλες μαγειρικής – ζαχαροπλαστικής και τις ιδιότητες αυτών,
- αναγνωρίζουν βασικές τεχνικές μαγειρικής – ζαχαροπλαστικής και τη χρήση αυτών,
- συνεργάζονται μεταξύ τους για την επίτευξη των στόχων.<sup>22</sup>

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (4), Σύνολο (4)

## **2.3. ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄**

### **2.2.A. ΑΓΓΛΙΚΑ I**

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές έννοιες της αγγλικής γλώσσας και της ορολογίας που χρησιμοποιούνται στους χώρους της επαγγελματικής μαγειρικής. Ειδικότερα, παρουσιάζονται συνταγές στην αγγλική γλώσσα, δίνοντας έμφαση στην ορθή

---

αποτύπωσή τους σε επίπεδο επαγγελματικής ορολογίας. Επιπρόσθετα, οι εκπαιδευόμενοι/ες εξασκούνται στην προφορική παρουσίαση των παρασκευασμάτων, κάνοντας χρήση της ανάλογης ορολογίας, καθώς και στην ορθή προφορά των λέξεων της ορολογίας. Τέλος, παρουσιάζονται οι βασικοί διάλογοι που αφορούν την καθημερινή λειτουργία του χώρου της επαγγελματικής κουζίνας.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- αναφέρουν τα βασικά υλικά στην αγγλική γλώσσα,
- αριθμούν τις ποσότητες των υλικών μιας συνταγής στην αγγλική γλώσσα,
- ονοματίζουν στα αγγλικά τα σκεύη και τις εγκαταστάσεις ενός επαγγελματικού χώρου,
- αναγνωρίζουν την αγγλική ορολογία επαγγελματικής μαγειρικής,
- προσδιορίζουν την ιεραρχία μιας επαγγελματικής κουζίνας στην αγγλική γλώσσα,
- αναλύουν στα αγγλικά τις διάφορες τεχνικές προετοιμασίας των συνταγών,
- χρησιμοποιούν το κατάλληλο λεξιλόγιο που σχετίζεται με την παρουσίαση παρασκευών στην αγγλική γλώσσα,
- περιγράφουν την προετοιμασία μιας συνταγής στην αγγλική γλώσσα,
- παρουσιάζουν τον εαυτό τους στα αγγλικά κατά τη διάρκεια μιας επαγγελματικής συνέντευξης στον εργασιακό χώρο, και
- αναπτύσσουν διαλόγους στα αγγλικά με συναδέλφους σχετικά με τις πρώτες ύλες.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

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

### **2.3.B. ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣIII**

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να διδάσκονται τεχνικές σχεδιασμού, σύνθεσης και παρασκευής εδεσμάτων, ελληνικών και διεθνών, αυξημένης πολυπλοκότητας τεχνικής και εμφάνισης. Στην ενότητα αυτή αναλύονται εξειδικευμένα υλικά, ιδιαίτερες τεχνικές επεξεργασίας και σύνθεσης πιάτων, ώστε να επιτυγχάνεται η δημιουργία παρασκευασμάτων με αυξημένο βαθμό δυσκολίας. Παρουσιάζονται και κατηγοριοποιούνται, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο, τεχνικές επεξεργασίας υλικών και τροφίμων που συνθέτουν τις βασικές κατηγορίες κύριων εδεσμάτων. Παρέχονται οι βασικές γνώσεις για τα είδη κρεάτων, ψαριών και υδροβίων, καθώς και για τις διαδικασίες του τεμαχισμού, της μεριδοποίησης και της αξιοποίησης κάθε επιμέρους υλικού.



- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- κατηγοριοποιούν τα διάφορα είδη γευμάτων,
- ⊖ σχεδιάζουν πιάτα ειδικών κατηγοριών,
- αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά, τις διακρίσεις στα γένη, τις κατηγορίες και τις μεθόδους επεξεργασίας των πουλερικών, των πτερωτών κυνηγιών, των χοιρινών, των παραπροϊόντων και υποπροϊόντων αυτών καθώς και των υδρόβιων οργανισμών,
- οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, τα πόστα εργασίας, τα προϊόντα και τις πρώτες ύλες προς επεξεργασία με σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής και με σεβασμό στους κανόνες ορθής πρακτικής,
- επεξεργάζονται τα πουλερικά, τα πτερωτά κυνήγια και τα χοιρινά σε επιμέρους τεμάχια, κύρια και δευτερεύοντα, ανάλογα με την προς εφαρμογή κατηγορία εδέσματος που προσφέρεται και σε συνδυασμό με το τελικό αποτέλεσμα,
- επεξεργάζονται τα ψάρια αλμυρού και γλυκού νερού, τα μαλακόστρακα, οστρακόδερμα και μαλάκια ανάλογα με την προς εφαρμογή κατηγορία εδέσματος που προσφέρεται και σε συνδυασμό με το τελικό αποτέλεσμα,
- επεξεργάζονται τα παραπροϊόντα και τα υποπροϊόντα των πουλερικών, χοιρινών και ψαριών δημιουργώντας τη βάση για διάφορες κατηγορίες εδεσμάτων,
- παρασκευάζουν τα επιμέρους τεμάχια των παραπάνω προετοιμασμένων και επεξεργασμένων υλικών, μέσω των καταλληλότερων τρόπων ψησίματος, με άμεση ή έμμεση θερμική επεξεργασία και με τις αντίστοιχες γαρνιτούρες, σάλτσες και συνδυασμούς, προσφέροντας υψηλής αξίας τελικό προϊόν/πιάτο, μέσα από ενδεικτικές παρασκευές,
- χρησιμοποιούν τα ειδικά προϊόντα επεξεργασίας, δημιουργώντας πιάτα ανάλογα με την κατηγορία του εδέσματος στο μενού, και
- ⊖ επιλέγουν, με σεβασμό στην εποχικότητα και σε συνδυασμό με την καταλληλότερη πρακτική εφαρμογή, υλικά και τεχνικές που επιτρέπουν τη δημιουργία παρασκευασμάτων ως αυτοτελών ολοκληρωμένων πιάτων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (4), Σύνολο (6)

### *2.3.Γ. FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT II (ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ)*

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι η εισαγωγή των εκπαιδευομένων στις βασικές αρχές και λειτουργίες του Τμήματος Κοστολόγησης μιας επισιτιστικής επιχείρησης. Αναλύονται διεξοδικά βασικές έννοιες που αφορούν

την κοστολόγηση παρασκευασμάτων μιας επαγγελματικής κουζίνας. Αναλύονται διεξοδικά βασικές έννοιες που αφορούν την κοστολόγηση των παρασκευασμάτων μιας επαγγελματικής κουζίνας. Οι εκπαιδευόμενοι/ες διδάσκονται βασικές λειτουργίες, όπως είναι η χρήση προτύπων, οι διακρίσεις κόστους, η κοστολόγηση άμεσων υλικών, εργατικών και λειτουργικών στοιχείων. Επιπλέον, μαθαίνουν τις σχέσεις απόδοσης προϊόντων και τιμολόγησης παρασκευασμάτων. Διδάσκονται μεθόδους σχεδιασμού της κοστολόγησης των παρασκευασμάτων και των λειτουργιών των επιχειρήσεων, ελέγχου των στοιχείων που απαρτίζουν το συνολικό κόστος και επίλυσης ζητημάτων που αφορούν τον εσωτερικό έλεγχο της επιχείρησης.

### **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- αναφέρουν ορισμούς, διακρίσεις και κατηγορίες κόστους,
- περιγράφουν τα βασικά χαρακτηριστικά του κάθε στοιχείου κόστους και τους παράγοντες που τα επηρεάζουν,
- κατηγοριοποιούν τα διάφορα είδη κόστους, με βάση το πώς επηρεάζονται από τις πωλήσεις (πάγια και μεταβλητά κόστη),
- αναγνωρίζουν την έννοια και τη χρησιμότητα των προτύπων στην κοστολόγηση, καθώς και τα στοιχεία που απαρτίζουν το κόστος των άμεσων υλικών,
- πραγματοποιούν πρότυπες κοστολογήσεις άμεσων υλικών για διάφορα είδη παρασκευασμάτων,
- εξηγούν την έννοια της απόδοσης προϊόντων,
- αναλύουν τα στοιχεία που απαρτίζουν το συνολικό κόστος παρασκευασμάτων,
- ταξινομούν τα διάφορα κόστη σε κόστη άμεσων υλικών, άμεσων εργατικών και λειτουργικών,
- συντάσσουν κοστολογικές αναφορές για τα δεδομένα κόστους του κάθε παρασκευάσματος, και
- συνθέτουν προτάσεις τιμολόγησης παρασκευασμάτων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2)

### **2.3.Δ. ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ**

#### **• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι η εισαγωγή των εκπαιδευομένων στις βασικές αρχές της σύνθεσης εδεσματολογίου και στους κανόνες που τη διέπουν. Αναλύονται διεξοδικά βασικές έννοιες σύνθεσης εδεσματολογίου και διδάσκονται τεχνικές αποτελεσματικής αντιμετώπισης βασικών ζητημάτων που σχετίζονται με τη δημιουργία ενός επιτυχημένου καταλόγου προϊόντων επισιτιστικής επιχείρησης. Οι εκπαιδευόμενοι/ες διδάσκονται βασικές έννοιες, όπως είναι η ορολογία, οι ισχύουσες διατάξεις, οι προϋποθέσεις και οι κανόνες

σύνθεσης μενού. Επιπλέον, διδάσκονται τη σύνθεση ειδικών εδεσματολογίων και εδεσματολογίων ανάλογα με την εποχή, την εθνικότητα, τις συνήθειες των πελατών, τη σύγχρονη διαιτητική καθώς και τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

#### **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- συντάσσουν το εδεσματολόγιο (μενού) της επισιτιστικής μονάδας σε συνεργασία με τον/την εστιάρχο (maitre), τον/την Food and Beverage Manager και τον/την ιδιοκτήτη/τρια ή διευθυντή/τρια της, λαμβάνοντας υπόψη τις ισχύουσες διατάξεις και τους κανόνες (αγορανομικές διατάξεις κ.ά.),
- επιμελούνται τον κατάλογο παρουσίασης (κάρτα) του εδεσματολογίου (μενού), σε συνεργασία με τον/την εστιάρχο (maitre) και τον/την Food and Beverage Manager, λαμβάνονται υπόψη τις απαραίτητες προϋποθέσεις για τη σύνθεση εδεσματολογίων,
- διακρίνουν τα βασικά είδη μενού και τα χαρακτηριστικά τους,
- συντάσσουν και οργανώνουν μενού με βάση τις διεθνώς καθιερωμένες πρακτικές και προϋποθέσεις,
- σχεδιάζουν με αποτελεσματικό τρόπο ειδικά μενού με βάση τη διαιτητική, την κατηγορία των επισιτιστικών επιχειρήσεων, την εποχικότητα, το εορτολόγιο και τη θεματολογία της εκδήλωσης,
- συντάσσουν το εδεσματολόγιο (μενού) της επισιτιστικής μονάδας χρησιμοποιώντας τη διεθνή ορολογία των εδεσμάτων,
- επιλέγουν τις βέλτιστες παρασκευές που θα απαρτίζουν τον κατάλογο καθώς και τις τεχνικές προβολής και προώθησής του, με βάση τους επιδιωκόμενους στόχους της επιχείρησης, και
- συνοψίζουν τους τύπους μενού και τα χαρακτηριστικά τους.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2)

#### **2.3.E. ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ**

##### **• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να εξοικειωθούν με βασικά ζητήματα οινολογίας, όπως είναι τα ιστορικά στοιχεία, τα στοιχεία αμπελουργίας, οι λευκές και ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών, η σύσταση και η μικροβιολογία του οίνου, οι κατηγορίες και οι τύποι κρασιών, τα στοιχεία μάρκετινγκ του οίνου και ο συνδυασμός εδεσμάτων – οίνου. Ακόμη, εκπαιδεύονται στο να αναγνωρίζουν τις ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών και διδάσκονται τις μεθόδους οινοποίησης (λευκή, ροζέ, ερυθρή). Τέλος, μαθαίνουν να ταξινομούν τις κατηγορίες κρασιών ανάλογα με τα χαρακτηριστικά που διαθέτουν και εκπαιδεύονται στην αξιολόγηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (χρώμα, άρωμα, γεύση και σώμα) των

διάφορων τύπων κρασιών.

### **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- αναφέρουν ορισμούς, καθώς και ιστορικά στοιχεία αμπελουργίας και οινολογίας,
- διατυπώνουν τη μορφολογία του αμπελιού (ριζικό σύστημα, κορμό, φύλλα, ταξιανθία, ανθός, σταφύλι, ράγα),
- αναγνωρίζουν τις λευκές και τις ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών (ελληνικές και διεθνείς),
- ⊖ αναλύουν τη σύσταση του οίνου,
- ⊖ κατηγοριοποιούν την οινοποίηση σε είδη και να διακρίνουν τους οίνους με βάση τη νομοθεσία,
- συντάσσουν λίστες κρασιών σύμφωνα με τις σύγχρονες τάσεις του μάρκετινγκ (προώθηση οίνου και σύνθεση καταλόγου λίστας κρασιών),
- διατυπώνουν επιλογές όπου το κρασί να συνδέεται με τα είδη διατροφής μέσα από οργανοληπτικούς ελέγχους και γευσιγνωσία, και
- μελετούν τους δρόμους του κρασιού στην Ελλάδα και να αναφέρουν τους βασικούς διεθνείς δρόμους του κρασιού.

### **• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

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

## **2.3.ΣΤ. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ**

### **• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να εξοικειωθούν με ό,τι αφορά την οργάνωση και τη λειτουργία του εστιατορίου. Παρουσιάζονται έννοιες όπως ο ορισμός και οι διακρίσεις των εστιατορίων, η οργάνωση των χώρων παράθεσης, η σύνθεση του προσωπικού, ο εξοπλισμός και τα σκεύη του εστιατορίου, η προετοιμασία των χώρων, οι τεχνικές μεταφοράς σκευών, τα είδη couvert, τα είδη γευμάτων, τα ειδικά services, οι τεχνικές υποδοχής, οι τεχνικές παραγγελιοληψίας, καθώς και οι βασικές αρχές υγιεινής, ασφάλειας και επαγγελματικής συμπεριφοράς στους χώρους του εστιατορίου.<sup>23</sup>

### **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- διατυπώνουν τον ορισμό του εστιατορίου, και να κάνουν μια ιστορική αναδρομή στο παρελθόν σχετικά με το εστιατόριο και τα είδη του,
- διακρίνουν τους κύριους και βοηθητικούς χώρους του εστιατορίου,

---

<sup>23</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.), <http://www.gsae.edu.gr>

- περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού του εστιατορίου και να αναφέρουν τη διεθνή ονοματολογία του προσωπικού,
- προσδιορίζουν τον εξοπλισμό και τα σκεύη του εστιατορίου, καθώς και τους γενικούς κανόνες καθαρισμού αυτών,
- εφαρμόζουν την τεχνική σχετικά με το στρώσιμο του τραπέζιου, το στρώσιμο του τραπεζομάντιλου, το δίπλωμα πετσετών, τη διακόσμηση των τραπεζιών με άνθη, καθώς και τη διαδικασία προσκόμισης και τοποθέτησης των επιτραπέζιων σκευών στον χώρο της τραπεζαρίας,
- παρουσιάζουν τα σκεύη για την προετοιμασία του εστιατορίου (MISE EN PLACE), τα βασικά couvert, όπως επίσης και τους τρόπους μεταφοράς των πιάτων,
- ⊖ αναφέρουν τα είδη γευμάτων και τις απαραίτητες προϋποθέσεις παραθέσεώς τους, και
- εξηγούν τους γενικούς κανόνες και τις τεχνικές πωλήσεων σύμφωνα με τη σύγχρονη εστιατοριακή πραγματικότητα.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2)

### 2.3.Z. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Γ΄

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι η ενίσχυση των γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων που αποκτούν οι εκπαιδευόμενοι/ες στις υπόλοιπες μαθησιακές ενότητες του εξαμήνου, αναδεικνύοντας την έννοια της διαθεματικότητας. Στη μαθησιακή ενότητα οι εκπαιδευόμενοι/ες δύναται να πραγματοποιούν ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις αξιοποιώντας τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του τρέχοντος εξαμήνου σπουδών από το σύνολο των μαθησιακών ενότητων και οι εκπαιδευτικές δράσεις μπορούν να γίνονται εντός αλλά και εκτός των εγκαταστάσεων της εκπαιδευτικής δομής. Κάποια ενδεικτικά παραδείγματα από τις ποικίλες εκπαιδευτικές δραστηριότητες είναι τα εξής: ανάθεση εκπόνησης διαθεματικών εργασιών, σεμιναριακές παρουσιάσεις, εργαστηριακές εφαρμογές, εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους, συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες, συνέδρια, φεστιβάλ, εκθέσεις. Η αξιολόγηση της μαθησιακής ενότητας μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις από υπεύθυνο/η συντονιστή/τρια εκπαιδευτή/τρια. Ο/Η συντονιστής/τρια της μαθησιακής ενότητας εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον/την εκπαιδευόμενο/η παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το επιδιωκόμενο μαθησιακό αποτέλεσμα.<sup>24</sup>

<sup>24</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

### **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- περιγράφουν τις αρμοδιότητες του προσωπικού κουζίνας, τους χώρους ευθύνης και τους βασικούς χειρισμούς πρώτων υλών,
- αναγνωρίζουν τους όρους γαστρονομικής τέχνης,
- σχεδιάζουν τη λειτουργία των εγκαταστάσεων βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων,
- διαμορφώνουν και να ελέγχουν το πλάνο υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και του χώρου παραγωγής,
- χειρίζονται τα διάφορα εργαλεία και τις συσκευές με συγκεκριμένες μεθόδους και με ασφάλεια,
- χρησιμοποιούν την ορολογία και τους όρους γαστρονομίας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα,
- οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής και με σεβασμό στους κανόνες ορθής πρακτικής,
- ελέγχουν την ποιότητα και την επάρκεια των πρώτων υλών και των μηχανικών μέσων ανάλογα με το προς παραγωγή προσδοκώμενο αποτέλεσμα,
- αναγνωρίζουν βασικές πρώτες ύλες μαγειρικής και τις ιδιότητες αυτών, και
- αναγνωρίζουν βασικές τεχνικές μαγειρικής και τη χρήση αυτών.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (4), Σύνολο (4)

## **2.4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄**

### **2.4.A. ΑΓΓΛΙΚΑ II**

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι να εισάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές έννοιες της αγγλικής γλώσσας και της σχετικής ορολογίας που χρησιμοποιούνται στους χώρους της επαγγελματικής μαγειρικής. Ειδικότερα, παρουσιάζονται συνταγές στην αγγλική γλώσσα, με έμφαση στην ορθή διατύπωσή τους σε επίπεδο επαγγελματικής ορολογίας. Επιπρόσθετα, γίνεται προφορική παρουσίαση των παρασκευασμάτων, με τη χρήση της ανάλογης ορολογίας. Τέλος, οι εκπαιδευόμενοι/ες εξασκούνται στη σωστή προφορά αναφορικά με τις βασικές λέξεις ορολογίας και επικοινωνίας.

### **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- αναφέρουν τα βασικά υλικά στην αγγλική γλώσσα,

- αριθμούν στα αγγλικά τις ποσότητες των υλικών μιας συνταγής,
- ονοματίζουν στα αγγλικά τα σκεύη και τις εγκαταστάσεις ενός επαγγελματικού χώρου,
- αναγνωρίζουν την αγγλική ορολογία επαγγελματικής μαγειρικής,
- προσδιορίζουν την ιεραρχία μιας επαγγελματικής κουζίνας στην αγγλική γλώσσα,
- αναλύουν στα αγγλικά τις διάφορες τεχνικές προετοιμασίας των συνταγών,
- χρησιμοποιούν το κατάλληλο λεξιλόγιο που σχετίζεται με την παρουσίαση παρασκευών στην αγγλική γλώσσα,
- περιγράφουν την προετοιμασία μιας συνταγής στην αγγλική γλώσσα,
- παρουσιάζουν τον εαυτό τους στα αγγλικά κατά τη διάρκεια μιας επαγγελματικής συνέντευξης στον εργασιακό χώρο, και
- αναπτύσσουν διαλόγους στα αγγλικά με συναδέλφους σχετικά με τις πρώτες ύλες.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο 2

#### 2.4.B. ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ IV

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι να παρασχεθούν στους/στις εκπαιδευόμενους/ες γνώσεις σχετικά με τον σχεδιασμό, τη σύνθεση και την παρασκευή εδεσμάτων, ελληνικών και διεθνών, αυξημένης πολυπλοκότητας, τεχνικής και εμφάνισης. Στην ενότητα αυτή αναλύονται εξειδικευμένα υλικά, με ιδιαίτερη έμφαση στα προϊόντα ΠΟΠ, ιδιαίτερες τεχνικές επεξεργασίας και σύνθεσης πιάτων, νέες τάσεις και τεχνικές, σύγχρονο food styling και διακόσμηση πιάτων. Παρουσιάζονται, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο, τεχνικές επεξεργασίας υλικών και τροφίμων που συνθέτουν τις βασικές κατηγορίες κύριων εδεσμάτων. Επίσης, παρουσιάζονται σύγχρονες τάσεις αναφορικά με τα υλικά και την τεχνολογία. Δίνονται βασικές γνώσεις για τις διαδικασίες του τεμαχισμού και της μεριδοποίησης κρεάτων και παρασκευασμάτων κρέατος, καθώς και για τη γενικότερη αξιοποίησή τους.<sup>25</sup>

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- κατηγοριοποιούν, με βάση τα διάφορα υλικά, τα είδη γευμάτων σε ζεστά και κρύα ορεκτικά, amuse bouche και σνακ, πρώτα πιάτα, σαλάτες, γαρνιτούρες, κυρίως πιάτα,

<sup>25</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

- σχεδιάζουν μενού, απλά και σύνθετα, θεματικά, εορταστικά, ελληνικής και διεθνούς κουζίνας, όπως και να ενσωματώνουν σε αυτά ελληνικά παραδοσιακά ΠΟΠ προϊόντα,
- κατανοούν την ανάγκη χρήσης όλων των σύγχρονων εφαρμογών ντεκόρ και food styling, μέσα από τη γνώση των γαλακτωμάτων, των αρωματικών λαδιών και λιπών, των αρωματικών ζωμών, της ζελατινοποίησης, της σφαιροποίησης και άλλων σύγχρονων πηκτικών διαδικασιών, απαραίτητων για την εφαρμογή νέων τάσεων και τεχνικών ντεκόρ, food styling και art de la table,
- αναγνωρίζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, τα χαρακτηριστικά φρεσκάδας, τις μεθόδους αποθήκευσης και συντήρησης των βοδινών-μοσχαριών, των αμνοεριφίων, των τριχωτών κυνηγιών, των παραπροϊόντων και υποπροϊόντων αυτών, καθώς και των προϊόντων που προέρχονται από τρόπους επεξεργασίας μέσω θερμότητας (άμεσης ή έμμεσης),
- αναγνωρίζουν τα γένη και τις κατηγορίες των βοδινών-μοσχαριών, των αμνοεριφίων, των τριχωτών κυνηγιών,
- γνωρίζουν τις μεθόδους επεξεργασίας των βοδινών-μοσχαριών, των αμνοεριφίων, των τριχωτών κυνηγιών, των παραπροϊόντων και υποπροϊόντων αυτών, καθώς και των προϊόντων που προέρχονται από τρόπους επεξεργασίας μέσω θερμότητας (άμεσης ή έμμεσης),
- προετοιμάζουν, να τεμαχίζουν και να επεξεργάζονται τα βοδινά-μοσχάρια, τα αμνοερίφια, τα τριχωτά κυνήγια σε κύρια και δευτερεύοντα τεμάχια, σε φιλέτα, με οστό, σε ρολά (γεμιστά και μη), δεμένα ολόκληρα, σε κιμάδες, μαριναρισμένα, ανάλογα με την προς εφαρμογή κατηγορία εδέσματος που προσφέρεται και σε συνδυασμό με το τελικό αποτέλεσμα,
- ⊖ προετοιμάζουν, να τεμαχίζουν και να επεξεργάζονται τα παραπροϊόντα και υποπροϊόντα των βοδινών-μοσχαριών, των αμνοεριφίων, των τριχωτών κυνηγιών,
- παρασκευάζουν τα επιμέρους τεμάχια των παραπάνω προετοιμασμένων και επεξεργασμένων υλικών, μέσω των καταλληλότερων τρόπων ψησίματος και με τις αντίστοιχες γαρνιτούρες, σάλτσες και συνδυασμούς, προσφέροντας υψηλής αξίας τελικό προϊόν/πιάτο, μέσα από ενδεικτικές παρασκευές,
- χρησιμοποιούν τα ειδικά προϊόντα επεξεργασίας, όπως καπνιστά, παστά, κιμάδες, μαριναρισμένα ή ακόμα και σε συνδυασμό με μοντέρνες τεχνικές ελληνικής και διεθνούς κουζίνας, όπως είναι το καρπάτσιο, το confit, το ζεστό ή κρύο κάπνισμα κ.ά., δημιουργώντας πιάτα ανάλογα με την κατηγορία του εδέσματος στο μενού,
- οργανώνουν τα μενού και τα πιάτα που τα αποτελούν με σεβασμό στους κανόνες παράθεσης και εφαρμόζοντας όλους τους γαστρονομικούς κανόνες, τους κανόνες βιωσιμότητας και τους κανόνες αποφυγής σπατάλης τροφίμων, και
- αντιμετωπίζουν και να επιλύουν τεχνικά και σύνθετα προβλήματα, μέσα από ενδεικτικές περιπτώσεις.



- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (1), Εργαστήριο (9), Σύνολο (10)

#### 2.4.Γ. ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι η ανάδειξη εννοιών όπως αειφορία, βιώσιμη ανάπτυξη, κυκλική οικονομία κλπ. Η έννοια της βιώσιμης ανάπτυξης επιδιώκει να ικανοποιήσει τις οικονομικές, κοινωνικές και περιβαλλοντικές ανάγκες της κοινωνίας κατά τρόπο που να εξασφαλίζει τη βραχυπρόθεσμη, μεσοπρόθεσμη και κυρίως τη μακροπρόθεσμη ευημερία. Βασίζεται στην παραδοχή ότι η ανάπτυξη πρέπει να ανταποκρίνεται στις σημερινές ανάγκες, χωρίς να θέτει σε κίνδυνο την ευημερία των επόμενων γενεών. Η βιώσιμη ανάπτυξη στη γαστρονομία αναφέρεται στις νέες τάσεις που σχετίζονται με μια ορθή χρήση των περιβαλλοντικών πόρων, με έμφαση στην κυκλική οικονομία. Γνώμονας της αειφορίας είναι η μέγιστη δυνατή απολαβή αγαθών, χωρίς να διακόπτεται η φυσική παραγωγή αυτών που εξασφαλίζουν τις απαραίτητες ποσότητες για τις επόμενες γενεές.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- ο εφαρμόζουν καλές πρακτικές της κυκλικής οικονομίας,
- ο αποτυπώνουν τους ορισμούς των αξόνων βιώσιμης ανάπτυξης του ΟΗΕ (βιώσιμη ανάπτυξη, φυσικοί πόροι, βιωσιμότητα, κλιματική αλλαγή, βιοποικιλότητα, ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, πράσινη τεχνολογία, εταιρική κοινωνική ευθύνη),
- ο περιγράφουν τους τρεις πυλώνες της βιώσιμης ανάπτυξης (κοινωνική, περιβαλλοντική, οικονομική),
- ο παρουσιάζουν τις αρχές της διατροφικής και της γαστρονομικής βιωσιμότητας,
- ο ανακαλύπτουν τα εστιατόρια και τις επιχειρήσεις εστίασης που βασίζονται στη βιώσιμη ανάπτυξη,
- ο αναπτύσσουν μενού και ειδικές εκδηλώσεις με αποκλειστική χρήση τοπικών και εποχιακών προϊόντων,
- ο εφαρμόζουν την οικολογική οικονομία ψηφιοποιώντας τα έγγραφά τους,
- ο ελαχιστοποιούν την απόσταση των παραγόμενων προϊόντων για τη δημιουργία ειδικών μενού (εργασία με αναφορά σε παραγωγούς και στην απόσταση μεταξύ κουζίνας και σημείου παραγωγής),
- ο μελετούν τους κοινωνικούς, αγροτικούς και τοπικούς συνεταιρισμούς, και
- ο ερευνούν τους οργανισμούς που αναδεικνύουν τη βιώσιμη ανάπτυξη.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

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

#### 2.4.Δ. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός αυτής της μαθησιακής ενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να εφαρμόσουν σε πρακτικό επίπεδο το σύνολο των γνώσεων που απέκτησαν στα τέσσερα εξάμηνα σπουδών. Επιπλέον, η μαθησιακή ενότητα στοχεύει στην εισαγωγή των εκπαιδευομένων στην αγορά εργασίας και στη δημιουργία ευνοϊκών συνθηκών ενσωμάτωσης σε αυτή, λαμβάνοντας υπόψη τόσο το σύνολο των αποκτηθεισών γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων όσο και τις ιδιαιτερότητες του κλάδου. Σύμφωνα με το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «οι ώρες της πρακτικής άσκησης δύναται να διεξάγονται αθροιστικά μετά την έβδομη (7η) εβδομάδα του τετάρτου (4ου) εξαμήνου, αφού θα έχει ολοκληρωθεί η ύλη των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου». Κατά αυτόν τον τρόπο το η μαθησιακή ενότητα «πρακτική άσκηση» δύναται να ξεκινήσει μετά την έβδομη (7η) εβδομάδα (αφού έχει ολοκληρωθεί στο αντίστοιχο διάστημα η ύλη των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου) και να πραγματοποιηθούν οι ώρες της μαθησιακής ενότητας αθροιστικά. Οι εκπαιδευτικές δράσεις της μαθησιακής ενότητας γίνονται εντός αλλά και εκτός των εγκαταστάσεων της εκπαιδευτικής δομής. Κάποια ενδεικτικά παραδείγματα από τις ποικίλες εκπαιδευτικές δραστηριότητες είναι τα εξής: ανάθεση εκπόνησης διαθεματικών εργασιών, σεμιναριακές παρουσιάσεις, εργαστηριακές εφαρμογές, εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους, συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες, συνέδρια, φεστιβάλ, εκθέσεις, πρακτική άσκηση σε επιχειρήσεις του κλάδου, παρουσίαση τοπικών προϊόντων και προϊόντων ΠΟΠ, πραγματοποίηση δράσεων εύρεσης εργασίας και εν γένει ενεργειών διασύνδεσης με την αγορά εργασίας, παρουσιάσεις σύνταξης βιογραφικού σημειώματος, ανάλυσης στοιχείων εργατικής νομοθεσίας και ειδικών θεμάτων διοίκησης προσωπικού. Η αξιολόγηση της μαθησιακής ενότητας μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις από υπεύθυνο/η συντονιστή/τρια εκπαιδευτή/τρια. Ο/Η συντονιστής/τρια της μαθησιακής ενότητας εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον/την εκπαιδευόμενο/η παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το επιδιωκόμενο μαθησιακό αποτέλεσμα.<sup>26</sup>

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

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

- κατηγοριοποιούν τα διάφορα είδη γευμάτων,
- σχεδιάζουν μενού, απλά και σύνθετα,
- αναγνωρίζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των υλικών που χρησιμοποιούνται σε μια επαγγελματική κουζίνα, καθώς και τα ελληνικά παραδοσιακά ΠΟΠ προϊόντα,

---

<sup>26</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

- οργανώνουν τον χώρο ευθύνης τους, τα πόστα εργασίας, τα προϊόντα και τις πρώτες ύλες προς επεξεργασία σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και με σεβασμό στους κανόνες ορθής πρακτικής,
- προετοιμάζουν τα διάφορα υλικά ανάλογα με την κατηγορία εδέσματος που προσφέρεται και σε συνδυασμό με το τελικό αποτέλεσμα,
- χρησιμοποιούν τα επιμέρους υλικά μέσω των καταλληλότερων τρόπων ψησίματος και με τις αντίστοιχες γαρνιτούρες, σάλτσες και συνδυασμούς, καθώς και όλες τις σύγχρονες εφαρμογές ντεκόρ και food styling, προσφέροντας υψηλής αξίας τελικό προϊόν/πιάτο,
- χρησιμοποιούν τα επιμέρους υλικά με μοντέρνες τεχνικές ελληνικής και διεθνούς κουζίνας, δημιουργώντας πιάτα ανάλογα με την κατηγορία του εδέσματος στο μενού,
- οργανώνουν τα μενού και τα πιάτα που τα αποτελούν με σεβασμό στους κανόνες παράθεσης και θέσης των πιάτων μέσα σε αυτό, συνθέτοντάς τα με τρόπο που να εφαρμόζουν όλους τους γαστρονομικούς κανόνες, καθώς και τους κανόνες βιωσιμότητας και αποφυγής σπατάλης τροφίμων,
- σχεδιάζουν την αποτελεσματική σύνθεση του βιογραφικού τους σημειώματος, και
- χρησιμοποιούν όλες τις τεχνικές αναζήτησης εργασίας στον κλάδο.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (6), Σύνολο (6)

## **Γ2 –ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**

### **1. Αναγκαίος και επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας**

#### **1.1. Θεωρητική κατάρτιση**

##### **Αναγκαίος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας**

Οι προδιαγραφές των χώρων πραγματοποίησης θεωρητικών μαθημάτων ορίζονται ρητώς από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία και εποπτεύονται από τους θεσμοθετημένους φορείς και υπηρεσίες.

##### **Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας**

Για τη βελτίωση του επιπέδου διδασκαλίας της συγκεκριμένης ειδικότητας θα ήταν επιθυμητό να υπάρχει:

- Βιντεοπροβολέας (Video Projector) ή διαδραστικός πίνακας. Η χρήση βιντεοπροβολέα ή διαδραστικού πίνακα διευκολύνει τους/τις εκπαιδευτές/τριες στην προβολή αρχείων παρουσιάσεων, video, υπολογιστικών φύλλων κ.ο.κ.
- Οθόνη προβολής βιντεοπροβολέα (Video Projector). Η χρήση οθόνης προβολής συμβάλλει στην ποιοτικότερη αναπαραγωγή αρχείων video και εικόνων μέσω υπολογιστή.
- Ηλεκτρονικός υπολογιστής. Η χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή παρέχει στους/στις εκπαιδευτές/τριες τη δυνατότητα σύνδεσης με το διαδίκτυο και την αναπαραγωγή αρχείων παρουσιάσεων, video, υπολογιστικών φύλλων κ.ο.κ. Επιπλέον, διευκολύνει την παροχή σύγχρονων και ασύγχρονων μεθόδων στην εξ αποστάσεως εκπαίδευση.
- Συσκευή αναμετάδοσης Wi-Fi. Η ύπαρξη απευθείας πρόσβασης στο διαδίκτυο διευκολύνει τους/τις εκπαιδευτές/τριες στην επίδειξη πρόσθετων πηγών εκπαιδευτικού υλικού. Επιπλέον, διευκολύνει την παροχή σύγχρονων και ασύγχρονων μεθόδων στην εξ αποστάσεως εκπαίδευση.
- Συσκευή αναπαραγωγής ήχου. Διευκολύνει τον/την εκπαιδευτή/τρια στην αναπαραγωγή αρχείων video και ήχου εντός της αίθουσας διδασκαλίας.
- Camera ηλεκτρονικού υπολογιστή. Διευκολύνει τη παροχή σύγχρονων μεθόδων στην εξ αποστάσεως εκπαίδευση.
- Ψηφιακή εκπαιδευτική πλατφόρμα υποστήριξης σύγχρονης και ασύγχρονης διδασκαλίας.

## 1.2. Εργαστήρια

### Αναγκαίος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

Οι προδιαγραφές των χώρων πραγματοποίησης εργαστηριακών μαθημάτων ορίζονται ρητώς από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία και εποπτεύονται από τους θεσμοθετημένους φορείς και υπηρεσίες.

Ο αναγκαίος εξοπλισμός των εργαστηρίων, προκειμένου να είναι απρόσκοπτη και αποτελεσματική η εκπαιδευτική διαδικασία, είναι ο εξής:<sup>27</sup>

- Επαγγελματική εστία μαγειρικής, αερίου ή ηλεκτρικού (1 εστία ανά 2 εκπαιδευόμενους/ες)
- Επαγγελματικός φούρνος αερίου ή ηλεκτρικού (1 ανά εργαστήριο)
- Επαγγελματική σχάρα ψησίματος αερίου ή ηλεκτρικού, με ή χωρίς ραβδώσεις (1 ανά εργαστήριο)
- Επαγγελματική φριτέζα αερίου ή ηλεκτρικού, κινητή ή σταθερή (1 ανά εργαστήριο)
- Ψυγείο συντήρησης, για χρήση για τρόφιμα ημέρας (1 ανά εργαστήριο)
- Σύστημα απαγωγής αερίων (1 ανά εργαστήριο)
- Επαγγελματική στόφα (1 ανά εργαστήριο)
- Επαγγελματική λάντζα πλύσης σκευών με 2 μεγάλες γούρνες (1 ανά εργαστήριο)
- Επαγγελματική επιφάνεια εργασίας από αδιαπτότιστο υλικό, κατά αναλογία (0,50 μ. × 0,60 μ. ανά εκπαιδευόμενο/η)
- Ράφια αποθήκευσης σκευών (3 ανά εργαστήριο)
- Επιφάνεια κοπής κρέατος (1 ανά εργαστήριο)
- Φούρνος μικροκυμάτων (1 ανά εργαστήριο)
- Ζυγαριές ακριβείας (2 ανά εργαστήριο)
- Δοχείο συλλογής ανακύκλωσης λαδιών (1 ανά εργαστήριο)
- Κατσαρόλες (15 ανά εργαστήριο)
- Τηγάνια (15 ανά εργαστήριο)
- Ταψιά (10 ανά εργαστήριο)
- Μπασίνες (30 ανά εργαστήριο)

---

<sup>27</sup> Πηγή: ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών – Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>

- Μαχαίρια (10 ανά εργαστήριο)
- Κουτάλες (10 ανά εργαστήριο)
- Πιρούνες (10 ανά εργαστήριο)
- Σπάτουλες (10 ανά εργαστήριο)
- Δοσομετρητές (10 ανά εργαστήριο)
- Κόσκινα (2 ανά εργαστήριο)
- Επιφάνειες κοπής από ειδικό υλικό (Teflon) (10 ανά εργαστήριο)
- Σουρωτήρια (5 ανά εργαστήριο)
- Πλάστες παραδοσιακοί (25 ανά εργαστήριο)
- Σύρματα χειρός (10 ανά εργαστήριο)
- Δοχείο ανακύκλωσης πλαστικών, χάρτινων συσκευασιών και αλουμινίου (1 ανά εργαστήριο)
- Τρίφτες (5 ανά εργαστήριο)
- Πολυκοπτικά μηχανήματα 0.5 L (2 ανά εργαστήριο)
- Πολυκοπτικά μηχανήματα 3-5 L (1 ανά εργαστήριο)
- Μίξερ 3-5L (1 ανά εργαστήριο)
- Στίφτες (5 ανά εργαστήριο)
- Πιάτα σερβιρίσματος (25 ανά εργαστήριο)
- Κουτάλια, Πιρούνια (25 τεμάχια ανά είδος)

#### *Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας*

- Ζαμπονομηχανή, συσκευή vacuum, κεφαλή ronper, θερμόμετρο εσωτερικό για σακούλες
- Επαγγελματικός φούρνος για πίτες και πίτσες, αερίου ή ηλεκτρικού
- Βιντεοπροβολέας (Video Projector) ή διαδραστικός πίνακας
- Οθόνη προβολής βιντεοπροβολέα (Video Projector)
- Ηλεκτρονικός Υπολογιστής
- Συσκευή αναμετάδοσης Wi-Fi
- Συσκευή αναπαραγωγής ήχου
- Camera ηλεκτρονικού υπολογιστή
- Ψηφιακή εκπαιδευτική πλατφόρμα υποστήριξης σύγχρονης και ασύγχρονης διδασκαλίας

## 2. Διδακτική μεθοδολογία

Στο πλαίσιο των εκπαιδευτικών συναντήσεων, αξιοποιείται η συμμετοχική ή/και βιωματική διδασκαλία. Έχοντας ως σημείο εκκίνησης τις βασικές αρχές εκπαίδευσης ενηλίκων αλλά και τη σύνδεση της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας, η εκπαίδευση έχει ένα διπλό σημείο αναφοράς: την ενεργή ανταπόκριση στις μαθησιακές ανάγκες της συγκεκριμένης κάθε φορά ομάδας εκπαιδευομένων, με άξονα προσανατολισμού τις ανάγκες που προκύπτουν στο περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Ο/Η εκπαιδευτής/τρια οργανώνει και καθοδηγεί την εκπαιδευτική πράξη, επιλύει τυχόν ανακύπτοντα προβλήματα, υποστηρίζει, ανατροφοδοτεί και ενδυναμώνει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες. Διαμεσολαβεί, διευκολύνει και ενισχύει τη διαδικασία μάθησης, σε ομαδικό και σε ατομικό επίπεδο, συνδέοντας την κατάρτιση με τον κόσμο της εργασίας.

Η συμμετοχική και βιωματική εκπαίδευση διαμορφώνει ένα δημιουργικό περιβάλλον μάθησης και ενισχύει την αλληλεπίδραση εκπαιδευτή/τριας και εκπαιδευομένων. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν αντιληπτές αλλά και να αξιοποιηθούν στην εκπαιδευτική διαδικασία οι ανάγκες, οι ιδιαιτερότητες, οι δυνατότητες, οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι εμπειρίες της συγκεκριμένης ομάδας των εκπαιδευομένων. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν πρακτικές και ρεαλιστικές συνδέσεις με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Η χρήση σύντομων εμπλουτισμένων εισηγήσεων και η συχνή εφαρμογή συμμετοχικών εκπαιδευτικών τεχνικών και μέσων υποστηρίζουν ένα αλληλεπιδραστικό περιβάλλον μάθησης. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι η ενίσχυση της συμμετοχής των καταρτιζομένων υποβοηθείται ενεργά με την αξιοποίηση απλών τεχνικών, όπως ο καταγισμός ιδεών, οι ερωτήσεις-απαντήσεις ή η συζήτηση, οι ατομικές ή/και ομαδικές ασκήσεις εφαρμογής ή επίλυσης προβλήματος, η προσομοίωση, η εργασία σε ομάδες, οι μελέτες περίπτωσης. Οι εκπαιδευτικές δραστηριότητες που αξιοποιούν τις παραπάνω ή ανάλογες εκπαιδευτικές τεχνικές αντλούν τα θέματά τους μέσα από τη θεματολογία της κάθε μαθησιακής ενότητας και από τα σχετικά ζητήματα που συνδέονται με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας.

Η εκπαίδευση σε συγκεκριμένες –ατομικές ή/και ομαδικές– δραστηριότητες μέσα στην τάξη και στα εργαστήρια προετοιμάζει τα μέλη της ομάδας για τη συμμετοχή τους στην πρακτική άσκηση. Η σταδιακή εξειδίκευση της γνώσης, η ανάπτυξη συγκεκριμένων δεξιοτήτων/ικανοτήτων, καθώς και η καλλιέργεια κατάλληλων στάσεων και συμπεριφορών σε ζητήματα που αφορούν την απασχόληση στην ειδικότητα, προετοιμάζουν τη συγκεκριμένη κάθε φορά ομάδα εκπαιδευομένων για τα επόμενα βήματα. Το πρόγραμμα κατάρτισης συνδυάζει την απόκτηση θεωρητικών γνώσεων με την ανάπτυξη αναγκαίων πρακτικών δεξιοτήτων για την αποτελεσματική άσκηση του επαγγέλματος.

Σε ανάλογη κατεύθυνση, στο πλαίσιο της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας δίνεται και η δυνατότητα ανάπτυξης διαθεματικών προγραμμάτων/σχεδίων δραστηριοτήτων («project»), με σύγχρονη εφαρμογή διαφορετικών μαθησιακών εννοιών και θεματικών. Οι συγκεκριμένες δραστηριότητες μπορούν να

αναπτύσσονται σε μεγαλύτερη ή μικρότερη χρονική έκταση και να συμπεριλαμβάνουν, ενδεικτικά, επισκέψεις σε χώρους εργασίας και εγκαταστάσεις παραγωγής, συναντήσεις με έμπειρους/ες επαγγελματίες της ειδικότητας ή ειδικούς του συγκεκριμένου παραγωγικού τομέα και κλάδου, υλοποίηση ομαδικών εργασιών με συνδυασμό διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και υπό την καθοδήγηση ομάδας εκπαιδευτών/τριών ή ακόμη και δημιουργία ομάδων εκπαιδευομένων με στόχο την αμοιβαία άσκηση, μελέτη και αλληλοδιδασκαλία. Το σύνολο των παραπάνω δραστηριοτήτων μπορεί να αξιοποιηθεί και αυτόνομα – ανεξάρτητα δηλαδή από την υλοποίηση ενός συνολικότερου project.

Στην ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)» είναι δυνατόν να παρέχεται επαγγελματική κατάρτιση διά ζώσης ή εξ αποστάσεως, καθώς και σύγχρονη ή ασύγχρονη ή μεικτή. Είναι δυνατόν να περιλαμβάνονται νέες τεχνολογίες, ψηφιακό περιβάλλον, κατάλληλο εκπαιδευτικό υλικό για εξ αποστάσεως μάθηση, όπως και η κατανομή μεταξύ της διά ζώσης και εξ αποστάσεως εκπαίδευσης-κατάρτισης.<sup>28</sup>

### 3. Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης

Για την προστασία των καταρτιζομένων, τόσο στο πλαίσιο της αίθουσας διδασκαλίας και των εργαστηριακών χώρων στο ΙΕΚ όσο και στο πλαίσιο των επιχειρήσεων για την υλοποίηση της πρακτικής άσκησης, τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις για τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην ειδικότητα και στο επάγγελμα αλλά και ευρύτερα όπως προβλέπονται ιδίως από:

- Τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ. Ν. 3850/2010), όπως ισχύει.
- Τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ'/3-2-89), όπως ισχύει.
- Τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ 1318/Β'/2015), όπως ισχύει.
- Το ΦΕΚ 3938/Β'/26-8-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484, με θέμα την «Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων», όπως ισχύει.

Παρακάτω παρατίθενται οι βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας καθώς και ο σχετικός αναγκαίος εξοπλισμός για τις συνθήκες άσκησης της ειδικότητας:

#### 3.1. Βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας

Οι βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας θα πρέπει να ακολουθούν τις σχετικές εθνικές και ευρωπαϊκές διατάξεις, με γνώμονα την προστασία της ανθρώπινης ζωής.

---

<sup>28</sup> ΦΕΚ 254/Α'/21-12-2020. Νόμος υπ' αριθμ. 4763/2020.



Οι κανόνες αυτοί καθορίζουν το πλαίσιο μέσα στο οποίο χρησιμοποιούνται οι εξωτερικοί και εσωτερικοί χώροι των κτιρίων των εργασιακών χώρων, και τους τρόπους με τους οποίους εκτελούνται οι διάφορες εργασίες. Στόχος είναι η πρόληψη των κινδύνων που υπάρχουν σε κάθε δραστηριότητα και κάθε χώρο και οι οποίοι ευθύνονται για την πρόκληση ατυχημάτων και ασθενειών.<sup>29</sup>

Στο πλαίσιο αυτό οφείλεται να λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα για την προστασία της υγείας και της ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των δραστηριοτήτων πρόληψης, ενημέρωσης και κατάρτισης, καθώς και για τη δημιουργία της απαραίτητης οργάνωσης και της παροχής των αναγκαίων μέσων.

### 3.2. Μέσα ατομικής προστασίας

Ο αναγκαίος ατομικός εξοπλισμός για την υγεία και ασφάλεια των εκπαιδευομένων, κατά τη διενέργεια των προβλεπόμενων ανά εξάμηνο εργαστηριακών μαθημάτων, θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη τις σχετικές εθνικές και ευρωπαϊκές διατάξεις, με γνώμονα την προστασία της ανθρώπινης ζωής.

Εξοπλισμός (ή μέσα) ατομικής προστασίας νοείται κάθε εξοπλισμός τον οποίο ο/η εκπαιδευόμενος/η πρέπει να φορά ή να φέρει κατά τη διεξαγωγή των εργαστηριακών μαθημάτων για να προστατεύεται από έναν ή περισσότερους κινδύνους, καθώς και κάθε συμπλήρωμα ή εξάρτημα του εξοπλισμού που εξυπηρετεί αυτό τον σκοπό.

Στο πλαίσιο αυτό ενδεικτικά αναφέρονται:

- Επαγγελματική στολή μάγειρα
- Ειδικά αντιολισθητικά και προστατευτικά υποδήματα
- Σκούφος εργασίας
- Ατομικά εργαλεία
- Ειδική θήκη φύλαξης ατομικών εργαλείων
- Ατομικό σετ από μαχαιροπίρουνα για γευστική δοκιμή.

---

<sup>29</sup> <https://ypergasias.gov.gr/ergasiakes-scheseis/ygeia-kai-asfaleia-stin-ergasia>

***Μέρος Δ' - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ  
ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ***

## 1. Ο Θεσμός της πρακτικής άσκησης

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

Αναλυτικότερα, η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (IEK) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης (άρθρο 27 του Ν. 4763/2020 για το Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης).

Στη συνέχεια, αναφέρονται χρήσιμες πληροφορίες για τον θεσμό της πρακτικής άσκησης, όπως περιγράφονται στη σχετική νομοθεσία,<sup>30</sup> και οι οποίες αφορούν τις βασικές προϋποθέσεις, τον τρόπο και τους όρους υλοποίησής της.

### Διάρκεια πρακτικής άσκησης

Η συνολική διάρκεια της περιόδου πρακτικής άσκησης είναι εννιακόσιες εξήντα (960) ώρες. Οι ώρες πρακτικής ανά ημέρα καθορίζονται σε τέσσερις (4) έως οκτώ (8), ανάλογα με τη φύση και το αντικείμενο της ειδικότητας κατάρτισης του/της ασκούμενου/ης. Δεν επιτρέπεται η υπέρβαση του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης.

Η περίοδος της πρακτικής άσκησης της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» μπορεί να είναι συνεχιζόμενη ή τμηματική, ύστερα από την επιτυχή ολοκλήρωση της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης του δεύτερου (2ου) εξαμήνου και πρέπει να ολοκληρωθεί εντός είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από τη λήξη του τελευταίου εξαμήνου θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης.

### Όροι υλοποίησης πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση δύναται να πραγματοποιείται σε θέσεις που προσφέρονται από φυσικά πρόσωπα, ΝΠΔΔ, ΝΠΙΔ, δημόσιες υπηρεσίες, ΟΤΑ α΄ και β΄ βαθμού και επιχειρήσεις. Εξαιρούνται οι φορείς:

- α) Προσωρινής απασχόλησης
- β) Τα νυχτερινά κέντρα
- γ) Παροχής καθαριότητας και φύλαξης

---

<sup>30</sup> ΦΕΚ 3938/Β΄/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ΄ αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.

δ) Τα πρακτορεία τυχερών παιχνιδιών

ε) Κάθε επιχείρηση στην οποία δεν είναι εφικτός ο έλεγχος της εκπαίδευσης από τον αρμόδιο φορέα.

Ο/Η εκπαιδευόμενος/η ΙΕΚ, προκειμένου να πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση, υπογράφει ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης με τον/την εργοδότη/τρια, η οποία θεωρείται από το ΙΕΚ φοίτησης. Η ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης δεν συνιστά σύμβαση εξαρτημένης εργασίας.

Βασικός συντελεστής για την επιτυχή υλοποίηση της πρακτικής άσκησης είναι και ο/η εκπαιδευτής/τρια της επιχείρησης ή υπηρεσίας ο/η οποίος/α αναλαμβάνει την παρακολούθηση και υποστήριξη των ασκούμενων. Σε αυτή την κατεύθυνση, ο/η εργοδότης/τρια ορίζει έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με τον/την πρακτικά ασκούμενο/η ως «εκπαιδευτή/τρια στον χώρο εργασίας», ο/η οποίος/α αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας και την παρακολούθηση της προόδου του/της πρακτικά ασκούμενου/ης.

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

## 2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/η

### 2.1. Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης

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

Για την έναρξη της πρακτικής άσκησης στην ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)», οι εκπαιδευόμενοι/ες πρέπει να έχουν συμπληρώσει το δεύτερο (2ο) εξάμηνο φοίτησης στα ΙΕΚ. Στην περίπτωση αυτή, μπορούν πια να τοποθετηθούν σε θέση πρακτικής της ειδικότητάς τους.

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

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος πρακτικής άσκησης είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους, όπως ορίζονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.<sup>31</sup> Στη συνέχεια, παρατίθενται κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των πρακτικά ασκούμενων.

#### ➤ Δικαιώματα πρακτικά ασκούμενων

1. Τμηματική ή συνεχόμενη υλοποίηση της πρακτικής άσκησης.
2. Δυνατότητα αποζημίωσης η οποία ορίζεται στο 80% του νόμιμου, νομοθετημένου κατώτατου ορίου του ημερομισθίου του/της ανειδίκευτου/ης εργάτη/τριας, ή όπως αυτό διαμορφώνεται από το Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων ή αναλογικά εάν η ημερήσια διάρκεια της πρακτικής είναι μικρότερη των οκτώ (8) ωρών. Η αποζημίωση καταβάλλεται στον/στην πρακτικά ασκούμενο/η μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης. Σε περίπτωση μη δυνατότητας χρηματοδότησης της αποζημίωσης της πρακτικής άσκησης, δεν υφίσταται η υποχρέωση αποζημίωσής της, παρά μόνο η υποχρέωση του/της εργοδότη/τριας να αποδίδει τις προβλεπόμενες ασφαλιστικές εισφορές.
3. Υπαγωγή στην ασφάλιση του e-ΕΦΚΑ (πρώην ΙΚΑ-ΕΤΑΜ) για τον κλάδο του ατυχήματος. Για την ασφάλισή του/της καταβάλλονται οι προβλεπόμενες από την παρ. 1 του άρθρου 10 του Ν. 2217/1994 (Α' 83) ασφαλιστικές εισφορές, οι οποίες βαρύνουν το φυσικό ή νομικό πρόσωπο (εργοδότη/τρια) στο οποίο υλοποιείται η πρακτική άσκηση.
4. Δικαίωμα αναφοράς στο ΙΕΚ της μη τήρησης των όρων πρακτικής άσκησης.
5. Δικαίωμα διακοπής πρακτικής άσκησης βάσει τεκμηρίωσης και σχετική δήλωση στο ΙΕΚ εποπτείας.
6. Αλλαγή εργοδότη/τριας, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος.

---

<sup>31</sup> ΦΕΚ 3938/Β'/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.

7. Οι πρακτικά ασκούμενοι/ες δεν απασχολούνται την Κυριακή και τις επίσημες αργίες. Οι σπουδαστές της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας(Chef)» δύναται να εξαιρεθούν από τη συγκεκριμένη απαγόρευση ύστερα από σχετική αίτηση, λόγω ιδιαιτεροτήτων στις ημέρες και ώρες λειτουργίας των επιχειρήσεων του κλάδου.

➤ **Υποχρεώσεις πρακτικά ασκούμενων**

1. Τήρηση του ημερήσιου ωραρίου πρακτικής άσκησης, όπως ορίζεται στην ειδική σύμβαση.
2. Τήρηση των όρων υγείας και ασφάλειας του/της εργοδότη/τριας.
3. Σεβασμός της κινητής και ακίνητης περιουσίας του/της εργοδότη/τριας.
4. Αρμονική συνεργασία με τα στελέχη του/της εργοδότη/τριας.
5. Προσκόμιση –όπου απαιτείται– όλων των απαραίτητων ιατρικών βεβαιώσεων για την εξάσκηση του επαγγέλματος.
6. Προσκόμιση στο ΙΕΚ των απαραίτητων δικαιολογητικών, πριν την έναρξη και μετά τη λήξη της πρακτικής άσκησης αλλά και σε περίπτωση διακοπής της.
7. Ενημέρωση, σε περίπτωση απουσίας του/της ασκούμενου/ης, της επιχείρησης και του ΙΕΚ εποπτείας.
8. Τήρηση βιβλίου πρακτικής άσκησης, το οποίο διατίθεται από το ΙΕΚ και στο οποίο αναγράφονται από τους/τις ασκούμενους/ες κατά εβδομάδα οι εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκαν και περιγράφονται συνοπτικά τα καθήκοντα που τους ανατέθηκαν στον χώρο πραγματοποίησης πρακτικής άσκησης.
9. Προσκόμιση στο τέλος κάθε μήνα στο ΙΕΚ φοίτησης ή εποπτείας της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης για έλεγχο.
10. Υποβολή, μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης στο ΙΕΚ φοίτησης, συμπληρωμένου με τις εβδομαδιαίες εκθέσεις, τον χρόνο και το αντικείμενο απασχόλησης, τις ημέρες απουσίας και την επίδοση του/της πρακτικά ασκούμενου/ης. Υποβολή του εντύπου λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) της πρακτικής άσκησης, συμπληρωμένου, υπογεγραμμένου και σφραγισμένου από τον/την εργοδότη/τρια-νόμιμο/η εκπρόσωπο του φορέα απασχόλησης, στο οποίο βεβαιώνεται ότι ο/η εκπαιδευόμενος/η πραγματοποίησε την πρακτική άσκηση στην επιχείρηση/οργανισμό, καθώς και το χρονικό διάστημα αυτής.
11. Άμεση ενημέρωση του ΙΕΚ φοίτησης από τον/την πρακτικά ασκούμενο/η σε περίπτωση διακοπής της πρακτικής άσκησης και προσκόμιση του βιβλίου πρακτικής και του εντύπου της λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) με τις ημέρες πρακτικής άσκησης που έχουν πραγματοποιηθεί. Για να συνεχίσει ο/η εκπαιδευόμενος/η την πρακτική άσκηση για το υπόλοιπο του προβλεπόμενου διαστήματος στον ίδιο ή σε άλλο φορέα απασχόλησης (εργοδότη/τρια), θα πρέπει να ακολουθηθεί εκ νέου η διαδικασία έναρξης πρακτικής. Αν η διακοπή της πρακτικής άσκησης γίνει από τον/την εργοδότη/τρια τότε οφείλει ο/η τελευταίος/α να ενημερώσει άμεσα το ΙΕΚ φοίτησης του/της πρακτικά ασκούμενου/ης.

### 2.3. Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης

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

Ειδικότερα, στην ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» οι εκπαιδευόμενοι/ες πραγματοποιούν πρακτική άσκηση σε **τομείς** που σχετίζονται με:

- Τουριστικές επιχειρήσεις και επιχειρήσεις φιλοξενίας, όπως κύρια και μη κύρια ξενοδοχειακά καταλύματα, που διαθέτουν χώρους παραγωγής φαγητού· σε θέσεις εργασίας ως βοηθοί μάγειρες.
- Επισιτιστικές επιχειρήσεις (εστιατόρια, ταβέρνες, ταχυφαγεία κτλ.)· σε θέσεις εργασίας ως βοηθοί μάγειρες.
- Βιομηχανικές μονάδες που διαθέτουν χώρους παραγωγής φαγητού· σε θέσεις εργασίας ως βοηθοί μάγειρες.
- Εμπορικά καταστήματα που διαθέτουν χώρους παραγωγής φαγητού· σε θέσεις εργασίας ως βοηθοί μάγειρες.
- Ιδρύματα και κοινωνικές οργανισμούς (νοσοκομεία, οίκοι ευγηρίας, βρεφονηπιακοί σταθμοί, οικοτροφεία, συσσίτια δήμων, συσσίτια εκκλησιών, συσσίτια ΜΚΟ κτλ.) που διαθέτουν χώρους παραγωγής φαγητού· σε θέσεις εργασίας ως βοηθοί μάγειρες.
- Μονάδες των ενόπλων δυνάμεων και των Σωμάτων Ασφαλείας που διαθέτουν χώρους παραγωγής φαγητού· σε θέσεις εργασίας ως βοηθοί μάγειρες.
- Μεταφορικά μέσα (τρένα, κρουαζιερόπλοια, πλοία ακτοπλοΐας, θαλαμηγοί, σκάφη αναψυχής κτλ.) που διαθέτουν χώρους παραγωγής φαγητού· σε θέσεις εργασίας ως βοηθοί μάγειρες.
- Εκπαιδευτικούς οργανισμούς που διαθέτουν χώρους παραγωγής φαγητού ή χώρους εργαστηριακών μαθημάτων μαγειρικής· σε θέσεις εργασίας ως βοηθοί μάγειρες ή βοηθοί εκπαιδευτή/τριας εργαστηριακών μαθημάτων.
- Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering) που διαθέτουν χώρους παραγωγής φαγητού· σε θέσεις εργασίας ως βοηθοί μάγειρες.

### 3. Οδηγίες για τους/τις εργοδότες/τριες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης

Οι εργοδότες/τριες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις και να λαμβάνουν υπόψη τους κάποια δεδομένα με

γνώμονα τη διασφάλιση της ποιότητας της πρακτικής άσκησης αλλά και τη διευκόλυνση του εκπαιδευτικού έργου. Ενδεικτικά αναφέρονται τα παρακάτω:<sup>32</sup>

- Παροχή άρτιων συνθηκών για την εκπαίδευση στον χώρο εργασίας, διάθεση κατάλληλων εγκαταστάσεων, μέσων και εξοπλισμού, ορισμός υπεύθυνου/ης εκπαιδευτή/τριας για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες.
- Τήρηση συνθηκών υγείας και ασφάλειας εργαζομένων και παροχή όλων των απαραίτητων ατομικών μέσων προστασίας κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης.
- Ενημέρωση των πρακτικά ασκούμενων για τις δραστηριότητες, τα αντικείμενα και τους τομείς της εργασίας και διευκόλυνση της ομαλής ένταξή τους στο εργασιακό περιβάλλον.
- Συμβολή στην απόκτηση προσωπικών δεξιοτήτων και στη διαμόρφωση εργασιακής κουλτούρας στους/στις πρακτικά ασκούμενους/ες.
- Τήρηση των όρων της σύμβασης πρακτικής άσκησης και στόχευση στα μαθησιακά αποτελέσματα της πρακτικής άσκησης όπως αυτά ορίζονται στον Οδηγό Κατάρτισης της ειδικότητας.
- Απαγόρευση υπέρβασης του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης.
- Απαγόρευση πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης νυχτερινές ώρες (22:00-06:00), την Κυριακή και στις επίσημες αργίες. Οι εκπαιδευόμενοι/ες της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας(Chef)» δύναται να εξαιρεθούν από τη συγκεκριμένη απαγόρευση, ύστερα από σχετική αίτηση, λόγω ιδιαιτεροτήτων στις ημέρες και ώρες λειτουργίας των επιχειρήσεων του κλάδου.
- Συμπλήρωση και καταχώριση του ειδικού εντύπου «Ε3.5. Αναγγελία έναρξης/μεταβολών πρακτικής άσκησης» σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του αρμόδιου Υπουργείου, την έναρξη της πρακτικής άσκησης και τη λήξη αυτής για κάθε πρακτικά ασκούμενο/η. Οι εργοδότες/τριες του δημοσίου υποχρεούνται επιπλέον να καταχωρίζουν το απογραφικό δελτίο κάθε πρακτικά ασκούμενου/ης στο Μητρώο Μισθοδοτούμενων Ελληνικού Δημοσίου, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Τα ανωτέρω έγγραφα τηρούνται στο αρχείο του/της εργοδότη/τριας, ώστε να είναι διαθέσιμα σε περίπτωση ελέγχου.
- Ο ανώτατος αριθμός πρακτικά ασκούμενων ανά εργοδότη/τρια εξαρτάται από τον αριθμό των εργαζομένων, ππροςυτός παρουσιάζεται στην ετήσια κατάσταση προσωπικού προς την Επιθεώρηση Εργασίας. Ειδικότερα:
  - α) Οι ατομικές επιχειρήσεις, χωρίς κανέναν/καμία εργαζόμενο/η, μπορούν να δέχονται έναν/μία (1) πρακτικά ασκούμενο/η.
  - β) Οι εργοδότες/τριες που απασχολούν 1-10 άτομα μπορούν να προσφέρουν θέσεις πρακτικής άσκησης που αντιστοιχούν στο 25% (1-2 άτομα) των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας. Ειδικότερα για εργοδότες/τριες που απασχολούν 1-5 άτομα, το αποτέλεσμα της ποσόστωσης στρογγυλοποιείται

---

<sup>32</sup> Σχετικά με τις υποχρεώσεις των εργοδοτών κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης, βλ. ΦΕΚ 3938/Β' /26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.*



προς τα κάτω, ενώ για εργοδότες/τριες που απασχολούν από 6-10 άτομα τα αποτελέσματα της ποσόστωσης στρογγυλοποιούνται προς τα πάνω.

γ) Οι εργοδότες/τριες που απασχολούν από 10 και πάνω εργαζόμενους/ες μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους/ες που αντιστοιχούν στο 17% των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας, με ανώτατο όριο τα 40 άτομα σε κάθε περίπτωση.

δ). Οι εργοδότες/τριες που απασχολούν πάνω 250 εργαζόμενους/ες μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους που αντιστοιχούν στο 17% των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας ανά υποκατάστημα, με ανώτατο όριο τα 40 άτομα σε κάθε περίπτωση, αν ο αριθμός που προκύπτει από την ποσόστωση είναι μεγαλύτερος. Τα νομικά πρόσωπα δημοσίου δικαίου τα οποία δεν διαθέτουν υποκαταστήματα μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους/ες που αντιστοιχούν στο 17% των υπαλλήλων τους.

- Σε περίπτωση που ο/η εργοδότης/τρια παρέχει παράλληλα θέσεις μαθητείας ή πρακτικής άσκησης άλλων εκπαιδευτικών βαθμίδων τα ανωτέρω ποσοστά λειτουργούν σωρευτικά.

#### 4. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας της πρακτικής άσκησης

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

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

#### 5. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης

Κατά τη διάρκεια της *πρακτικής άσκησης* επιδιώκεται η αναβάθμιση των γνώσεων, επαγγελματικών δεξιοτήτων και ικανοτήτων των σπουδαστών/τριών ΙΕΚ, με αποτέλεσμα την ομαλή μετάβασή τους από την αίθουσα κατάρτισης στον χώρο εργασίας και μάλιστα κάτω από πραγματικές εργασιακές συνθήκες. Στο πλαίσιο αυτής της μετάβασης και της ομαλής ένταξης, οι πρακτικά ασκούμενοι/ες καλούνται να καλλιεργήσουν όχι μόνο επαγγελματικές δεξιότητες που αφορούν στην ειδικότητα και που δεν εξαντλούνται στο πλαίσιο της αίθουσας κατάρτισης, αλλά και οριζόντιες δεξιότητες που ενισχύουν την επαγγελματική τους συμπεριφορά και καλλιεργούν την

περιβαλλοντική αλλά και επιχειρηματική κουλτούρα. Έτσι, η πρακτική άσκηση αποτελεί ένα προπαρασκευαστικό στάδιο κατά το οποίο αναβαθμίζονται οι γενικές και ειδικές γνώσεις, συντελούνται σημαντικές διεργασίες επαγγελματικού προσανατολισμού και διευκολύνεται η επαγγελματική ανάπτυξη του ατόμου.

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

Στον πίνακα που ακολουθεί αποτυπώνονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης για την ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» και οι αντίστοιχες ενδεικτικές εργασίες ανά ενότητα κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης. Επισημαίνεται ότι οι εν λόγω εργασίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν από τους/τις πρακτικά ασκούμενους/ες για τη συμπλήρωση του βιβλίου πρακτικής άσκησης.

*Πίνακας 4: Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης*

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
<p><b>Α. «Προμήθεια, ποιοτικός έλεγχος, συντήρηση και αποθήκευση πρώτων υλών εδεσμάτων»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος της επάρκειας των κατάλληλων πρώτων υλών για την παρασκευή των εδεσμάτων σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/η τροφοδοσίας και τον ιδιοκτήτη/τρια ή διευθυντή/τρια της επισιτιστικής μονάδας.</li> <li>• Οργάνωση της προμήθειας των απαραίτητων σε ποσότητα και των κατάλληλων σε ποιότητα πρώτων υλών.</li> <li>• Παραγγελία των πρώτων υλών στους προμηθευτές προγραμματίζοντας βάσει ενδεδειγμένων κριτηρίων το χρονικό διάστημα παραλαβής τους.</li> <li>• Παραλαβή των πρώτων υλών και έλεγχο της ποιότητας και της ποσότητάς τους σύμφωνα με τις παραγγελίες.</li> <li>• Επιμέλεια της ασφαλούς αποθήκευσης των πρώτων υλών, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εξοπλισμός επαγγελματικής κουζίνας</li> </ul>
<p><b>Β. «Σύνθεση και παρουσίαση εδεσματολογίου (μενού)»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σύνταξη του εδεσματολογίου (μενού) της επισιτιστικής μονάδας σε συνεργασία με τον/την εστίαρχο (maitre), τον/την F &amp; B και τον/την ιδιοκτήτη/τρια ή τον/την διευθυντή/τρια της.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εξοπλισμός επαγγελματικής κουζίνας</li> </ul>

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιμέλεια του καταλόγου παρουσίασης (κάρτα) του εδεσματολογίου (μενού) σε συνεργασία με τον/την εστίαρχο (maitre) και τον/την F &amp; B.</li> <li>• Επιλογή του τρόπου παρασκευής των εδεσμάτων του μενού, ελέγχοντας τις συνταγές και εκτελώντας απαραίτητες δοκιμές.</li> <li>• Υπολογισμός των κατάλληλων ποσοτήτων πρώτων υλών για την παρασκευή των εδεσμάτων με βάση τις συνταγές, τις κρατήσεις της ημέρας και άλλα κριτήρια σχετικά με τη διαμόρφωση της κίνησης της ημέρας.</li> <li>• Οργάνωση του χρονοδιαγράμματος εκτέλεσης ενεργειών για την παρασκευή των εδεσμάτων σύμφωνα με την κίνηση της ημέρας και τον χρόνο παραλαβής της παραγγελίας.</li> </ul>	
<p><b>Γ. «Παρασκευή και παράθεση εδεσμάτων»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προετοιμασία και συγκέντρωση των πρώτων υλών για την παρασκευή των εδεσμάτων με βάση τις συνταγές.</li> <li>• Επεξεργασία των πρώτων υλών και παρασκευή των εδεσμάτων σύμφωνα με τις συνταγές, τις τυχόν προτιμήσεις του πελάτη, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.</li> <li>• Συνεργασία με το υπόλοιπο προσωπικό της κουζίνας και αναλυτική καθοδήγηση των βοηθών του/της για την παρασκευή των εδεσμάτων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εξοπλισμός επαγγελματικής κουζίνας</li> </ul>
<p><b>Δ. «Διακόσμηση και παρουσίαση εδεσμάτων»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οργάνωση της σειράς παράθεσης των εδεσμάτων με σκοπό τη βελτίωση της τελικής εικόνας του μενού και τη μεγιστοποίηση της γαστρονομικής ικανοποίησης του πελάτη.</li> <li>• Παράθεση των εδεσμάτων στα κατάλληλα σκεύη, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες.</li> <li>• Παράδοση των εδεσμάτων σύμφωνα με ενδεδειγμένες διαδικασίες της μονάδας.</li> <li>• Έλεγχος και επιμέλεια της διακόσμησης και παρουσίασης των εδεσμάτων κατά την παράθεση.</li> <li>• Διασφάλιση της αποθήκευσης των πρώτων υλών που δεν χρησιμοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εξοπλισμός επαγγελματικής κουζίνας</li> </ul>

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Φροντίδα της καθαριότητας των σκευών σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.</li> </ul>	
<p><b>Ε. «Οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σύνταξη του προγράμματος εργασίας και ανάπαυσης του προσωπικού της κουζίνας σε συνεργασία με τον/την ιδιοκτήτη/τρια ή τον/τη διευθυντή/τρια της επισιτιστικής μονάδας.</li> <li>• Παρουσίαση στο προσωπικό της κουζίνας των τρόπων εκτέλεσης των συνταγών και η σχετική του εκπαίδευση.</li> <li>• Εποπτεία του προσωπικού της κουζίνας, συντονίζοντάς το έτσι ώστε να εκτελούνται σωστά οι οδηγίες.</li> <li>• Καταμερισμός και διανομή των πόστων εργασίας, με την παράλληλη παροχή αναλυτικών οδηγιών για την ορθή εκτέλεση των εργασιών.</li> <li>• Συμμετοχή στην πρόσληψη του προσωπικού της κουζίνας σε συνεργασία με τον/την υπεύθυνο/η της επιχείρησης ή/και τον/την υπεύθυνο/η προσωπικού.</li> <li>• Διασφάλιση της αποθήκευσης των πρώτων υλών που δεν χρησιμοποιήθηκαν, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.</li> <li>• Φροντίδα για την καθαριότητα των σκευών σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.</li> <li>• Έλεγχος της λειτουργίας των μηχανικών μέσων της κουζίνας και ενημέρωση του υπεύθυνου συντήρησης όταν απαιτείται.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εξοπλισμός επαγγελματικής κουζίνας</li> </ul>

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α': Προφίλ εκπαιδευτών/τριών

<b>Α' ΕΞΑΜΗΝΟ</b>
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΓΑΛΛΙΚΑ Ι</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Γαλλικής Φιλολογίας ΑΕΙ. Ελλείπει αυτού πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με επάρκεια διδασκαλίας στη γαλλική γλώσσα.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη ή/και Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας). Ελλείπει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Ι</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής. Ελλείπει αυτών, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη. Ελλείπει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Υγιεινολόγου ΑΕΙ/ΤΕΙ. Ελλείπει αυτού, πτυχίο Διαιτολογίας – Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ ή/και Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ ή/και Χημείας ΑΕΙ ή/και Γεωπονίας με κατεύθυνση στα τρόφιμα ΑΕΙ/ΤΕΙ. Ελλείπει αυτών, πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με αριθμό μητρώου στο Μητρώο Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ. Ελλείπει αυτού, πτυχίο Διαιτολογίας-Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ ή/και πτυχίο Χημείας ΑΕΙ ή/και πτυχίο Γεωπονίας με κατεύθυνση στα τρόφιμα ΑΕΙ/ΤΕΙ.

<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας:</b> ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Α΄
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη ή/και Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας). Ελλείπει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.
<b>Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ</b>
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας:</b> ΓΑΛΛΙΚΑ II
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Γαλλικής Φιλολογίας ΑΕΙ. Ελλείπει αυτού, πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με επάρκεια διδασκαλίας στη γαλλική γλώσσα.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας:</b> ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ II
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη ή/και Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας). Ελλείπει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας:</b> ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ II
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Τεχνικός Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής. Ελλείπει αυτών, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη. Ελλείπει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας:</b> ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Διαιτολογίας – Διατροφής ΑΕΙ/ΤΕΙ. Ελλείπει αυτού, πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ ή/και πτυχίο Χημείας ΑΕΙ ή/και πτυχίο Γεωπονίας με κατεύθυνση στα τρόφιμα ΑΕΙ/ΤΕΙ.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας:</b> FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT I (ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ)

<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ. Ελλείπει αυτού, πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Ξενοδοχειακή Τέχνη ή/και Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων και Επιχειρήσεων φιλοξενίας (Υπηρεσία υποδοχής – Υπηρεσία ορόφων – Εμπορευματογνωσία).</p>
<p><b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Β΄</b></p>
<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη ή/και Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας). Ελλείπει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.</p>
<p><b>Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ</b></p>
<p><b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΑΓΓΛΙΚΑ Ι</b></p>
<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Αγγλικής Φιλολογίας ΑΕΙ. Ελλείπει αυτού, πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με επάρκεια διδασκαλίας στην αγγλική γλώσσα.</p>
<p><b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙΙ</b></p>
<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη ή/και Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας). Ελλείπει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.</p>
<p><b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: FOOD &amp; BEVERAGE MANAGEMENT ΙΙ (ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ)</b></p>
<p>Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ. Ελλείπει αυτού, πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελματών ή ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα</p>

Ξενοδοχειακή Τέχνη ή/και Τεχνικός Τουριστικών μονάδων και Επιχειρήσεων φιλοξενίας (Υπηρεσία υποδοχής – Υπηρεσία ορόφων – Εμπορευματογνωσία).
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ. Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη ή/και Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας). Ελλείπει αυτών, Ξενοδοχειακή Τέχνη ή/και Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων και Επιχειρήσεων φιλοξενίας (Υπηρεσία υποδοχής – Υπηρεσία ορόφων – Εμπορευματογνωσία).
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Οινολογίας και Τεχνολογίας ποτών ΑΕΙ/ΤΕΙ. Ελλείπει αυτού, πτυχίο Χημείας ΑΕΙ ή/και Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΕΙ/ΤΕΙ. Ελλείπει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ. Ελλείπει αυτού, πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Ξενοδοχειακή Τέχνη ή/και Τεχνικός Τουριστικών μονάδων και Επιχειρήσεων φιλοξενίας (Υπηρεσία υποδοχής – Υπηρεσία ορόφων – Εμπορευματογνωσία).
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ Γ΄</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη ή/και Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας). Ελλείπει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.
<b>Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ</b>
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΑΓΓΛΙΚΑ II</b>



Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Αγγλικής Φιλολογίας ΑΕΙ. Ελλείψει αυτού, πτυχίο ΑΕΙ/ΤΕΙ με επάρκεια διδασκαλίας στην αγγλική γλώσσα.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙV</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη ή/και Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας). Ελλείψει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ. Ελλείψει αυτού, πτυχίο Περιβάλλοντος ΑΕΙ/ΤΕΙ με κατεύθυνση ή μεταπτυχιακό τίτλο στον Τουρισμό.
<b>Τίτλος μαθησιακής ενότητας: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ*</b>
Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας: Πτυχίο ΣΤΕ/ΤΕΕ/ΕΠΑΣ Τουριστικών Επαγγελμάτων ή/και ΙΕΚ της Ομάδας Προσανατολισμού «Επαγγελμάτων Τουριστικών Επιχειρήσεων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας» και, κατά προτεραιότητα, ειδικότητα Μαγειρική Τέχνη ή/και Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης (Αρχιμάγειρας). Ελλείψει αυτών, πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων ΑΕΙ/ΤΕΙ.

## BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### A. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα

Ανδρικόπουλος, Ν. (2015). *Τροφогνωσία*. Κάλλιπος – Ελληνικά Ακαδημαϊκά Συγγράμματα και Βοηθήματα. <http://hdl.handle.net/11419/4696>.

Γαλανοπούλου, Ν., Ζαμπετάκης, Γ., Μαύρη, Μ. & Σιαφάκα, Α. (2011). *Διατροφή και χημεία τροφίμων*. Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης.

ΓΓΔΒΜ & ΝΓ. (2017). *Οδηγός Σπουδών ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης»* (1η έκδ.). <http://www.gsae.edu.gr>.

Γογόπουλος, Γ., Δούλης, Κ., Κόκκορης, Η. & Πορής, Β. (2016). *Για μάγειρες*. Les Livres du Tourisme.

Επιφάνιος ο Μυλοποταμινός. (2014). *Μαγειρική του Αγίου Όρους*. Σύγχρονοι Ορίζοντες.

ΕΦΕΤ. (2012). *Οδηγός υγιεινής Νο 1. Για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής*. Υπουργείο Ανάπτυξης – ΕΦΕΤ.

*Ιστορία της γεύσης*. (2009). Polaris.

Ζαμπετάκης, Γ., Μαρκάκη, Π. & Προεστός, Χ. (2014). *Χημεία Τροφίμων*. Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης.

Ινστιτούτο Prolepsis. (2014). *Εθνικοί Διατροφικοί Οδηγοί*. <http://www.diatrofikoiodigoi.gr/>

Ιωαννίδης, Π. (2020). *Risotti*. Εκδόσεις Πατάκη.

Καλόσακας, Ε. & Παναγούλης, Α. (2017). *Μαγειρεύουμε*. Les Livres du Tourisme.

Καλόσακας, Ε., Παναγούλης, Α. & Συντάκας, Κ. (2013). *Μαγειρεύοντας*. Les Livres du Tourisme.

Κιοσέογλου, Β. & Μπλέκας, Γ. (2010). *Αρχές Τεχνολογίας Τροφίμων*. Γαργατάνης.

Κονόμος, Γ. & Πατεστής, Ι. (2014). *Έλεγχος και Κοστολόγηση*. Les Livres du Tourisme.

- Κυρανάς, Ε. (2012). *Μονάδες Τροφοδοσίας (Catering). Οργανωτικές Δομές και Διαχείριση της Ποιότητας και της Ασφάλειας Των Τροφίμων*. Τζιόλας.
- Λαλούμης, Δ. (2018α). *Διαχείριση Ανθρώπινου Δυναμικού Τουριστικών Επιχειρήσεων*. Φαίδιμος.
- Λαλούμης, Δ. (2018β). *Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων*. Φαίδιμος.
- Λαλούμης, Δ. (2021). *Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων*. Εκδόσεις Παπαζήση.
- Λαλούμης, Δ. & Στεφανακίδης, Κ. (2014). *Διοίκηση Εστιατορίων*. Ιδιωτική έκδοση.
- Μανωλάς, Δ. (2010). *Ψάρια των ελληνικών θαλασσών*. Εκδόσεις Καρακώτσογλου.
- Μάρας, Α. (2006). *Στοιχεία διαιτητικής και σύνθεση εδεσματολογίων στις επισιτιστικές μονάδες*. Interbooks.
- Μάρας, Α. (2009). *Οργάνωση – Τεχνική Εστιατορικών Μονάδων*. Interbooks.
- Μάρας, Α. (2019). *Food And Beverage Management – Διοίκηση Και Έλεγχος – Τιμολόγηση στον Επισιτιστικό Τομέα Των Ξενοδοχείων*. Φαίδιμος.
- Ματάλα, Α. & Grivetti, L. (2015). *Διατροφή και πολιτισμός (προπτυχιακό εγχειρίδιο)*. Κάλλιπος – Ελληνικά Ακαδημαϊκά Συγγράμματα και Βοηθήματα. <http://hdl.handle.net/11419/3801>
- Μπλούκας, Ι. (2004). *Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων*. Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης.
- Μπόσκος, Δ. (2004). *Χημεία Τροφίμων*. Γαρταγάνης.
- Μπόσκου, Γ. (2014). *Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων σε κρεοπωλεία*. ΙΜΕ-ΓΣΕΒΕΕ.
- Μπόσκου, Γ. & Γιαζιτζή, Κ. (υπό έκδ.). *Διαχείριση Μονάδων Διατροφής*. Κάλλιπος – Ελληνικά Ακαδημαϊκά Συγγράμματα και Βοηθήματα.
- Νίλσεν, Α. & Ράιτ, Τ. (2008). *Η βίβλος της μαγειρικής του 21ου αιώνα* (Τ. Σαραντόπουλος, Μετ.). Πάπυρος.
- Ντουνέτας, Μ. (2015). *Made in Greece-Modern Greek Cuisine*. Tsitsilonis Editions.
- Παλησίδης, Γ. & Θεοδωρέλης, Χ. (2010). *Επιστήμη και Τεχνογνωσία στη Μαζική Εστίαση*. Ιδιωτική έκδοση.

- Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2012). *Νέα διατροφικά πρότυπα*. Εκδόσεις Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων – Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας.
- Παλησίδης, Γ. & Μπόσκου, Γ. (2014). *Νέα διατροφικά και γαστρονομικά πρότυπα*. Εκδόσεις Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων – Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας.
- Παπαδάκης, Β. (2007). *Στρατηγική των Επιχειρήσεων: Ελληνική και Διεθνής εμπειρία*. Τόμος Α΄. Μπένου.
- Πατεστής, Ι. (2004). *Διοίκηση Προσωπικού Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων*. Les Livres du Tourisme.
- Πατεστής, Ι. (2009). *Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών*. Les Livres du Tourisme.
- Πρωτοπαπαδάκης, Ι. (2005). *Marketing Εστιατορίου*. Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης.
- Σαλεσιώτης, Μ. (2000). *Σύνθεση εδεσματολογίου με στοιχεία διαιτητικής*. Interbooks.
- Σκουμιός, Ν. (2004). *Εστιατορική Τέχνη και διοίκηση*. Interbooks.
- Σωτηριάδης, Μ. (2005α). *Μάνατζμεντ ξενοδοχείων και επιχειρήσεων εστίασης*. ΕΑΠ.
- Σωτηριάδης, Μ. (2005α). *Οικονομικό Μάνατζμεντ ξενοδοχειακών επιχειρήσεων*. Προπομπός.
- Χυτήρης, Λ. (2003). *Το μάνατζμεντ των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων*. Interbooks.
- Barham, P. (2001). *The Science of Cooking*. Springer.
- Blumenthal, H. (2006). *In Search of Perfection*. Bloomsbury Publishing.
- Boué, V. & Delorme, H. (2010). *Εγκυκλοπαίδεια της Γαλλικής Γαστρονομίας*. Les Livres du Tourisme.
- Civitello, L. (2011). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. Wiley.
- Culinary Institute of America. (2021). *Η Βίβλος του Chef*. Μάλλιαρης.
- Ducasse, A. (2017). *Simple Nature*, Rizzoli. International Publishing.

- Evans, D. (2014). *Food Waste – Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*. Bloomsbury Publishing PLC.
- Franco, L. (2008). *Food Cost – Κοστολόγηση στην Κουζίνα* (Δ. Γεωργιάδης, Μετ.). Τσιτσιλώνης.
- Gilles, C. (2009). *La cuisine expliquée*. Editions Bpi.
- Godsmark, C. (2006). *How to Start and Run your Own Restaurant*. How to books.
- Ingram, C. (2001). *Hors d'œuvre du monde entier*. Manisse.
- Kreutzberger, S. & Thurn, V. (2014). *Taste the Waste* (Α. Κράουζε, Μετ.). Κέδρος.
- Lagorce, S. (2012). *Fait maison foie gras et terrines*. Hachette Pratique.
- Lobbert, R., Berges, U., Beck, J. & Hanrieder, D. (2017). *Χημεία τροφίμων και βασικές αρχές διατροφής για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες* (Π. Ψαλίδα, Μετ.). Ίων.
- Madame, G. (2020). *Δε κούκπουκ*. Μίνωας.
- Mettler, J. (2006). *Εγχειρίδιο κοπής και τεμαχισμού κρέατος*. Εκδόσεις Ψύχαλος.
- Migoya, F. (2012). *The Elements of Dessert*. Wiley.
- Ninemeier, J. & Hayes, D. (2006). *Restaurant Operations Management*. Pearson.
- Robuchon, J. (2010). *Grand Livre de cuisine*. Alain Ducasse Édition.
- Roux, M. (2002). *Sauces*. Quadrille Publishing.
- Samwald, A. (2003). *Αποξηραίνω και συντηρώ φρούτα, λαχανικά, βότανα*. Εκδόσεις Ψύχαλος.
- Sandler, N. & Acton, J. (2004). *Συντηρώ φρούτα, λαχανικά, ψάρια, κρέατα και πουλερικά*. Εκδόσεις Ψύχαλος.
- Sibel, R. (2014). *Βασική Μικροβιολογία και Υγιεινή για Επαγγελματίες των Τροφίμων* (Γ. Μπόσκου, Μετ.). Εκδόσεις Παρισιάνου.
- Silver, E.A., Pyke, D.F. & Peterson, R. (1998). *Inventory Management and Production Planning Scheduling*. John Willey and Sons.

## B. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη μεθοδολογία ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. (2013). *Γλωσσάρι*. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου 2020 από <http://www.gsae.edu.gr/el/glossari>

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. Τμήμα Σπουδών Προγραμμάτων και Οργάνωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. (2020). *Οδηγοί Σπουδών ειδικοτήτων ΙΕΚ του Ν. 4186/2013*. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου 2020 από <http://www.gsae.edu.gr/el/toppress/1427-odigoi-spoudon-eidikotiton-iek-tou-n-4186-2013>

Γούλας, Χ. & Λιντζέρης, Π. (2017). *Διά Βίου Μάθηση, Επαγγελματική Κατάρτιση, Απασχόληση και Οικονομία: Νέα Δεδομένα, Προτεραιότητες και Προκλήσεις*. ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

Γούλας, Χ., Μαρκίδης, Κ., & Μπαμπανέλου, Δ. (2021). *Πρότυπο ανάπτυξης εκπαιδευτικών υλικών του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ*. <https://protypoekpedeftikonilyikon.gr>

Δημουλάς, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ. & Σπηλιώτη, Χ. (2007). *Οδηγός Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων*. ΓΣΕΕ, ΣΕΒ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ.

Καραλής, Θ., Καρατράσογλου, Ι., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π. & Παπαευσταθίου, Κ. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. [https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Me8odologia\\_EP\\_Ebook.pdf](https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Me8odologia_EP_Ebook.pdf)

Λευθεριώτου, Π. (χ.χ.). *Η Εκπαιδευτική Διεργασία στην Εκπαίδευση Ενηλίκων*. Υπουργείο Εθνικής Παιδείας & Θρησκευμάτων, Γενική Γραμματεία Εκπαίδευσης Ενηλίκων. Ανακτήθηκε 20 Φεβρουαρίου 2020 από <http://www.nath.gr/Photos/%CE%95%CE%9A%CE%A0%CE%91%CE%99%CE%94%CE%95%CE%A5%CE%A3%CE%97%CE%95%CE%9D%CE%97%CE%9B%CE%99%CE%9A%CE%A9%CE%9D.pdf>

- Cedefop. (2014). *Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση στη Ελλάδα. Συνοπτική Περιγραφή*. Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Cedefop. (2014). *Terminology of European Education and Training Policy: A Selection of 130 Key Terms* (2nd ed.). Publications Office of the European Union.
- Kopnov, V.A., Shmurygina, O.V., Shchipanova, D.E., Dremina, M.A., Papaloizou, L., Orphanidou, Y. & Morevs, P. (2018). Functional Analysis and Functional Maps of Qualifications in ECVET Context. *The Education and Science Journal*, 20(6), 90-117. doi: 10.17853/1994-5639-2018-6-90-117.
- Mansfield, B. & Schmidt, H. (2001). *Linking Vocational Education and Training Standards and Employment Requirements: An International Manual*. European Training Foundation. Retrieved June 9, 2020 from [https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B\\_NOTE6UAEET.pdf](https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B_NOTE6UAEET.pdf)[https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B\\_NOTE6UAEET.pdf](https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B_NOTE6UAEET.pdf)
- Psifidou, I. (2009). What learning outcome based curricula imply for teachers and trainers. In *7th International Conference on Comparative Education and Teacher Training, June 29-July 3 2009* (pp. 183-188). Bureau for Educational Services.

## Γ. Σχετική εθνική νομοθεσία

- ΦΕΚ 566/Β'/8-5-2006. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 110998/8-5-2006. *Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων*.
- ΦΕΚ 1807/Β'/2-7-2014. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 5954/2014. *Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που Υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ)*.
- ΦΕΚ 1245/Β'/11-4-2017. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/54877/2017. *Τροποποίηση του Κανονισμού Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ)*.

ΦΕΚ 2440/Β'/18-7-2017. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/118932/2017. *Ρύθμιση Θεμάτων Επιδότησης και Ασφάλισης της Μαθητείας των Σπουδαστών των Δημόσιων και Ιδιωτικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ).*

ΦΕΚ 3520/Β'/19-9-2019. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 40331/Δ1.13521/2019. *Επανακαθορισμός Όρων Ηλεκτρονικής Υποβολής Εντύπων Αρμοδιότητας Σώματος Επιθεώρησης Εργασίας (ΣΕΠΕ) και Οργανισμού Απασχολήσεως Εργατικού Δυναμικού (ΟΑΕΔ).*

ΦΕΚ 254/Α'/21-12-2020. Νόμος υπ' αριθμ. 4763/2020. *Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματών (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.*

ΦΕΚ 3938/Β'/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.*

ΦΕΚ 4146/Β'/9-9-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3. *Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας.*



## Μεθοδολογία ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης

### Συντακτική ομάδα

Γούλας Χρήστος

Βαρβιτσιώτη Ρένα

Θεοδωρή Ελένη

Καρατράσογλου Μάκης

Μαρκίδης Κωνσταντίνος

Μπαμπανέλου Δέσποινα

Νάτσης Παναγιώτης

### Επιμέλεια σύνταξης:

Μπαμπανέλου Δέσποινα

Το κείμενο συντάχθηκε στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020» και ειδικότερα της Πράξης με τίτλο «Διαμόρφωση οδηγών κατάρτισης και εκπαιδευτικών εγχειριδίων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)» – ΟΠΣ (ΜΙΣ) 5069281 που συγχρηματοδοτείται από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ)



**Επιχειρησιακό Πρόγραμμα**  
**Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,**  
**Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση**  
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

