



Γενική Γραμματεία  
Διά Βίου Μάθησης  
& Νέας Γενιάς

Οδηγός  
Σπουδών

Ειδικότητα : Τεχνικός Μαγειρικής  
τέχνης - Αρχιμάγειρας (chef)

Κωδικός: 26-00-03-1



Ι.Ε.Κ.  
Ινστιτούτο  
Επαγγελματικής  
Κατάρτισης

Έκδοση: Α΄, Ιούνιος 2017

## Περιεχόμενα

1. Γενικές Πληροφορίες.....	3
1.1. Ονομασία Ειδικότητας.....	3
1.2. Ομάδα Προσανατολισμού.....	3
1.3. Προϋποθέσεις εγγραφής.....	3
1.4. Διπλώματα – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά.....	3
1.5. Διάρκεια Σπουδών.....	3
1.6. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων.....	4
1.7. Πιστωτικές Μονάδες.....	4
1.8. Σχετική Νομοθεσία.....	4
2. Σύντομη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Προφίλ Επαγγέλματος).....	5
3. Αναλυτική Περιγραφή των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων (Απαραίτητες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για τη συγκεκριμένη ειδικότητα).....	6
3.1. Γενικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες.....	6
3.2. Επαγγελματικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες.....	7
4. Αντιστοιχίσεις Ειδικότητας.....	10
5. Κατατάξεις.....	10
6. Πρόγραμμα Κατάρτισης.....	11
6.1.Ωρολόγιο Πρόγραμμα.....	11
6.2. Αναλυτικό Πρόγραμμα.....	12
Μαθήματα.....	12
Α΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο.....	12
Β΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο.....	24
Γ΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο.....	40
Δ΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο.....	54
Πρακτική Άσκηση ή Μαθητεία.....	64
7. Μέθοδοι Διδασκαλίας, Μέσα Διδασκαλίας, Εξοπλισμός, Εκπαιδευτικό Υλικό.....	65
8. Προδιαγραφές Εργαστηρίων & Εργαστηριακός Εξοπλισμός.....	65
9. Οδηγίες για τις εξετάσεις Προόδου και Τελικές.....	67
10. Οδηγίες για τις Εξετάσεις Πιστοποίησης.....	67
11. Υγιεινή και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της Κατάρτισης.....	68
12. Προσόντα Εκπαιδευτών.....	68
13. Παραπομπές.....	71

## Γενικές Πληροφορίες

Ο παρών Οδηγός Σπουδών αφορά στην ειδικότητα «**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)**» της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που παρέχεται στα Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) του Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει, σε αποφοίτους δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και αποφοίτους Σ.Ε.Κ.

### 1.1. Ονομασία Ειδικότητας

«**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)**»

### 1.2. Ομάδα Προσανατολισμού

Η ειδικότητα ανήκει στην Ομάδα Προσανατολισμού: «**Επαγγελματών Τουριστικών Επιχειρήσεων Και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας**».

### 1.3. Προϋποθέσεις εγγραφής

Προϋπόθεση εγγραφής των ενδιαφερομένων στην ειδικότητα «**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)**» των Ι.Ε.Κ. είναι να είναι κάτοχοι απολυτηρίων τίτλων, δομών της μη υποχρεωτικής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ως ακολούθως : Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ), Επαγγελματική Σχολή (ΕΠΑΣ), Σχολή Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ). Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στα ΙΕΚ ρυθμίζονται στην Υ.Α. 5954 «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.)».

### 1.4. Διπλώματα – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά

Οι απόφοιτοι της ειδικότητας «**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)**» μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους στο Ι.Ε.Κ. λαμβάνουν Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (Β.Ε.Κ.) και μετά την επιτυχή συμμετοχή τους στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. λαμβάνουν **Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5**. Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ οι οποίοι πέτυχαν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. μέχρι την έκδοση του διπλώματος λαμβάνουν Βεβαίωση Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

### 1.5. Διάρκεια Σπουδών

Η φοίτηση στα Ι.Ε.Κ. είναι πέντε (5) συνολικά εξαμήνων, επιμερισμένη σε τέσσερα (4) εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης συνολικής διάρκειας έως 1.200 διδακτικές ώρες ειδικότητας, σύμφωνα με τα εγκεκριμένα προγράμματα σπουδών και σε ένα εξάμηνο Πρακτικής Άσκησης ή Μαθητείας, συνολικής διάρκειας 960 ωρών.

## 1.6. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Το «Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων» κατατάσσει τους τίτλους σπουδών που αποκτώνται στη χώρα σε 8 Επίπεδα. Το Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους αποφοίτους ΙΕΚ μετά από πιστοποίηση, αντιστοιχεί στο 5<sup>ο</sup> από τα 8 επίπεδα.

Οι υπόλοιποι τίτλοι σπουδών που χορηγούν τα ελληνικά εκπαιδευτικά ιδρύματα κατατάσσονται στα εξής επίπεδα:

- Επίπεδο 1: Απολυτήριο Δημοτικού.
- Επίπεδο 2: Απολυτήριο Γυμνασίου.
- Επίπεδο 3: Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας που χορηγούν οι Σχολές Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ).
- Επίπεδο 4: Απολυτήριο Γενικού Λυκείου. Πτυχίο ΕΠΑΣ. Απολυτήριο Επαγγελματικού Λυκείου και Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας που χορηγείται στους αποφοίτους της Γ' τάξης των ΕΠΑΛ.
- Επίπεδο 5: Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους αποφοίτους της Τάξης Μαθητείας των ΕΠΑ.Λ. μετά από πιστοποίηση.
- Επίπεδο 6: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευση (Πανεπιστημίου και ΤΕΙ).
- Επίπεδο 7: Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης.
- Επίπεδο 8: Διδακτορικό Δίπλωμα.

## 1.7. Πιστωτικές Μονάδες

Θα συμπληρωθεί όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

## 1.8. Σχετική Νομοθεσία

1. Ν. 3879/2010 «Ανάπτυξη της Δια Βίου Μάθησης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 163 /21-09-2010), όπως εκάστοτε ισχύει.
2. Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει.
3. Υ.Α. 5954(Φ.Ε.Κ. Β'1807/2-7-2014) «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.)».

## 2. Σύντομη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Προφίλ Επαγγέλματος)

### Επαγγελματικό περίγραμμα ειδικότητας

Ο απόφοιτος των της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» των ΙΕΚ, με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχει αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή του, μπορεί να αναλάβει υπεύθυνα την οργάνωση και τη λειτουργία μιας επαγγελματικής κουζίνας, ανεξαρτήτως μεγέθους και τύπου. Γνωρίζοντας την μαγειρική, στοιχεία ζαχαροπλαστικής καθώς και την εστιατορική τέχνη, εργάζεται στην κουζίνα της επισιτιστικής ή ξενοδοχειακής μονάδας, επιμελείται και οργανώνει τη λειτουργία της, προετοιμάζει, παρασκευάζει και παραθέτει τα εδέσματα για μικρές και μεγάλες ομάδες ατόμων σύμφωνα με τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας της επισιτιστικής μονάδας και τα προβλεπόμενα επίπεδα υγιεινής.

Ο απόφοιτος των ΙΕΚ ειδικότητας «Τεχνικός μαγειρικής τέχνης – αρχιμάγειρας (chef)» είναι ένας εξειδικευμένος εργαζόμενος ικανός να χειρίζεται υπεύθυνα και αυτόνομα τα ακόλουθα θέματα:

1. Τον ποιοτικό έλεγχο, τη συντήρηση και την αξιοποίηση των τροφίμων.
2. Την υγιεινή των τροφίμων.
3. Την παρασκευή εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας.
4. Την οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας.
5. Τον τεμαχισμό και την προετοιμασία κρεάτων – πουλερικών – κυνηγιών – ψαριών – θαλασσινών και τη χρήση κάθε τεμαχίου.
6. Τη σωστή σύνθεση κάθε μενού με βάση τις ισχύουσες αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις.
7. Την παρουσίαση και διακόσμηση εδεσμάτων.
8. Την τέχνη της ζαχαροπλαστικής.
9. Την εφαρμογή αρχών κοστολόγησης.
10. Την ανάδειξη της ελληνικής γαστρονομικής ταυτότητας.

### Τομείς απασχόλησης

Ο απόφοιτος των της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» των ΙΕΚ, με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχει αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή του, δύναται να εργάζεται σε Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Επιχειρήσεις, οποιασδήποτε μορφής και δομής, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα, σε θέσεις εργασίας σχετικές με το αντικείμενο σπουδών του.

### Επαγγελματικά προσόντα

Τα επαγγελματικά προσόντα που αποκτά ο απόφοιτος της εν λόγω ειδικότητας συνίστανται στα ακόλουθα:

- **Μέριμνα για την επάρκεια σε κατάλληλες πρώτες ύλες για την παρασκευή των εδεσμάτων σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο Τροφοδοσίας και τον ιδιοκτήτη/Διευθυντή της επισιτιστικής μονάδας.**
  - Αναζητά τις απαραίτητες και κατάλληλες πρώτες ύλες του εδεσματολογίου (μενού) στις αποθήκες και τα ψυγεία της επισιτιστικής μονάδας και υπολογίζει τις ανάγκες της κουζίνας.
  - Οργανώνει την προμήθεια των απαραίτητων και κατάλληλων πρώτων υλών.
  - Ελέγχει και μεριμνά για την ορθή προμήθεια και αποθήκευση των πρώτων υλών.
- **Φροντίδα για τη σύνθεση και την παρουσίαση του εδεσματολογίου της επισιτιστικής μονάδας (σε συνεργασία με τον εστίαρχο (maitre), τον F&B, καθώς και τον ιδιοκτήτη/Διευθυντή της επισιτιστικής μονάδας), για την παρασκευή των εδεσμάτων.**
  - Συντάσσει το εδεσματολόγιο (μενού) της επισιτιστικής μονάδας και επιμελείται τον κατάλογο παρουσίασης (κάρτα) του εδεσματολογίου σε συνεργασία με τον εστίαρχο/maitre, τον F.N.B. και τον ιδιοκτήτη/Διευθυντή της επισιτιστικής μονάδας.
  - Οργανώνει και καθοδηγεί τον τρόπο παρασκευής των εδεσμάτων.
  - Εκτελεί και εποπτεύει την παρασκευή των εδεσμάτων του μενού.
  - Διαχειρίζεται το ανθρώπινο δυναμικό στον τομέα του.
- **Παράθεση και γαρνίρισμα των εδεσμάτων, αναγγελία της ολοκλήρωσης της παρασκευής τους και επιμέλεια της απρόσκοπτης λειτουργίας της κουζίνας.**

- Οργανώνει τη σειρά παράθεσης των εδεσμάτων και παραθέτει τα εδέσματα.
- Ελέγχει και επιμελείται την εμφάνιση των εδεσμάτων κατά την παράθεση διορθωτικές ενέργειες.
- Οργανώνει την κουζίνα και ελέγχει τη σωστή λειτουργία των μηχανικών μέσων.

### **Επαγγελματικά καθήκοντα**

Ο απόφοιτος των ΙΕΚ της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)» ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τα παρακάτω καθήκοντα:

- την παρασκευή και την παράθεση των εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας με βάση τις πρότυπες συνταγές και τις συνταγές που συντάσσει ο ίδιος,
- τον ποιοτικό έλεγχο, τη συντήρηση και την αξιοποίηση των πρώτων υλών και των εδεσμάτων,
- την κατανομή, τον τεμαχισμό των πρώτων υλών, την προετοιμασία τους και την χρήση τους με σκοπό την παρασκευή και την παράθεση του εδέσματος.
- τη σύνθεση του μενού με βάση τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες γαστρονομίας,
- τη διακόσμηση και την παρουσίαση των εδεσμάτων,
- την οργάνωση και τη διοίκηση της κουζίνας.

## **3. Αναλυτική Περιγραφή των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων (Απαραίτητες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για τη συγκεκριμένη ειδικότητα)**

### **3.1. Γενικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες**

**Οι γενικές γνώσεις συνίστανται στις ακόλουθες:**

- Ελληνική γλώσσα (ανάγνωση, γραφή, ορολογία στους τομείς: Εμπορεύματα, εδεματολογία, σύνταξη εμπορικών επιστολών, βασικοί όροι χημείας).
- Γραπτή και προφορική επικοινωνία.
- Βασικές Γνώσεις Μαθηματικών
- Βασικές Γνώσεις Χημείας.
- Γενικές γνώσεις αγγλικών ή γαλλικών

**Οι γενικές δεξιότητες και ικανότητες του αποφοίτου της εν λόγω ειδικότητας είναι οι κάτωθι:**

#### **Δεξιότητες**

- Υπολογιστική δεξιότητα: Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων, πρόσθεση, αφαίρεση, πολλαπλασιασμός και διαίρεση.
- Επικοινωνία: (ακούει και κατανοεί τους άλλους, διαβάζει και κατανοεί γραπτές πληροφορίες, εκφράζεται ξεκάθαρα χρησιμοποιώντας τον γραπτό ή προφορικό λόγο).
- Πρωτοβουλία: κατανόηση του πλαισίου και αξιοποίηση ευκαιριών για την επίτευξη κατανόηση του πλαισίου και αξιοποίηση ευκαιριών για την επίτευξη στόχων.
- Κρίση και λήψη απόφασης: Λαμβάνει υπόψη τα υπέρ και τα κατά πιθανών δράσεων και επιλέγει την πιο κατάλληλη.
- Ενεργός μάθηση: Αντιλαμβάνεται την εφαρμογή νέων πληροφοριών για την επίλυση προβλημάτων και τη λήψη απόφασης.
- Δημιουργικότητα: η διανοητική διαδικασία της γένεσης νέων ιδεών και εννοιών ή νέων συσχετίσεων μεταξύ υπαρχουσών ιδεών ή εννοιών.
- Παρακολούθηση / έλεγχος: Παρακολούθηση /έλεγχος του εργαζόμενου δυναμικού.
- Διαχείριση χρόνου: Διαχείριση του δικού του χρόνου και των άλλων.

## Ικανότητες

- Καλή μνήμη: Η ικανότητα να θυμάσαι πληροφορίες όπως λέξεις, αριθμούς, εικόνες/ πρόσωπα και διαδικασίες.
- Κοντινή όραση: Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες σε κοντινή απόσταση.
- Ευαίσθητη όσφρηση/ καλή όσφρηση: Η ικανότητα να εντοπίζεις ή να ξεχωρίζεις διαφορές μεταξύ οσμών.
- Ευαίσθητη γεύση/ καλή αίσθηση της γεύσης: Η ικανότητα να εντοπίζεις ή να ξεχωρίζεις διαφορές μεταξύ γεύσεων.
- Αισθητική ικανότητα: Η ικανότητα να αντιλαμβάνεται το ωραίο.
- Λεπτή και αδρή κινητική λειτουργία: Η αδρή κινητική λειτουργία αναφέρεται στην ικανότητα να εκτελούνται δραστηριότητες που απαιτούν την ενεργοποίηση μεγάλων μυών ή μυϊκών ομάδων και η λεπτή κινητικότητα αναφέρεται στην κίνηση των μικρών μυών που λειτουργούν συντονισμένα για να εκτελέσουν δύσκολες και λεπτές εργασίες.
- Φυσική κατάσταση.

## 3.2. Επαγγελματικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες

Οι βασικές και ειδικές επαγγελματικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες συνίστανται στις ακόλουθες:

### Βασικές επαγγελματικές γνώσεις

- Βασικές αρχές, κανόνες και μέθοδοι προμήθειας εμπορευμάτων.
- Κανόνες υγιεινής, ασφάλειας και μεταφοράς – Νομοθεσία.
- Κανόνες και μέθοδοι μαγειρικής τέχνης.
- Στοιχεία εστιατορικής τέχνης.
- Στοιχεία Διαιτητικής.
- Μηχανοργάνωση.
- Κανόνες σύνθεσης, σύνταξης και παρουσίασης εδεσματολογίου (μενού) και κάρτας εστιατορίου.
- Αγορανομικοί κανόνες.
- Ορολογία των εδεσμάτων και διεθνής ονοματολογία.
- Μαγειρική τέχνη.
- Τροφογνωσία-Εμπορευματογνωσία.
- Στοιχεία δικαίου.
- Κανόνες και προϋποθέσεις παράθεσης.
- Τρόποι παρουσίασης εδεσματολογίου.

- Κανόνες μεριδοποίησης.
- Στοιχεία γαστρονομίας.
- Κανόνες σύνταξης προγράμματος εργασίας προσωπικού.
- Στοιχεία εργατικής νομοθεσίας.
- Τυπικές διαδικασίες της επιχείρησης για τη θεώρηση του προγράμματος εργασίας του προσωπικού.
- Τεχνικές συνέντευξης πρόσληψης προσωπικού.
- Μέθοδοι και τεχνικές εκπαίδευσης ενηλίκων.
- Τεχνικές επίβλεψης του προσωπικού.
- Τεχνικές καθοδήγησης προσωπικού.
- Βασικοί τρόποι επιβράβευσης του ανθρώπινου δυναμικού.
- Βασικά κριτήρια επίδοσης εργατικού δυναμικού.

### **Ειδικές επαγγελματικές γνώσεις**

- Ειδικοί Διαιτητικοί Κανόνες.
- Κανόνες διαχείρισης χρόνου.
- Συστήματα καταγραφής και ελέγχου αποθήκης.

### **Δεξιότητες**

- Εφαρμογή τεχνικών έρευνας αγοράς και επικοινωνίας.
- Εφαρμογή βασικών κανόνων οργάνωσης και αρχειοθέτησης.
- Χειρισμός συστημάτων μηχανοργάνωσης.
- Εφαρμογή συγκεκριμένων οδηγιών και βασικών κανόνων ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Εφαρμογή κανόνων προμήθειας εμπορευμάτων.
- Εφαρμογή τεχνικών ελέγχου αποθήκης.
- Εφαρμογή μεθόδων και τεχνικών ενημέρωσης γύρω από το επάγγελμά του.
- Τήρηση διαιτητικών και αγορανομικών κανόνων σύνθεσης εδεσματολογίου.
- Τήρηση στοιχείων εργατικής νομοθεσίας.
- Τήρηση κανόνων τυποποίησης μενού και εφαρμογή των αγορανομικών διατάξεων.
- Εφαρμογή των κανόνων των συνταγών παρασκευής εδεσμάτων (πρότυπων και δικής του σύνταξης).
- Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων-Τήρηση HACCP.
- Εφαρμογή κανόνων παρουσίασης κάρτας εδεσματολογίου.
- Τήρηση κανόνων παράθεσης μενού και εφαρμογή των γαστρονομικών κανόνων.
- Τήρηση κανόνων παρουσίασης των εδεσμάτων και εφαρμογή των γαστρονομικών κανόνων.
- Χειρισμός ηλεκτρονικών συστημάτων αναγγελίας (micros).



- Εφαρμογή τυπικών διαδικασιών καθαριότητας, συντήρησης και προληπτικού ελέγχου του εξοπλισμού (μηχανικών μέσων και σκευών).
- Χρήση μεθόδων και εφαρμογή τεχνικών εκπαίδευσης ενηλίκων (\*).
- Εφαρμογή των τεχνικών της συνέντευξης πρόσληψης προσωπικού (\*).
- Εφαρμογή τεχνικών διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού (\*).
- Αξιολόγηση και αξιοποίηση των πρώτων υλών σε αυτοτελή παρασκευάσματα ή/και ολοκληρωμένες γευστικές ακολουθίες, που αναδεικνύουν τη γεύση και προάγουν την υγεία των καταναλωτών.
- Εξασφαλίζει τη γευστική ικανοποίηση των επισκεπτών.

### Ικανότητες

Οι κάτοχοι διπλώματος αυτής της ειδικότητας θα είναι ικανοί:

- Να εφαρμόζουν τις συνταγές μαγειρικής τέχνης, οικονομικές θεωρίες , αρχές διοίκησης επιχειρήσεων, σύνθεσης μενού και μάρκετινγκ στο ξενοδοχειακό και επισιτιστικό χώρο.
- Να είναι σε θέση να επιλέγουν και να συνεργάζονται με τα τμήματα ελέγχου και αποθήκης για τις αγορές των τροφίμων και προμήθειά τους.
- Να είναι σε θέση να παράγουν και να ελέγχουν τα προϊόντα μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής.
- Να κάνουν χρήση των τεχνικών αξιοποιώντας τα είδη τροφίμων μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής για προβάλουν και να διαθέσουν τα προϊόντα με σκοπό την καλύτερη απόδοσή τους από άποψη ποιότητας και οικονομίας.
- Να αξιολογούν και να ελέγχουν τις συνθήκες αποθήκευσης των τροφίμων με βάση τους αντίστοιχους κανόνες υγιεινής και τη συντήρηση όλων των διακινούμενων εμπορευμάτων της κουζίνας.
- Να εφαρμόζουν τις τεχνικές μαγειρικής για να βελτιώσουν τα ήδη παραγόμενα προϊόντα.
- Να καταρτίζουν και να καθοδηγούν το εκπαιδευόμενο προσωπικό της κουζίνας και να φροντίζουν για τη διάδοση των αρχών και των παραδόσεων της Μαγειρικής Τέχνης.
- Να αξιολογούν από οικονομικής πλευράς τα προϊόντα, να αναλύουν τα στοιχεία του κόστους και να προσδιορίζουν την τιμή πώλησης.
- Να εφαρμόζουν τον προγραμματισμό της παραγωγής και να αξιοποιούν τις οικονομίες κλίμακας.
- Να χρησιμοποιούν νέες τεχνικές και εργαλεία στην μαγειρική τέχνη.
- Να αναγνωρίζουν τις αρχές της οινοποιίας και να παρουσιάζουν τους διάφορους τύπους κρασιών.

#### 4. Αντιστοιχίσεις Ειδικότητας

Η ειδικότητα «**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)**» των **Ι.Ε.Κ.** είναι αντίστοιχη με τις κάτωθι ειδικότητες της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης:

<b>ΕΠΑΣ</b>
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
<b>ΙΕΚ</b>
ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (παλαιά ειδικότητα βάσει ν.2009/1992)

#### 5. Κατατάξεις

Στην ειδικότητα «**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)**» των **Ι.Ε.Κ.** δικαιούνται να εγγραφούν στο Γ' εξάμηνο κατάρτισης (ως κατάταξη) απόφοιτοι ΕΠΑΣ κάτοχοι Πτυχίου της ειδικότητας:

<b>ΕΠΑΣ</b>
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

## 6. Πρόγραμμα Κατάρτισης

### 6.1.Ωρολόγιο Πρόγραμμα

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

**Ειδικότητα Τεχνικός Μαγειρικής τέχνης - Αρχιμάγειρας (chef)**

Α/Α	ΕΞΑΜΗΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α			Β			Γ			Δ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	ΓΑΛΛΙΚΑ	2		2	2		2	2		2	2		2
2	ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ	2		2									
3	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι	2	3	5									
4	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Ι	1	2	3									
5	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	2		2									
6	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ	3		3									
7	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3	3		3	3		3	3			
8	ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ				1	1	2						
9	ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ				2		2						
10	ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ				2		2						
11	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ				1		1						
12	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙ				2	3	5						
13	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΙΙ				1	2	3						
14	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙΙ							1	4	5			
15	ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ							2		2			
16	ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ Ι								2	2			
17	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ							2		2			
18	ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ							2		2			
19	ΑΓΓΛΙΚΑ							2		2	2		2
20	ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ											2	2
21	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙV										1	7	8
22	ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ ΙΙ											2	2
23	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ*											4	4
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>		<b>12</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>20</b>

\* Οι ώρες της πρακτικής άσκησης θα διεξάγονται αθροιστικά μετά από την 7η εβδομάδα του τετάρτου εξαμήνου, αφού θα έχει ολοκληρωθεί η υλη των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου.

## 6.2. Αναλυτικό Πρόγραμμα

### Μαθήματα

#### Α' Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

**Μάθημα: Γαλλικά ( Α' εξ.)**

(Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

##### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις που θα τους επιτρέψουν να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τη γαλλική γλώσσα και ορολογία στους χώρους της επαγγελματικής κουζίνας.

Οι καταρτιζόμενοι με την ολοκλήρωση του μαθήματος θα γνωρίζουν βασικές γλωσσικές πράξεις, εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και βασικό λεξιλόγιο μαγειρικής και θα είναι ικανοί να αξιοποιούν τις βασικές αυτές γνώσεις στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρασ των σπουδών τους. Επιπλέον, θα μπορούν να εφαρμόσουν τις γνώσεις που απέκτησαν στη λειτουργία των επιχειρήσεων που εργάζονται και να χειρίζονται τις βασικές γλωσσικές δεξιότητες της γαλλικής γλώσσας που χρειάζονται στην ειδικότητα και το επάγγελμα.

##### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- Localisation dans l'espace
- Saluer, se présenter
- Identifier des choses, des personnes
- Exprimer la relation
- (entre deux choses, ou deux personnes, ou un person et un chose)
- Localisation dans le temps
- Demander quelque chose - exprimer un goût
- Dire de faire, proposer
- Décrire de choses

## Μάθημα: Αρχές Οικονομικής ( Α΄ εξ.)

### (Μάθημα βασικής κατάρτισης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

#### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις ώστε να είναι σε θέση να χειρίζονται αποτελεσματικά βασικά ζητήματα της οικονομικής επιστήμης, όπως το οικονομικό πρόβλημα, τα οικονομικά συστήματα, ο μηχανισμός σχηματισμού τιμών, οι νομικές μορφές των επιχειρήσεων, τα είδη του χρήματος, οι επενδύσεις, ο πληθωρισμός, το εγχώριο προϊόν, η απασχόληση και η ανεργία, στις επισιτιστικές επιχειρήσεις. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι ικανοί να σχεδιάζουν την οικονομική πολιτική των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται, να ελέγχουν και να διορθώνουν τη λειτουργία τους, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν την οικονομική λειτουργία και να εφαρμόζουν τις βασικές οικονομικές αρχές στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών, στους οποίους θα εργαστούν.

#### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

##### **Εισαγωγικές Έννοιες**

- Έννοια και αντικείμενο της Οικονομικής Επιστήμης.
- Σκοπός και χρησιμότητα της Οικονομικής Θεωρίας
- Συσχετισμός οικονομικής επιστήμης και αντικείμενου εξειδίκευσης

##### **Θεμελιώδες Οικονομικό Πρόβλημα & Οικονομικά Συστήματα**

- Το οικονομικό πρόβλημα
- Θεμελιώδη οικονομικά ερωτήματα και Συντελεστές Παραγωγής. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Αγοραία οικονομία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Κεντρικά ελεγχόμενη οικονομία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Μικτή οικονομία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης

##### **Μηχανισμός Σχηματισμού Τιμών**

- Συνάρτηση ζήτησης / Ελαστικότητα. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Συνάρτηση προσφοράς. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Αγοραίο σύστημα και ισορροπία τιμών. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Ο ρόλος του κράτους. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης

##### **Μορφές Αγοραίας Οργάνωσης**

- Τέλειος Ανταγωνισμός
- Μονοπωλιακή αγορά
- Μονοπωλιακός ανταγωνισμός
- Ολιγοπωλιακή αγορά
- Συμπαιγνίες / Καρτέλ

##### **Νομικές Μορφές Επιχειρήσεων**

- Νομικό πρόσωπο / καταστατικό. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Ομόρρυθμη / Ετερόρρυθμη Εταιρία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Εταιρία Περιορισμένης Ευθύνης. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Ανώνυμη Εταιρία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Ιδιωτική Κεφαλαιουχική Εταιρία. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.

##### **Τα Είδη Του Χρήματος**

- Λειτουργίες του χρήματος.
- Είδη χρήματος / επιταγές.

- Πιστωτικές / χρεωστικές κάρτες.

#### **Επενδύσεις**

- Έννοια και Ορισμός Επενδύσεων. Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης.
- Διακρίσεις επενδύσεων.
- Ευνοϊκό επενδυτικό περιβάλλον –Επενδυτικά κίνητρα . Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης
- Χρηματοδοτική Μίσθωση (leasing) . Συσχετισμός με αντικείμενο εξειδίκευσης

#### **Το Φαινόμενο Του Πληθωρισμού**

- Οι μορφές του πληθωρισμού
- Μέτρα αντιμετώπισης του πληθωρισμού
- Δείκτης Τιμών Καταναλωτή
- Αγοραστική Αξία Χρήματος
- Αποπληθωρισμός εισοδημάτων

#### **Εγχώριο Προϊόν**

- Ακαθάριστο εγχώριο προϊόν
- Μέθοδοι μέτρησης του ΑΕΠ
- Οι αδυναμίες του ΑΕΠ
- Δείκτης Ανθρώπινης Ανάπτυξης
- Εθνικό εισόδημα και τουρισμός

#### **Απασχόληση Και Ανεργία**

- Μέθοδος μέτρησης της ανεργίας
- Μορφές ανεργίας
- Μέτρα αντιμετώπισης της ανεργίας

## **Μάθημα: Τέχνη Μαγειρικής Ι ( Α΄ Εξ.)**

### **(Μάθημα εξειδίκευσης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,3,5

#### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή των καταρτιζόμενων στις βασικές αρχές και λειτουργίες της μαγειρικής τέχνης και του χώρου της επαγγελματικής κουζίνας.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με τις βασικές λειτουργίες της μαγειρικής τέχνης τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση εδεσμάτων της ελληνικής και της ευρωπαϊκής κουζίνας. Θα γνωρίζουν βασικά ζητήματα της μαγειρικής τέχνης, όπως η ιστορία, η εξέλιξη και ο ορισμός της μαγειρικής τέχνης, ο ορισμός και τα χαρακτηριστικά της επαγγελματικής κουζίνας, η σύνθεση προσωπικού, η σύνθεση βασικής ορολογίας, οι βασικές οδηγίες χειρισμού τροφίμων, οι βασικοί τύποι γευμάτων, οι βασικοί τρόποι μαγειρέματος, οι βάσεις και οι βασικές μαγειρικές τεχνικές.

Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να αξιοποιήσουν στην πράξη όλες τις παραπάνω γνώσεις καθώς και να τις προσαρμόζουν σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

Επιπλέον θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες χειρισμού των κύριων σκευών της κουζίνας και των τεχνικών επεξεργασίας των υλικών μαγειρικής τα οποία αναφέρονται στο περιεχόμενο του μαθήματος ώστε να είναι ικανοί να ασκούν βασικές λειτουργίες της μαγειρικής τέχνης.

#### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

##### **ΘΕΩΡΙΑ**

- Ορισμός της μαγειρικής τέχνης.
- Ιστορία και εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης.
- Οι σημαντικότερες προσωπικότητες της μαγειρικής και γαστρονομικής τέχνης.
- Τι είναι μαγειρείο
- Σύνθεση του προσωπικού του μαγειρείου.
- Η στολή του μαγείρου.
- Λεπτομερής ανάπτυξη της σημασίας και της σκοπιμότητας της στολής στην εργασία και στο χώρο.
- Όροι γαστρονομικής τέχνης.
- Βασική ονοματολογία κουζίνας
- Βασικές οδηγίες χειρισμού τροφίμων
- Ορισμός βασικών τύπων γευμάτων
- Βασικοί τρόποι μαγειρέματος
- Βασικοί τρόποι κοπής
- Βάσεις (FONDS) – Κατηγορίες και η χρήση τους στη μαγειρική
- Rou (Roux) – Κατηγορίες και η χρήση τους στη μαγειρική
- Βούτυρα– Κατηγορίες και η χρήση τους στη μαγειρική
- Ζύμες – Κατηγορίες και η χρήση τους στη μαγειρική
- Σούπες – Κατηγορίες και η χρήση τους στη μαγειρική

##### **ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ**

Ενδεικτικό πρόγραμμα εργαστηριακών εφαρμογών

- **Τρόποι ψησίματος** (Ενδεικτικές παρασκευές)
  - Βραστά

- Ω μπλε (au bleu)
  - Αλ'ανγκεζ (a l'anglaiz)
- Ποσέ
- Στο μπεν μαρί
- Στον ατμό
- Πουαλέ (poeles)
- Μπραιζέ (braise)
- Στον φούρνο
- Στη σούβλα
- Στη σχάρα
- Σοτέ
- Τηγανητά
- Ραγού (ragouts)
- Φρικασέ
- Πανέ
- Γκρατέν
- Γλασέ
- **Οι βάσεις (FONDS) της κουζίνας**
  - Ζωμός – Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων
  - Φον (Fonds)– Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων
  - Τα ρου (Roux) (Ενδεικτικές παρασκευές)
    - Μαρινάδες
    - Σαλαμούρες
    - Ζελέδες
    - Πανάδες
    - Φάρσες
    - Ντουξέλ
  - Βούτυρα – Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων
    - Βούτυρα απλά
    - Βούτυρα σύνθετα
  - Ζύμες Ενδεικτικές παρασκευές
  - Σούπες – Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων
    - Σούπες απλές
    - Σούπες απέραστες
    - Σούπες περασμένες
    - Σούπες ανάμεικτες
    - Σούπες ελληνικές
    - Σούπες Διεθνείς



## **Μάθημα: Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Ι ( Α΄ Εξ.)**

### **(Μάθημα εξειδίκευσης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,2,3

#### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή των καταρτιζόμενων στις βασικές αρχές της οργάνωσης ενός ζαχαροπλαστείου και στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με τις βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν βασικά ζητήματα της ζαχαροπλαστικής τέχνης, όπως η ιστορία, η εξέλιξη και ο ορισμός της ζαχαροπλαστικής τέχνης, η σύνθεση προσωπικού, η σύνθεση βασικής ορολογίας, ο βασικός εξοπλισμός και η χρήση του, τα βασικά υλικά και οι ιδιότητές τους, οι βασικές τεχνικές και η εφαρμογή τους.

Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να αξιοποιήσουν και να εφαρμόσουν στην πράξη όλες τις παραπάνω γνώσεις καθώς και να τις προσαρμόζουν σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

Επιπλέον, θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες χειρισμού των κύριων σκευών του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής και των τεχνικών επεξεργασίας των υλικών, τα οποία αναφέρονται στο περιεχόμενο του μαθήματος, ώστε να είναι ικανοί να ασκούν βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

#### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

##### **ΘΕΩΡΙΑ**

- Ορισμός περιγράμματος επαγγέλματος ζαχαροπλάστη
- Ιστορία και εξέλιξη της ζαχαροπλαστικής τέχνης
- Το προσωπικό του ζαχαροπλαστείου
- Η στολή του ζαχαροπλάστη
- Μετρικά συστήματα ζαχαροπλαστικής
- Παρουσίαση βασικού εξοπλισμού και εργαλείων ζαχαροπλαστείου
- Οι πρώτες ύλες και πρόσθετες ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική – αρτοποιία
- Μαγιά και διογκωτικές ύλες
- Γάλα και Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Τα λίπη και έλαια στην ζαχαροπλαστική
- Ζάχαρη και γλυκαντικές ύλες
- Τα αβγά και τα παράγωγά τους
- Αρτυματικές ύλες
- Κακάο και τα προϊόντα του
- Γεμίσεις και επικαλύψεις
- Συνταγές Ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας

##### **ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ**

Ενδεικτικό πρόγραμμα εργαστηριακών εφαρμογών

- Κέικ διαφόρων τύπων (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Παντεσπάνι (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Χρήση της σακούλας ζαχαροπλαστικής

- Σιροπιαστά, γλυκά ταψιού (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Παρασκευή ζύμης σφολιάτας (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Παρασκευή ζύμης Danish pastry (κρουασάν) (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Παρασκευή εύθρυπτων ειδών που διογκώνονται με χημικό αερισμό (Baking Powders) (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Κουλουράκια - Βουτήματα σακούλας (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Ζύμη πάστα φλώρας (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Ζύμη κουρού και παρασκευή ειδών μπουφέ (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Παρασκευή προϊόντων που διογκώνονται με φυσική δράση μαγιάς
  - Τσουρέκια
  - Ντόνατς
  - Λουκουμάδες
  - Αρτοσκευάσματα
- Κρέμες ζαχαροπλαστικής (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Παραδοσιακά γλυκά εποχής (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Νηστίσιμα γλυκά (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Σοκολάτα στρώσιμο, γκανάς (Ενδεικτικές παρασκευές)
- Γλυκά ημέρας για μπουφέ

## Μάθημα: Τεχνικές Εγκαταστάσεις -Εξοπλισμός ( Α΄ Εξ.)

(Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

### Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων στα ζητήματα που αφορούν τις τεχνικές εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό μιας επαγγελματικής κουζίνας, όπως το αρχιτεκτονικό σχέδιο, τα κριτήρια επιλογής χώρου και σχεδιασμού εγκατάστασης, τα στοιχεία διαμόρφωσης επαγγελματικών χώρων, η πυρασφάλεια και η πυροπροστασία, οι εγκαταστάσεις, οι χώροι και οι συσκευές.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν τη λειτουργία των εγκαταστάσεων των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται, να ελέγχουν τον εξοπλισμό και τη λειτουργία του, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τη χρήση και τη συντήρηση των μηχανημάτων και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

### Περιεχόμενο του μαθήματος

- **Ορισμοί εγκαταστάσεων – εξοπλισμού**
- **Το αρχιτεκτονικό σχέδιο μιας κουζίνας**
- **Κριτήρια επιλογής χώρου εγκατάστασης μιας κουζίνας**
- **Διαμόρφωση των χώρων μιας κουζίνας πάνω σε ένα συγκεκριμένο αρχιτεκτονικό σχέδιο, σύμφωνα με τη ισχύουσα νομοθεσία.**
- **Διαμόρφωση του χώρου μιας κουζίνας σύμφωνα με τις ανάγκες των διαφόρων μορφών επιχειρήσεων (Κουζίνες: ξενοδοχείων, κρουαζιερόπλοιων, κέτερινγκ, εστιατορίων, νοσοκομειακών μαγειρείων, φοιτητικών λεσχών, στρατού, πιτσαρίας, οβελιστηρίου, ψαροταβέρνας, Snack Bar, ψητοποιλείου, ουζερί, κλπ)**
- **Πυρασφάλεια και πυροπροστασία**
  - Προληπτικά μέτρα πυρασφάλειας
  - Καταστολή πυρκαγιάς στους χώρους της κουζίνας.
  - Ενέργειες σε περίπτωση βραχυκυκλώματος και διαφυγής ρεύματος στους διάφορους χώρους της κουζίνας
- **Βασικές αρχές σχεδιασμού και οργάνωση της επαγγελματικής κουζίνας.**
  - Διαρρύθμιση των χώρων μιας κουζίνας και σχεδιασμός των επί μέρους τμημάτων (θέσεις – διαστάσεις)
  - Η επιλογή του εξοπλισμού στην επαγγελματική κουζίνα (θέση στο γενικό σχέδιο – διαστάσεις – τοποθέτηση των μηχανημάτων και των επίπλων).
  - Η ποιότητα κατασκευής του εξοπλισμού και το κόστος μηχανημάτων και συντήρησης.
  - Υλικά κατασκευής δαπέδων και τοίχων των μαγειρείων
- **Εγκαταστάσεις υγιεινής και υδραυλικές εγκαταστάσεις μαγειρείου**
  - Ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις μαγειρείου
  - Εγκαταστάσεις φωτισμού. Ανάγκες σε φωτισμό των διαφόρων ζωνών εργασίας του μαγειρείου
  - Εγκαταστάσεις εξαερισμού μαγειρείου
- **Μορφές διάθεσης των προϊόντων σε επιχείρηση μαζικής παραγωγής φαγητών**
- **Χώροι επαγγελματικής κουζίνας**

- Ο χώρος του Garde Manger και ο εξοπλισμός του.
  - Ο χώρος τμήματος πλύσεως των σκευών της κουζίνας και εστιατορίου.
  - Ο χώρος του κυλικείου και ο εξοπλισμός του
  - Η αποθήκη ημέρας – τα ψυγεία ημέρας και βοηθητικοί χώροι.
- **Συσκευές και σκεύη**
    - Συσκευές και μηχανήματα στην Κρύα – Ζεστή κουζίνα, ζαχαροπλαστείο, Αρτοποιείο, Ιχθυοπωλείο, Κρεοπωλείο
    - Υλικά κατασκευής, Διαστάσεις, Επιλογή σκευών
    - Αρχές επιλογής εργαλείων, Μικροσυσκευών και Σκευών στην επαγγελματική κουζίνα (εργαλεία: μέτρησης, κοπής, σκεύη για τηγάνισμα, κατσαρόλες, μη κινητός εξοπλισμός κλπ)

## **Μάθημα: Έλεγχος Εμπορευμάτων (Α' Εξ.)**

**(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 3,0,3

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των γνώσεων που θα επιτρέψουν στους καταρτιζόμενους να αντιμετωπίζουν αποτελεσματικά βασικά ζητήματα που αφορούν τον έλεγχο εμπορευμάτων μιας επαγγελματικής κουζίνας τόσο από ποιοτική άποψη, όσο και από οικονομική, όπως η οργάνωση του τμήματος προμηθειών, ο σχεδιασμός λειτουργιών και μεθόδων διαχείρισης εμπορευμάτων, οι τεχνικές αξιολόγησης προμηθευτών, οι λειτουργίες παραλαβών και αποθήκευσης, η διαχείριση αποθεμάτων και η διενέργεια απογραφών.

Οι καταρτιζόμενοι θα πρέπει να είναι σε θέση να σχεδιάζουν τη λειτουργία του τμήματος προμηθειών των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται, να ελέγχουν τις διαδικασίες αποθήκευσης και διακίνησης, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τον εσωτερικό έλεγχο και οργάνωση και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- **Εισαγωγή στο μάθημα έλεγχος εμπορευμάτων**
- **Εισαγωγή στις επισιτιστικές επιχειρήσεις**
  - Διάκριση επισιτιστικών μονάδων
  - Ειδικά προβλήματα στον επισιτισμό
- **Οργάνωση Τμήματος Προμηθειών**
  - Οργάνωση τμήματος προμηθειών
  - Αρμοδιότητες υπεύθυνου προμηθειών
  - Αρμοδιότητες F&B Manager / Controller
- **Σχεδιασμός Προμηθειών**
  - Διαδικασίες προμηθειών
  - Προδιαγραφές ποιότητας
  - Κρίσιμα ερωτήματα στις προμήθειες
  - Σχέση τμήματος προμηθειών με λοιπά τμήματα
  - Υπολογισμός ποσότητας παραγγελίας
  - Παράγοντες επιλογής προμηθευτή
  - Υπηρεσίες που παρέχουν οι προμηθευτές
- **Μέθοδοι Προμηθειών**
  - Μειοδοτικός διαγωνισμός
  - Αγορές με συμβόλαιο / Είδη συμβολαίων
  - Αγορές τοις μετρητοίς / με προσφορές
  - Δελτίο παραγγελίας
- **Τεχνικές Αξιολόγησης Προμηθευτών**
  - Ποιοτικές μέθοδοι αξιολόγησης
  - Ποσοτικές μέθοδοι αξιολόγησης
- **Παραλαβές Εμπορευμάτων**
  - Πλάνο παραλαβών
  - Έλεγχοι στις παραλαβές

- Εσωτερικά έγγραφα
- Καρτέλα αποθήκης
- **Αποθήκευση Υλικών**
  - Διαχωρισμός υλικών και ομαδοποίηση
  - Γενικοί κανόνες αποθήκευσης
  - Κανόνες ασφαλείας αποθηκών
- **Διαχείριση Αποθεμάτων**
  - Είδη αποθεμάτων
  - Συνολικό κόστος αποθέματος
  - Πρόβλημα ισορροπίας αποθέματος
  - Δείκτες διαχείρισης αποθεμάτων
  - Σημείο αναπαραγγελίας
  - Βέλτιστη ποσότητα παραγγελίας
  - Σύστημα σταθερής ποσότητας παραγγελίας
  - Σύστημα σταθερής περιόδου παραγγελίας
  - Απόθεμα ασφαλείας και αναπαραγγελίες
- **Απογραφές Αποθεμάτων**
  - Είδη απογραφής
  - Λόγοι σύνταξης απογραφών
  - Διαφορές απογραφής (αιτίες αποκλίσεων)

## **Μάθημα: Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα ( Α΄ Εξ.)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να αξιοποιήσουν και να ενισχύσουν οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες τις οποίες αποκτούν παράλληλα στα υπόλοιπα μαθήματα του εξαμήνου, εφαρμόζοντας τις στην ειδικότητα κατάρτισης τους.

Στο μάθημα «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» δύναται να πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις στις οποίες οι καταρτιζόμενοι θα χρησιμοποιούν τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του Α΄ εξαμήνου, από το σύνολο των διδασκόμενων αντικειμένων (μαγειρική τέχνη, στοιχεία ζαχαροπλαστικής, αρχές οικονομικής, Τεχνικές εγκαταστάσεις – εξοπλισμός, έλεγχος εμπορευμάτων, γαλλικά) προκειμένου να ενισχύσουν τις ικανότητες και τις δεξιότητες τους στην ειδικότητα που καταρτίζονται .

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον της επαγγελματικής κουζίνας, στο οποίο θα εργαστούν.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

#### **Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται:**

- Ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή
- Σεμιναριακές παρουσιάσεις
- Εργαστηριακές εφαρμογές
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις.

Η αξιολόγηση του μαθήματος «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις. Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το διδασκόμενο αντικείμενο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

#### **Ενδεικτικές θεματικές για την εφαρμογή εκπαιδευτικών δράσεων είναι οι εξής:**

- Ανάλυση επαγγελματικών στόχων.
- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων
- Παρουσίαση ειδικών τεχνικών θεμάτων (πχ. μέσα πυρασφάλειας και πυροπροστασίας κλπ)
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών μαγειρικής.
- Σχεδιασμός διαδικασιών παραλαβής πρώτων υλών, ποιοτικού ελέγχου, αποθήκευσης, συντήρησης, επεξεργασίας και διακίνησης των παραγόμενων προϊόντων.
- Παρουσίαση Γαστρονομικών Περιφερειών και ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους.
- Παρουσίαση πρώτων υλών Μαγειρικής - Ζαχαροπλαστικής (πχ. Μπαχαρικά, Άλευρα, Οπωροκηπευτικά, Τυροκομικά, Γαλακτοκομικά κλπ).

- Παρουσίαση γαστρονομικών τάσεων και ειδικών μορφών (πχ. Μεσογειακή Διατροφή / Γαστρονομικός Τουρισμός / Παραδοσιακή Γαστρονομία / Τοπική κουζίνα κλπ)
- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων κουζίνας (πχ. ξενοδοχείων, εστιατορίων, catering και συναφών επισιτιστικών επιχειρήσεων).
- Παρουσίαση νέων τεχνολογιών και εφαρμογών επαγγελματικής κουζίνας
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής.
- Εξοικείωση με επαγγελματική ορολογία Μαγειρικής - Κουζίνας

## Μαθήματα

### Β' Εξάμηνο – Ώρες- Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

**Μάθημα: Γαλλικά ( Β' εξ.)**

**(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

#### Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των γνώσεων που επιτρέπουν την αποτελεσματική χρήση της γαλλικής γλώσσας και ορολογίας στους χώρους της επαγγελματικής κουζίνας. Οι καταρτιζόμενοι με την ολοκλήρωση των μαθημάτων θα γνωρίζουν τις βασικές γλωσσικές πράξεις, τα εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και το βασικό λεξιλόγιο της μαγειρικής στα γαλλικά ώστε να είναι σε θέση να αξιοποιήσουν τις γνώσεις αυτές στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών, στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους.

#### Περιεχόμενο του μαθήματος

- **Se déplacer dans l'espace**
- **Demander son chemin**
- **Proposer**
- **Raconter**
- **Décrire**
- **Proposer- exprimer un goût, un avis**
- **(Se) Repérer dans l'espace**
- **Se repérer dans le temps**



## **Μάθημα: Οργάνωση - Λειτουργία εστιατορίου ( Β΄ εξ.)**

### **(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,1,2

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων οι οποίες επιτρέπουν την αποτελεσματική χρήση βασικών ζητημάτων που αφορούν την οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου, όπως ο ορισμός και οι διακρίσεις των εστιατορίων, η οργάνωση των χώρων παράθεσης, η σύνθεση του προσωπικού και οι αρμοδιότητές του, ο εξοπλισμός και τα σκεύη του εστιατορίου, η προετοιμασία των χώρων, οι τεχνικές μεταφοράς σκευών, τα είδη couvert και τα είδη γευμάτων, τα ειδικά services, οι τεχνικές υποδοχής, παραγγελιοληψίας και παράθεσης γευμάτων και οι βασικές αρχές υγιεινής, ασφάλειας και επαγγελματικής συμπεριφοράς, στους χώρους του εστιατορίου.

Οι καταρτιζόμενοι με την ολοκλήρωση του μαθήματος θα είναι ικανοί να σχεδιάζουν τη λειτουργία παράθεσης των εδεσμάτων των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται, να ελέγχουν τις διαδικασίες σερβιρίσματος, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τον εσωτερικό έλεγχο και οργάνωση του εστιατορίου και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις σε πρακτικό επίπεδο αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- **Ορισμός εστιατορίου**
- **Διακρίσεις εστιατορίων**
  - Είδη εστιατορίων.
    - Πόλεων
    - Αυτοεξυπηρέτησης
    - Οχημάτων
    - Χορτοφαγίας
    - Ιχθυοφαγίας
    - Κυνηγιού
    - Snack – Bar
    - Drive in
    - Άλλα είδη Εστιατορίων
- **Χώροι εστιατορίων**
  - Κύριοι και Βοηθητικοί χώροι του εστιατορίου
  - Τραπεζαρία
  - Το Μαγειρείο
  - Βοηθητικοί χώροι
- **Προσωπικό Εστιατορίου**
  - Η ιεραρχία του εστιατορίου
  - Προσόντα και έργο του προσωπικού τραπεζαρίας
- **Εξοπλισμός και σκεύη Εστιατορίου**
  - Εξοπλισμός εστιατορίου
  - Σκεύη εστιατορίου
  - Επιτραπέζια σκεύη στο a la carte

- Επιτραπέζια σκεύη στο table d' hote
- Τα λινά του εστιατορίου
- Καθαρισμός χώρων, επιπλώσεων, σκευών, λινών, ασημικών.
- Γενικοί κανόνες καθαρισμού επιτραπέζιων σκευών εστιατορίου
- **Προετοιμασία τραπεζαρίας**
  - Η τεχνική στρώσιμο τραπεζιών
  - Τεχνική στρώσιμο τραπεζομάντιλων
  - Το δίπλωμα των πετσετών
  - Η διακόσμηση των τραπεζιών με άνθη
  - Η διαδικασία προσκόμισης και τοποθέτησης των επιτραπέζιων σκευών στο χώρο της τραπεζαρίας.
- **Βασικά couvert**
- **Τρόποι μεταφοράς πιάτων**
- **Γεύματα - Ώρες παραθέσεώς τους**
  - Γεύματα ημέρας
  - Σύνθεση Ευρωπαϊκού πρωινού
  - Η σύνθεση Αγγλικού πρωινού ή American Breakfast
  - Η σύνθεση του Βιεννέζικου ή Αυστριακού Πρωινού
  - Η σύνθεση του Ελληνικού Πρωινού
  - Μεσημβρινό Γεύμα
  - Δείπνο
  - Απαραίτητες προϋποθέσεις παραθέσεως
  - Κατηγορίες φαγητών, τρόπος παραθέσεως και απαιτούμενα σκεύη
- **Γενικοί κανόνες και απαραίτητες προϋπόθεσης σερβιρίσματος και Τεχνική πωλήσεων φαγητών και κρασιών**
- **Ειδικές κατηγορίες service**
  - Παρασκευή και παράθεση αφεψημάτων
  - Παράθεση Κρασιών και Διαδικασία σερβιρίσματος
  - Συνδυασμός κρασιών και φαγητού
  - Παράθεση τυριών
  - Παράθεση επιδορπίων
  - Απογευματινό τσαγιών
  - Flapre
  - Παράθεση απλών ποτών
- **Υγιεινή και ασφάλεια εστιατορίου**
- **Μέθοδοι παράθεσης εστιατορίου**
- **Υποδοχή πελάτη στο εστιατόριο**
- **Παραγγελίες και Λογαριασμοί**
- **Επαγγελματική αγωγή, συμπεριφορά**
- **Δεξιώσεις**
  - Τύποι δεξιώσεων
  - Χαρακτηριστικά δεξιώσεων

## **Μάθημα: Κοστολόγιο Παρασκευασμάτων ( Β΄ εξ.)**

### **(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

#### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των γνώσεων οι οποίες επιτρέπουν την αποτελεσματική χρήση βασικών ζητημάτων που αφορούν την κοστολόγηση παρασκευασμάτων, όπως οι διακρίσεις κόστους, η χρήση προτύπων, η κοστολόγηση άμεσων υλικών, εργατικών και λειτουργικών στοιχείων, η απόδοση προϊόντων και η τιμολόγηση παρασκευασμάτων.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι μέσω του ορθού προσδιορισμού των τιμών κόστους, θα είναι ικανοί να χαράσσουν μελλοντικά ρεαλιστική πολιτική τιμών πώλησης και να ελέγχουν τις καταναλώσεις.

Επιπλέον, οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν την κοστολόγηση των παρασκευασμάτων και των λειτουργιών των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται, να ελέγχουν τα στοιχεία που απαρτίζουν το συνολικό κόστος, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τον εσωτερικό έλεγχο του εστιατορίου και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

#### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- **Εισαγωγή Στο Μάθημα Κοστολόγιο Παρασκευασμάτων**
  - Ορισμός κόστους
  - Διαφορές κόστους – εσόδων - δαπανών
- **Διακρίσεις Κόστους**
  - Σταθερό κόστος / μεταβλητό κόστος
  - Ιστορικό / προϋπολογιστικό / πρότυπο κόστος
  - Κόστος παραγωγής
  - Στοιχεία συνολικού κόστους παραγωγής
- **Η Έννοια Των Προτύπων Στην Κοστολόγηση**
  - Πρότυπες διαδικασίες
  - Πρότυπη συνταγή
  - Καθορισμός πρότυπης μερίδας
  - Κρυφά κόστη
- **Κοστολόγηση Αμέσων Υλικών**
  - Φύλλο κοστολόγησης υλικών
  - Συνολικό κόστος άμεσων υλικών μερίδας
  - Παράγοντες επηρεασμού του κόστους
- **Απόδοση Προϊόντων**
  - Η έννοια της φύρας
  - Οφέλη υπολογισμού της απόδοσης των υλικών
  - Στάδια σύνταξης τεστ απόδοσης υλικών
- **Κοστολόγηση Άμεσης Εργασίας**
  - Διάκριση άμεσης -έμμεσης εργασίας
  - Φύλλο χρόνου εργασίας
  - Κόστος άμεσης εργασίας
  - Στοιχεία συμμετοχής στο κόστος εργασίας
- **Γενικά Λειτουργικά Έξοδα**
  - Συνολικό λειτουργικό κόστος περιόδου

- Φορείς κόστους/κέντρα κόστους
- Βάσεις μερισμού λειτουργικών εξόδων
- **Συνολικό Κόστος Προϊόντος Ανά Μονάδα**
  - Ανά μονάδα συνολικό κόστος
  - Συνολικό κόστος περιόδου
- **Τιμολόγηση Προϊόντος**
  - Ορισμός τιμής
  - Συστατικά στοιχεία τιμής
  - Τεχνικές τιμολόγησης

## **Μάθημα: Οινολογία ( Β΄ εξ.)**

### **(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων σε βασικά ζητήματα της οινολογίας, όπως ιστορικά στοιχεία, στοιχεία αμπελουργίας, λευκές και ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών, σύσταση και μικροβιολογία οίνου, κατηγορίες και τύποι κρασιών, στοιχεία marketing οίνου και συνδυαστική κρασιού και η αξιοποίηση τους στην επαγγελματική κουζίνα.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να αναγνωρίζουν τις Ελληνικές και Διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών, να κατανοούν τις μεθόδους οινοποίησης (λευκή, ροζέ, ερυθρή) και να αξιολογούν τις διαφορές τους. Αντίστοιχα σε επίπεδο ικανοτήτων – δεξιοτήτων θα είναι σε θέση με το πέρας του μαθήματος να ταξινομούν τις κατηγορίες κρασιών ανάλογα με τα χαρακτηριστικά που διαθέτουν, να αξιολογούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, άρωμα, γεύση και σώμα) των διαφόρων τύπων κρασιών, να προτείνουν συνδυασμούς κρασιών και εδεσμάτων και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- Ορισμοί – Ιστορικά Στοιχεία Αμπελουργίας - Οινολογίας
- Μορφολογία Του Αμπελιού (Ριζικό Σύστημα, Κορμό, Φύλλα, Ταξιανθία, Ανθός, Σταφύλι, Ράγα)
- Εγκατάσταση αμπελώνα (Κλίμα και έδαφος: τοποθεσία, κλίση εδάφους, σύσταση εδάφους, γειτνίαση με υδάτινους όγκους).
- Καλλιεργητικές φροντίδες αμπελώνα (Κλάδεμα, Είδη κλαδέματος)
- Λευκές Ποικιλίες Σταφυλιών (Ελληνικές και Διεθνείς)
- Ερυθρές Ποικιλίες Σταφυλιών (Ελληνικές και Διεθνείς)
- Ωρίμανση και συγκομιδή του Σταφυλιού
- Σύσταση του Οίνου: οξέα και αλκοόλες, φαινολικές, αρωματικές και λοιπές Ενώσεις
- Μικροβιολογία του Οίνου
- Είδη Οινοποίησης (Λευκή – Ροζέ- Ερυθρή) - Νομοθετική διάκριση των οίνων (ΟΠΑΠ – ΟΠΕ – ΠΟΠ – ΠΓΕ – Τοπικοί και επιτραπέζιοι οίνοι)
- Κατεργασίες Οίνου (Διαύγαση, παλαίωση, εμφιάλωση)
- Αποθήκευση Οίνων – Διαχείριση Κάβας
- Κατηγορίες και τύποι κρασιών (περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, διοξείδιο του άνθρακα, αρωματικές ουσίες και αλκοόλ)
- Οργανοληπτικός έλεγχος – Γευσιγνωσία Κρασιών (χρώμα, αρώματα, γεύση, σώμα κλπ) – Αξιολόγηση Οίνων
- Marketing Οίνου (Προώθηση Οίνου και Σύνθεση Καταλόγου Λίστας Κρασιών)
- Κρασί και Διατροφή (Αρμονική σύνδεση οίνων και Εδεσμάτων )

## **Μάθημα: Υγιεινή Και Ασφάλεια ( Β΄ εξ.)**

### **(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,0,1

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια του προσωπικού και των χώρων μιας επισιτιστικής επιχείρησης και πιο συγκεκριμένα:

- να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια στο χειρισμό τροφίμων, προκειμένου να προστατευθεί η δημόσια υγεία και ασφάλεια
- να κατέχουν τις απαραίτητες γνώσεις σε θέματα που αφορούν την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων,
- να αναγνωρίζουν τις βασικές κατηγορίες κινδύνων (φυσικοί, χημικοί και βιολογικοί) που απαντώνται στα τρόφιμα, τις βασικές αρχές ατομικής υγιεινής, τα προαπαιτούμενα προγράμματα αλλά και τις διαδικασίες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων κατά την παραγωγή (GMP: Good Manufacture Practice).

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν τις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας, να ελέγχουν τα στοιχεία που απαρτίζουν τις καθορισμένες διαδικασίες, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τον εσωτερικό έλεγχο και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- **Εισαγωγή στην ασφάλεια τροφίμων**
  - (Ορισμοί, Γενικές διαπιστώσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, φορείς ελέγχου)
- **Κίνδυνοι τροφίμων - Ασθένειες που προκαλούνται από τα τρόφιμα**
  - ( Φυσικοί, Χημικοί και Βιολογικοί Κίνδυνοι, Κατηγορίες επιμόλυνσης τροφίμων, Βαθμοί επικινδυνότητας τροφίμων, Τροφικές λοιμώξεις/τοξινώσεις)
- **Υγιεινή του Προσωπικού**
  - (Ατομική Υγεία-Πιστοποιητικό Υγείας, Ατομική Υγιεινή, Επιμολύνσεις από το προσωπικό)
- **Καθαρισμός και Απολύμανση**
  - ( Σκοπός, Πλάνο Καθαρισμού & Απολύμανσης), Διαχείριση Απορριμμάτων.
- **Μυοκτονία και Απεντόμωση**
  - ( Σκοπός, Είδη Ξενιστών - Πρόληψη, Αντιμετώπιση)
- **Παραλαβή Ά Υλών και Υλικών Συσκευασίας**
  - ( Απαιτήσεις Προμήθειας - Απαιτήσεις για σωστή Παραλαβή- Θερμομέτρηση Προϊόντων - Βαθμονόμηση Θερμομέτρου)
- **Αποθήκευση Τροφίμων**
  - ( Συνθήκες Αποθήκευσης, Κανόνες Σωστής Αποθηκευτικής Πρακτικής, Ειδικές απαιτήσεις)

- **Προετοιμασία και Επεξεργασία Τροφίμων**
  - (Βασικοί κανόνες προετοιμασίας, Πλύσιμο – Απόψυξη – Τεμαχισμός)
- **Οδηγίες και βασικοί κανόνες Θερμικής Επεξεργασίας**
- **Στάδια μετά τη Θερμική Επεξεργασία**
  - (Θερμοκρασίες Συντήρησης, Σωστοί Χειρισμοί από το Προσωπικό, Κρύωμα – Αναθέρμανση, Συντήρηση σε Ψύξη ή Κατάψυξη - Διατήρηση με Ψύξη ή Θέρμανση, Σωστό Σερβίρισμα).
- **Ευθύνες και Νομικές Υποχρεώσεις**
  - (Ηθική Ευθύνη, Νομική Υποχρέωση, Παρακολούθηση και Τήρηση αρχείων, Τήρηση Φακέλων).

## **Μάθημα: Τέχνη Μαγειρικής II ( Β΄ εξ.)**

**(Μάθημα εξειδίκευσης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,3,5

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι γνώσεις , δεξιότητες και ικανότητες σε βασικά ζητήματα που συνθέτουν τη μαγειρική τέχνη και το χώρο της επαγγελματικής κουζίνας καθώς στις βασικές αρχές της μαγειρικής τέχνης τόσο σε επίπεδο παρασκευών, όσο και στη σύνθεση εδεσμάτων της ελληνικής και της ευρωπαϊκής κουζίνας.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις ιδιότητες των υλικών μαγειρικής και των τροφίμων, όπως αναφέρονται στον κατάλογο του περιεχομένου του μαθήματος. Επιπλέον θα είναι σε θέση να τα κατηγοριοποιούν ανάλογα με το είδος τους και να γνωρίζουν τις σχετικές συνταγές μαγειρικής για αυτά.

Οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας των υλικών μαγειρικής και των τροφίμων, για τη δημιουργία των παρασκευασμάτων, που αναφέρονται ονομαστικά στο περιεχόμενο του μαθήματος και να ακολουθούν την ανάλυση των εργαστηριακών συνταγών ώστε να είναι σε θέση να παρασκευάζουν διάφορων τύπων σάλτσες, πίτσες, σαλάτες, σουφλέ, μπουσέ, βολ-ω-βαν, ρισόλ, κικ λωραίν, κρέπες, νιόκι, πίτες, ρύζι, ζυμαρικά, αβγά κ.α. σύμφωνα με τον κατάλογο του περιεχομένου του μαθήματος (εργαστηριακό μέρος).

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

#### **ΘΕΩΡΙΑ**

- **Σάλτσες**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Αβγά**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Πίτσες**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Ρύζι**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Ζυμαρικά**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Φρέσκες Ζύμες**
  - Κατηγορίες και χρήσεις



- Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Σουφλέ**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Μπουσέ**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Βολ – ω – βαν**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Ρισόλ**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Λαχανικά**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Σαλάτες**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών

## ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

- **Σάλτσες (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
  - Σάλτσες ζεστές
  - Σάλτσες κρύες
  - Σάλτσες σκούρες
  - Σάλτσες λευκές
  - Σάλτσες βασικές (Ντεμίγκλας - Τομάτα - Μπεςαμέλ - Φον Σκούρο - Δεμένο - Βελουτέ Βούτυρο - Ολλανδέζα - Μαγιονέζα)
  - Παράγωγα βασικών Σαλτσών
  - Σάλτσα λαδολέμονο
  - Σάλτσα αυγολέμονο
  - Σάλτσα βινεγκρέτ
  - Σάλτσα ραβιγκότ
  - Σάλτσα για πατέ
  - Σάλτσα καφέ ντε παρί
- **Αβγά (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
  - Τρόποι ψησίματος
    - Με κέλυφος (Α λα κοκ – Μολέ - Σφικτά και παράγωγα αυτών)
    - Χωρίς κέλυφος (Αν κοκότ – τηγανιτά – μουλέ - ποσέ – μάτια)
    - Χωρίς κέλυφος ανακατεμένα
    - Ομελέτες διάφορες
- **Πίτσες (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
  - Ζύμες για πίτσες
  - Σάλτσα για πίτσες
  - Ποικιλίες διάφορες (Νάπολη – Μαργαρίτα – Σπέσιαλ - Τέσσερις εποχές – Γαρίδες – Ρομάνα – Τόνο – Μανιτάρια - Λιγκουρέ κ.τ.λ.)
- **Ρύζι (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
  - Ρύζι ινδιέν
  - Ρύζι πιλάφι
  - Ρύζι ριζότο

- Ρύζι κρεόλ
- Ρύζι κάρυ
- Ρύζι βαλανσιέν
- Ρύζι αιγυπτιακό
- Ρύζι παριζιάνικο
- Ρύζι ιταλιέν
- Ρύζι παέλια
- Ρύζι μιλαναίζ
- Ρύζι πιεμονταίζ
- Ρύζι πορτουγκαίζ
- Ρύζι ελληνικό
- **Ζυμαρικά (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
  - Μακαρόνια και Σπαγγέτι
  - Ζυμαρικά βιομηχανικά
    - Ποικιλίες βιομηχανικών
      - Μακαρόνια χονδρά
      - Μακαρόνια ψιλά
      - Μακαρόνια μέτρια
      - Μακαρόνια διάτρητα
      - Μακαρόνια σπαγγέτι
      - Μακαρόνια κοφτό
      - Λαζάνια
      - Νοτιγιέτ
      - Χυλοπίτες
      - Κριθαράκι
    - Κυριότερες Παρασκευές ζυμαρικών
      - Με βούτυρο
      - Κρέμα
      - Ιταλιέν
      - Ω γκρατέν
      - Μιλανέζ
      - Ναπολιτέν
      - Μπολονέζ
      - Σισιλιέν
      - Παστίτσιο
  - Φρέσκες Ζύμες Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων
    - Νουίγ
    - Ραβιόλι
    - Κανελόνη τοσκάνα
    - Κανελόνη ιταλιέν
- **Κρέπες (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
- **Νιόκι (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
- **Κις Λωραίν (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
- **Πίτες (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
- **Σουφλέ (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
  - Με Τυρί
  - Με λαχανικά
  - Με Κρέας
  - Με Ψάρι
- **Μπουσέ (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
  - Αμερικέν
  - Φινανσιέρ

- Φρούτα θαλάσσης
- **Βολ – ω – βαν (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
- **Ρισόλ (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
- **Λαχανικά (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
  - Λαχανικά σε βολβούς
  - Λαχανικά σε καρπούς
  - Λαχανικά σε ρίζα
  - Λαχανικά σε μίσχους
  - Λαχανικά σε φύλλα
  - Λαχανικά σε μύκητες
  - Λαχανικά σε λουλούδια
  - Λαχανικά σε δημητριακούς καρπούς
  - Τρόποι Ψησίματος
  - Παρασκευές λαχανικών
- **Σαλάτες (Ενδεικτικές παρασκευές με χρήση όλων των τύπων)**
  - Μέθοδοι προετοιμασίας - Τρόποι παρασκευής
    - Ωμές
    - Βραστές
    - Απλές
    - Σύνθετες
    - Σπεσιαλιτέ
    - Ελληνικές

## **Μάθημα: Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής II ( Β΄ εξ.)**

**(Μάθημα εξειδίκευσης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,2,3

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η εξοικείωση των καταρτιζόμενων με τις βασικές αρχές της οργάνωσης ενός ζαχαροπλαστείου και την τέχνη της ζαχαροπλαστικής.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων. Οι καταρτιζόμενοι θα είναι ικανοί να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας των υλικών ζαχαροπλαστικής, που αναφέρονται ονομαστικά στο περιεχόμενο του μαθήματος και να ακολουθούν την ανάλυση των εργαστηριακών συνταγών ώστε να είναι σε θέση να παρασκευάζουν διαφόρων τύπων προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν βασικά ζητήματα της ζαχαροπλαστικής τέχνης, όπως η δημιουργία μαρέγκας, τα πετί φουρ, η διακόσμηση, οι σάλτσες ζαχαροπλαστικής, τα μπισκουί, τα σοκολατάκια, τα γλυκά ψυγείου, οι τούρτες, οι πάστες, τα παγωτά, τα μείγματα και η καραμέλα ντεκόρ.

Επιπλέον θα έχουν αποκτήσει τις δεξιότητες χειρισμού των κύριων σκευών του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής και των τεχνικών επεξεργασίας των υλικών, τα οποία αναφέρονται στο περιεχόμενο του μαθήματος ώστε να είναι ικανοί να ασκούν βασικές λειτουργίες της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν ζαχαροπλαστικές παρασκευές, να ελέγχουν τα στοιχεία που τις απαρτίζουν και τις ιδιότητες τους, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν παραγωγή ζαχαροπλαστικών εδεσμάτων και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις σε πρακτικό επίπεδο αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

#### **ΘΕΩΡΙΑ**

- Μαρέγκες
- Πετι Φουρ
- Η διακόσμηση στη Ζαχαροπλαστική
- Σάλτσες ζαχαροπλαστικής
- Επιδόρπια ζεστής και κρύας κουζίνας
- Σύνθεση - Μέθοδος ψησίματος- Επιδόρπια ζεστής κουζίνας
- Μπισκουί
- Σοκολατάκια
- Γλυκά Ψυγείου
- Πάστα – Διακοσμητική – Ντεκόρ
- Τούρτα
- Παγωτά
- Μείγματα
- Καραμέλα Ντεκόρ
- Τεχνικές παρουσίασης γλυκών buffet και a la carte

#### **ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ**

**Μαρέγκες (Ενδεικτικές παρασκευές)**

- Γαλλική
- Ιταλική
- Ελβετική
- **Πετι Φουρ (Ενδεικτικές παρασκευές)**
- **Η διακόσμηση στη Ζαχαροπλαστική (Ενδεικτικές παρασκευές)**
- **Σάλτσες ζαχαροπλαστικής (Ενδεικτικές παρασκευές)**
- **Τα Επιδόρπια (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Επιδόρπια ζεστής και κρύας κουζίνας
- **Μπισκούι (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Βανίλιας Μπισκούι
  - Σοκολάτας Μπισκούι
- **Σοκολατάκια (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Βουτηχτά σοκολατάκια
  - Γεμιστά σοκολατάκια
  - Σοκολατάκια φόρμας
  - Σοκολατάκια με σακούλα ζαχαροπλαστικής
- **Γλυκά Ψυγείου (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Κωκάκια
  - Ταρτάκια φρούτων Εκλαιράκια
  - Σουδάκια
  - Καριόκα
  - Μακαρόν
  - Μπεζέδες
- **Παραδοσιακά γλυκά εποχής II (Ενδεικτικές παρασκευές)**
- **Διεθνή γλυκά (Ενδεικτικές παρασκευές)**
- **Πάστα – Διακοσμητική – Ντεκόρ (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Ζαχαρόπαστα
  - Αμυγδαλόπαστα
  - Νουγκατίνα
  - Δραγάντι
  - Αυγόγλασο
  - Μπισκούι
  - Πατ Σιγκαρέτ
- **Τούρτα (Ενδεικτικές παρασκευές)**
- **Παγωτά (Ενδεικτικές παρασκευές)**
- **Μείγματα (Ενδεικτικές παρασκευές)**

## **Μάθημα: Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα ( Β΄ Εξ.)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να αξιοποιήσουν και να ενισχύσουν οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες τις οποίες αποκτούν παράλληλα στα υπόλοιπα μαθήματα του εξαμήνου, εφαρμόζοντας τες στην ειδικότητα κατάρτισης τους.

Στο μάθημα «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» δύναται να πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις στις οποίες οι καταρτιζόμενοι θα χρησιμοποιούν τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του Β΄ εξαμήνου, από το σύνολο των διδασκόμενων αντικειμένων (μαγειρική τέχνη, στοιχεία ζαχαροπλαστικής, αρχές οικονομικής, Τεχνικές εγκαταστάσεις – εξοπλισμός, έλεγχος εμπορευμάτων, γαλλικά) προκειμένου να ενισχύσουν τις ικανότητες και τις δεξιότητες τους στην ειδικότητα που καταρτίζονται .

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον της επαγγελματικής κουζίνας, στο οποίο θα εργαστούν.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

#### **Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται:**

- Ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή
- Σεμιναριακές παρουσιάσεις
- Εργαστηριακές εφαρμογές
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις.

Η αξιολόγηση του μαθήματος «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις. Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το διδασκόμενο αντικείμενο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

#### **Ενδεικτικές θεματικές για την εφαρμογή εκπαιδευτικών δράσεων είναι οι εξής:**

- Ανάλυση και παρουσίαση διοικητικών εκπαιδευτικών αντικειμένων επαγγελματικής μαγειρικής (πχ οργάνωση προσωπικού και χώρων, προγραμματισμός δράσεων, διεύθυνση λειτουργιών, έλεγχος αποτελεσμάτων κλπ).
- Παρουσίαση διεθνών τάσεων και ειδικών χαρακτηριστικών Διεθνούς κουζίνας.
- Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα διεθνών τρόπων σερβιρίσματος (πχ. Αγγλικός, Γαλλικός, Αυστριακός, Ελληνικός τρόπος σερβιρίσματος).
- Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα ειδικών τύπων σερβιρίσματος (πχ. Service Buffet, A la carte Service, Table d' hote service)
- Διαχείριση μενού και πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα.
- Παρουσίαση ειδικών τύπων εκδηλώσεων (πχ. δεξιώσεις, banquets) και πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα.
- Πρακτική εφαρμογή διεθνούς ορολογίας επαγγελματικής κουζίνας.
- Πρακτική εφαρμογή και παρουσίαση ειδικών θεμάτων υγιεινής και ασφάλειας (πχ. Πρώτες βοήθειες και πιθανοί τραυματισμοί σε μια επαγγελματική κουζίνα).
- Επισκέψεις σε διεθνείς, τοπικές εκθέσεις για την γαστρονομία και τον τουρισμό.
- Επισκέψεις σε οινοποιία και κάβες κρασιών.
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής
- Πρακτική εφαρμογή θεμάτων Catering και μαζικής εστίασης.

- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων
- Ασκήσεις - Παρουσιάσεις εκτίμησης επαγγελματικών κινδύνων (πρακτική εφαρμογή – προληπτικές διορθωτικές ενέργειες)
- Συγκριτική αξιολόγηση τεχνικών μαγειρικής
- Πρακτική εφαρμογή στη κοστολόγηση πρότυπων συνταγών

## Γ' Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

**Μάθημα: Γαλλικά ( Γ' εξ.)**

**(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τη γαλλική γλώσσα και ορολογία στους χώρους της επαγγελματικής κουζίνας.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να γνωρίζουν τις βασικές γλωσσικές πράξεις, τα εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και το βασικό λεξιλόγιο μαγειρικής στα γαλλικά. Επιπλέον θα είναι σε θέση να αξιοποιήσουν τις βασικές αυτές γνώσεις, στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών, στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- Se déplacer dans l'espace
- Demander son chemin
- Proposer
- Raconter
- Décrire
- Proposer- exprimer un goût, un avis
- (Se) Repérer dans l'espace
- Se repérer dans le temps



## Μάθημα: Τέχνη Μαγειρικής III ( Γ' εξ.)

### (Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,4,5

#### Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες στη μαγειρική τέχνη, στο χώρο της επαγγελματικής κουζίνας καθώς και στις βασικές αρχές τόσο σε επίπεδο παρασκευών, όσο και στη σύνθεση εδεσμάτων της ελληνικής και της ευρωπαϊκής κουζίνας.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις ιδιότητες των υλικών μαγειρικής και των τροφίμων όπως αναφέρονται στον κατάλογο του περιεχομένου του μαθήματος. Επιπλέον θα είναι σε θέση να τα κατηγοριοποιούν ανάλογα με το είδος τους και να γνωρίζουν τις σχετικές με αυτά συνταγές μαγειρικής.

Οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας των υλικών μαγειρικής και των τροφίμων, για τη δημιουργία των παρασκευασμάτων, που αναφέρονται ονομαστικά στο περιεχόμενο του μαθήματος και να ακολουθούν την ανάλυση των εργαστηριακών συνταγών ώστε να είναι ικανοί να παρασκευάζουν διαφόρων τύπων ορεκτικά, γαρνιτούρες, κιμάδες, πουλερικά, ψάρια, οστρακόδερμα, προϊόντα επεξεργασίας ψαριών, αλίπαστα ψάρια, καπνιστά ψάρια, γκαλαντίνες, τερίνες, μους – Ασπίκ (εργαστηριακό μέρος). Επιπλέον οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να παρασκευάζουν αντιπροσωπευτικές παρασκευές από τις παραπάνω κατηγορίες εδεσμάτων καθώς και να αναπτύσσουν δεξιότητες προσαρμογής των ανάλογων γνώσεων και τεχνικών στην πραγματική λειτουργία των επισιτιστικών επιχειρήσεων.

#### Περιεχόμενο του μαθήματος

##### ΘΕΩΡΙΑ

- **Ορεκτικά**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Γαρνιτούρες**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Κιμάδες**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Πουλερικά**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Ψάρια**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Οστρακόδερμα**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Προϊόντα επεξεργασίας ψαριών**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Αλίπαστα ψάρια**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Καπνιστά ψάρια**

- Κατηγορίες και χρήσεις
- Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Γκαλαντίνες**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Τερίνες**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών
- **Μους – Ασπίκ**
  - Κατηγορίες και χρήσεις
  - Ανάλυση εργαστηριακών συνταγών

## ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

- **Ορεκτικά (tapas) (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Ορεκτικά κρύα
  - Ορεκτικά ζεστά
- **Γαρνιτούρες (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Ζεστές
    - Απλές
    - Σύνθετες
  - Κρύες
    - Απλές
    - Σύνθετες
- **Κιμάδες (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Μπιφτέκια
  - Κεφτεδάκια
  - Σουτζουκάκια
  - Γιουβαρλάκια
  - Φρικαντέλ
  - Κεμπάπ
- **Πουλερικά (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - **Κοτόπουλο**
    - Ψητό στον φούρνο
    - Σχάρας
    - Σοτέ
    - Σούβλας
    - Ποσέ
    - Τηγανιτό
    - Πανέ
    - Στιρ-φράι
  - **Γαλοπούλα**
    - Ψητή στον φούρνο
    - Σχάρας
    - Σοτέ
    - Σούβλας
    - Ποσέ
    - Braise
    - Στιρ-φράι
- **Ψάρια (Ενδεικτικές παρασκευές)**

- **Γλυκού νερού**
  - Σολομός
  - Πέστροφα
  - Βατραχοπόδαρα
- **Θαλασσινού νερού**
  - Λαβράκι
  - Φαγγρί
  - Τσιπούρα
  - Γάυρος
  - Γλώσσα
  - Σαρδέλες
  - Ξιφίας
  - Βακαλάος
  - Μπαρμπούνια
- **Οστρακόδερμα (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Αστακός
  - Καραβίδες
  - Καβούρια
  - Γαρίδες
  - Οστρακοειδή
  - Μύδια
  - Χτένια
  - Κυδώνια
  - Στρείδια
- **Μαλάκια (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Χταπόδια
  - Καλαμάρια
  - Σουπιές
- **Προϊόντα επεξεργασίας ψαριών (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Αυγά ψαριών
  - Αλίπαστα ψάρια
  - Καπνιστά ψάρια
- **Γκαλαντίνες (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Κοτόπουλου
  - Ψαριών
- **Τερίνες (Ενδεικτικές παρασκευές)**
  - Λαχανικών
  - Κρεατικών
  - Ψαριού
- **Μους – Ασπίκ (Ενδεικτικές παρασκευές)**

**Μάθημα: Σύνθεση Μενού (Γ' εξ.)**

**(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων σε βασικά ζητήματα σύνθεσης μενού, όπως η ορολογία, οι ισχύουσες διατάξεις, οι προϋποθέσεις, οι κανόνες σύνθεσης μενού και η σύνθεση ειδικών εδεσματολογίων.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να γνωρίζουν την προέλευση των διαφόρων τροφίμων, τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητές τους. Επιπλέον θα πρέπει να είναι σε θέση να συνθέσουν να ελέγχουν και να διορθώνουν εδεσματολόγια (MENUS) ανάλογα με την εποχή, την εθνικότητα και τις συνήθειες των πελατών, τη σύγχρονη διαιτητική καθώς και τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- **Εισαγωγή, ορολογία διεθνής (MENU, A LA CARTE, κ.α.)**
- **Ισχύουσες διατάξεις και κανόνες (αγορανομικές διατάξεις κλπ) σχετικά με τις υποχρεώσεις των εστιατορίων για τη σύνθεση εδεσματολογίων**
- **Απαραίτητες προϋποθέσεις που λαμβάνονται υπ' όψη για τη σύνθεση εδεσματολογίων**
  - Κατηγορία εστιατορίων
  - Εποχικότητα
  - Κόστος
  - Αγορά - προϊόντα
- **Βασικοί κανόνες σύνθεσης εδεσματολογίου με βάση τη διαιτητική**
  - Καθημερινά MENU
  - Επαναλαμβανόμενα MENU
  - MENU υγιεινής διατροφής
  - Συνθέσεις για BUFFET
- **Βασικοί κανόνες σύνθεσης καταλόγων ανάλογα με την κατηγορία των εστιατορίων (A LA CARTE )**
- **Ορολογία εδεσμάτων και αποτύπωσή τους στους καταλόγους**
- **Διεθνής ονοματολογία**
- **Σύνθεση εδεσματολογίων ειδικών – εορταστικών εκδηλώσεων**
- **Γαμήλια γεύματα, εορταστικά**
- **Παραδοσιακά εδεσματολόγια και τρόπος παρουσίασής τους**
- **Ασκήσεις σύνθεσης MENU διαφόρων κατηγοριών**

## **Μάθημα: Τεμαχισμός Κρεάτων Ι ( Γ' εξ.)**

### **(Μάθημα εξειδίκευσης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,2,2

#### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες στα βασικά ζητήματα του τεμαχισμού, της ανατομίας και της χρήσης των κρεάτων. Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τα βασικά είδη των κρεάτων και των λουτών βασικών ειδών μαγειρικής, τα επιμέρους μέρη τους και τις βασικές χρήσεις και εφαρμογές τους.

Οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας των κρεάτων, να τα ξεχωρίζουν, να τα τεμαχίζουν καθώς επίσης να γνωρίζουν την ποιότητα του κάθε επιμέρους υλικού, όπως αναφέρονται ονομαστικά στο περιεχόμενο του μαθήματος.

Επιπλέον οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να εφαρμόζουν αντιπροσωπευτικές τεχνικές τεμαχισμού καθώς και να αναπτύσσουν δεξιότητες προσαρμογής των ανάλογων γνώσεων και τεχνικών στην πραγματική λειτουργία των επισιτιστικών επιχειρήσεων.

#### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- **Πουλερικά – πουλερικά κυνηγιού**
  - Γενικά χαρακτηριστικά - Κατηγορίες πουλερικών**
  - **Λευκόσαρκα**
    - Κοτόπουλα
    - Καπόνια
    - Κόκορες
    - Γαλοπούλες
  - **Σκούρα σάρκα**
    - Πάπιες
    - Πιτσούνια
    - Χήνες
  - **Πουλιά κυνηγιού**
    - Φασιανός
    - Περδίκι
    - Αγριόπαπια
    - Ορτίκι
  - **Τεμαχισμός πουλερικών**
    - Κύρια τεμάχια
    - Δευτερεύοντα τεμάχια
    - Τεμαχισμός πουλερικών για ρολό, γκαλαντίνα
    - Τρόποι δεσίματος πουλερικών
    - Τεμαχισμός πουλερικών για σχάρα
- **Υδροβία**
  - **Γενικά χαρακτηριστικά - Κατηγορίες υδροβίων**

- **Ιχθύες**
  - Γλυκού νερού
  - Αλμυρού νερού
- **Μαλακόστρακα**
- **Μαλάκια**
- **Οστρακόδερμα**
  
- **Χοιρινά**
  - **Γενικά χαρακτηριστικά, διακρίσεις και κατηγορίες**
  - Χοιρίδιο γάλακτος
  - Γουρουνόπουλο
  - Γουρουνοπούλα
  - Γουρούνα
  - Κάπρος
  - **Τεμαχισμός ημιμόριου χοιρινού**
    - Μπούτι
    - Καρέ
    - Ωμοπλάτη
  - **Τεμάχια χοιρινού**
    - **1<sup>η</sup> κατηγορία**
      - Μπούτι
      - Καρέ
      - Μπριζόλες
      - Κοτολέτες
    - **2<sup>η</sup> κατηγορία**
      - Σπάλα
      - Σπαλομπριζόλες
      - Στήθος
      - Λαιμός
    - **3<sup>η</sup> κατηγορία**
      - Κεφάλι
      - Κότσι
      - Πόδι
      - Ουρά
  - **Υποπροϊόντα χοιρινού**
    - Καρδιά
    - Στομάχι
    - Συκώτι
    - Κεφάλι
    - Νεφρά
    - Σπλήνα
    - Ουρά
    - Γλώσσα
  - **Παραπροϊόντα χοιρινού κρέατος**
    - Αλλαντικά
    - Λουκάνικα

## **Μάθημα: Τροφογνωσία - Εδεσματολόγιο (Γ' εξ.)**

### **(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

#### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η εξοικείωση των καταρτιζομένων με τα βασικά ζητήματα που αφορούν τις ιδιότητες των τροφίμων και την σύνθεση σχετικών εδεσματολογίων.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα αναγνωρίζουν τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων, τις βασικές κατηγορίες τροφίμων (δημητριακά, γάλατα και γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέατα και προϊόντα κρέατος, λίπη-έλαια, γλυκαντικές ύλες κλπ) και θα κατανοούν τις διεργασίες (θερμική επεξεργασία, αλάτιση, κάπνιση, κονσερβοποίηση) που επηρεάζουν την σύσταση των τροφίμων. Σε επίπεδο ικανοτήτων – δεξιοτήτων θα είναι σε θέση να επιλέγουν την κατάλληλη μέθοδο επεξεργασίας των τροφίμων ανάλογα με το είδος και την σύστασή τους, αλλά και να συνδυάζουν τις κατηγορίες των α' υλών τροφίμων για την σύνθεση ενός ισορροπημένου διατροφικά εδεσματολογίου.

#### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- **Τροφογνωσία- Τρόφιμα και Θρεπτικές Ύλες**
  - (Ορισμοί)
- **Διατήρηση – συντήρηση τροφίμων – μέθοδοι διατήρησης των τροφίμων**
- **Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων (οργανοληπτικός, φυσικοχημικός και μικροβιολογικός έλεγχος)**
- **Ιδιότητες των Τροφίμων**
  - (Φυσικές, Χημικές, Φυσικοχημικές, Βιοχημικές, Οργανοληπτικές)
- **Τρόφιμα Φυτικής Προέλευσης**
  - Δημητριακά (ορισμοί, είδη Δημητριακών, είδη αλεύρων, κατηγορίες – τύποι αλεύρου σίτου, Προϊόντα Δημητριακών, Αρτοσκευάσματα - Αρτοπαρασκευάσματα και Ζυμαρικά)
  - Όσπρια (είδη, σύσταση – ποιοτική ταξινόμηση, χρήσεις)
  - Λαχανικά- Φρούτα (Ταξινόμηση, Είδη, σύσταση, Προϊόντα Λαχανικών- φρούτων, π.χ. χυμοί φρούτων, μαρμελάδες, κομπόστες, κ.α.)
  - Ελιές (Ταξινόμηση, Είδη, Προϊόντα ελιάς)
  - Ξηροί καρποί (Ταξινόμηση, Είδη, Χρήσεις)
- **Τρόφιμα Ζωικής Προέλευσης**
- **Γαλακτοκομικά Προϊόντα**

- Γάλα ( ορισμός, σύσταση, είδη – μέθοδοι συντήρησης και επεξεργασίες γάλακτος, χρήσεις )
- Κρέμα Γάλακτος (Τεχνολογία αφρογάλακτος, Σύσταση, Μέθοδος παραγωγής, Αλλοιώσεις, Χρήσεις )
- Γιαούρτι (Είδη, Σύσταση, Μέθοδος παραγωγής, Αλλοιώσεις, Χρήσεις)
- Τυριά (Ταξινόμηση- Είδη, Σύσταση, Μέθοδος παραγωγής, Χαρακτηριστικά, Αλλοιώσεις, Χρήσεις , τυριά ΠΟΠ και ΠΓΕ)
- Παγωτό (Σύσταση, Είδη, Μέθοδοι παραγωγής, Αλλοιώσεις, Χρήσεις)
- **Κρέας και προϊόντα κρέατος**
  - Κρέας (Ορισμοί, Ζώα εκτροφής, Εμπορικά είδη κρέατος, σύσταση του κρέατος, Τεμάχια κρέατος, Νεκρική ακαμψία - Ωρίμανση, Συντήρηση, Πεμπτημόριο)
  - Κρεατοσκευάσματα (Αλλαντικά, είδη αλλαντικών, είδη κρεατοπαρασκευασμάτων, χρήσεις, αλλοιώσεις, συντήρηση)
  - Υποπροϊόντα κρέατος (π.χ. Ζελατίνη: Είδη, σύσταση, χρήσεις)
- **Αυγά (Ορισμός, Είδη, Ποιοτική Ταξινόμηση, Σύσταση, Κριτήρια επιλογής, φρεσκότητα, Προϊόντα αυγών, Χρήσεις)**
- **Λίπη και Έλαια**
  - Εδώδιμες Λιπαρές ύλες ( Ορισμοί, είδη, κατηγορίες, σύσταση, ιδιότητες, διαφορές)
  - Επιτρεπόμενες διεργασίες λιπών και Ελαίων
  - Ελαιόλαδο (Κατηγορίες, τεχνολογία ελαιόλαδου - τυποποίηση, αλλοιώσεις, συντήρηση, νοθείες)
  - Φυτικά έλαια (είδη και ιδιότητες: αραβοσιτέλαιο, σησαμέλαιο, σογιέλαιο, ηλιέλαιο, φοινικέλαιο)
  - Φυτικά λίπη (είδη και ιδιότητες: Κοκκόλιπος, Φοινικόλιπος, Φοινικοκυρηνόλιπος, Κακαόλιπος)
  - Ζωικά λίπη ( Διακρίσεις και σύσταση, είδη π.χ. βούτυρο, χοίρειο λίπος, στέαρ)
  - Επεξεργασμένα λίπη - έλαια (Ορισμοί, είδη, σύσταση π.χ. μαργαρίνη, shortenings κλπ)
  - Τεχνητά λίπη – υποκατάστατα λιπών (Ορισμοί, είδη σύσταση)
- **Γλυκαντικές ύλες (ορισμός)**
  - Φυσικές Γλυκαντικές Ύλες (Είδη, Σύσταση, Χρήσεις)
  - Τεχνητές Γλυκαντικές Ύλες(Είδη, Σύσταση, Χρήσεις)
- **Αρτυματικές ύλες (Είδη, Χρήσεις)**
- **Ευφραντικά**
  - (καφές, κακάο, σοκολάτα, τσάι, κ.α.) (Είδη, Χρήσεις)
- **Αλκοολούχα Ποτά (πλην οίνου)**
  - (μπύρα, ηδύποτα, αποστάγματα)



**Μάθημα: Διαιτητική (Γ' εξ.)**

**(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων οι οποίες επιτρέπουν την αποτελεσματική χρήση των στοιχείων διαιτητικής στην επαγγελματική κουζίνα.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις βασικές παραμέτρους των αρχών διατροφής, τη σύσταση και της θρεπτική αξία των τροφίμων, τη διαθρεπτική επισήμανση των προϊόντων και τη παρουσία αλλεργιογόνων στις α' ύλες και τα παραγόμενα προϊόντα.

Επίσης οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να διακρίνουν την ύπαρξη αλλεργιογόνων στις πρότυπες συνταγές που παράγουν και να προβαίνουν στην σύνθεση εδεσματολογίων- πιάτων βασισμένων στις ιδιαίτερες ανάγκες των καταναλωτών στους οποίους απευθύνονται (ειδικές ομάδες καταναλωτών: καρδιοπαθείς, διαβητικοί κλπ).

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- **Διατροφή**
  - Έννοιες και Ορισμοί
  - Σκοπός - Στόχοι - Αρχές διατροφής
  - Φάσεις διατροφής (πρόσληψη, πέψη, απορρόφηση) - Μεταβολισμός
- **Διαιτητικές ανάγκες του ανθρώπου**
  - Ενεργειακές - δομικές- λειτουργικές ανάγκες του ανθρώπου
- **Θρεπτικά συστατικά τροφίμων**
  - Πρωτεΐνες
  - Υδατάνθρακες
  - Λίπη - Έλαια
  - Ανόργανα συστατικά - βιταμίνες.
- **Σύσταση και θρεπτική αξία των τροφίμων**
  - Δημητριακά – Άλευρα
  - Φρούτα – λαχανικά – όσπρια
  - Προϊόντα Ζωικής Προέλευσης ( Γάλα - Γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέας – προϊόντα κρέατος, αυγά)
  - Λίπη - έλαια
  - Γλυκαντικές ύλες
  - Ξηροί καρποί

- Ευφραντικά (αφεψήματα, καφές, κακάο, σοκολάτα)
- Αρτυματικές ύλες
- Αλκοολούχα Ποτά
- **Κατευθυντήριες διαιτητικές οδηγίες**
  - Διαιτητικοί κανόνες
  - Διατροφικά πρότυπα
- **Επίδραση της επεξεργασίας των τροφίμων στη θρεπτική τους αξία**
  - Θερμική επεξεργασία
  - Αλάτισμα – Κάπνισμα – Προσθήκη χημικών ουσιών
  - Μικροκύματα – Υψηλή πίεση
- **Επισήμανση των Τροφίμων**
  - Αποσαφήνιση των ευθυνών σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων.
  - Αναγνωσιμότητα των ετικετών
  - Έμφαση των αλλεργιογόνων συστατικών στον κατάλογο συστατικών
  - Πληροφορίες για τα αλλεργιογόνα συστατικά στα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα
  - Αποσαφήνιση των κανόνων που ισχύουν όσον αφορά στην επισήμανση της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης
  - Υποχρεωτική διατροφική δήλωση για όλα τα προσυσκευασμένα τρόφιμα (με εξαιρέσεις για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων).
  - Καθορισμός των διατροφικών στοιχείων που θα συμπεριληφθούν στην υποχρεωτική διατροφική δήλωση
  - Καθορισμός κριτηρίων για την πρόσθετη εθελοντική αναγραφή των διατροφικών στοιχείων στο μπροστινό μέρος της ετικέτας.
  - Αποσαφήνιση των απαιτήσεων σχετικά με την παροχή πληροφοριών για την εξ αποστάσεως πώληση.
- **Διατροφικά μενού για ειδικές κατηγορίες ασθενών** (Διαβητικοί, Καρδιοπαθείς, ασθενείς με μεταβολικό σύνδρομο, ασθενείς με προβλήματα στο πεπτικό σύστημα, κ.α.)

**Μάθημα: Αγγλικά ( Γ' εξ.)**

**(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων με τις οποίες θα μπορούν να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά οι καταρτιζόμενοι την αγγλική γλώσσα και ορολογία στους χώρους της επαγγελματικής κουζίνας. Οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις βασικές γλωσσικές πράξεις, τα εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και το βασικό λεξιλόγιο της μαγειρικής στα αγγλικά. Επιπλέον θα είναι σε θέση να αξιοποιήσουν τις βασικές αυτές γνώσεις, στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών, στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- Greeting and introductions
- Talking about yourself
  - Asking where places are
  - Understanding / using a map
- Saying what you want
  - Requests / asking for permission
- Advice and suggestions
- Making appointments
- Describing people
  - Experiences
  - Preferences
  - Comparisons
- Opinions: Agreeing / disagreeing
- Inviting
  - Making plans and arrangements
- Talking about the past
- Describing objects

## **Μάθημα: Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα ( Γ' Εξ.)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να αξιοποιήσουν και να ενισχύσουν οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες τις οποίες αποκτούν παράλληλα στα υπόλοιπα μαθήματα του εξαμήνου, εφαρμόζοντας τες στην ειδικότητα κατάρτισης τους.

Στο μάθημα «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» δύναται να πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις στις οποίες οι καταρτιζόμενοι θα χρησιμοποιούν τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του Α' εξαμήνου, από το σύνολο των διδασκόμενων αντικειμένων (μαγειρική τέχνη, στοιχεία ζαχαροπλαστικής, αρχές οικονομικής, Τεχνικές εγκαταστάσεις – εξοπλισμός, έλεγχος εμπορευμάτων, γαλλικά) προκειμένου να ενισχύσουν τις ικανότητες και τις δεξιότητες τους στην ειδικότητα που καταρτίζονται .

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής στην ειδικότητα, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον της επαγγελματικής κουζίνας, στο οποίο θα εργαστούν.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

#### **Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται:**

- Ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή
- Σεμιναριακές παρουσιάσεις
- Εργαστηριακές εφαρμογές
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις.

Η αξιολόγηση του μαθήματος «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις. Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το διδασκόμενο αντικείμενο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

#### **Ενδεικτικές θεματικές για την εφαρμογή εκπαιδευτικών δράσεων είναι οι εξής:**

- Σύνθεση μενού γεύματος (ανά τύπο) και πρακτική εφαρμογή.
  - Πρωινό
  - Γεύμα
  - Δείπνο
- Σύνθεση μενού γεύματος (κατηγορία) και πρακτική εφαρμογή.
  - Menu a la carte
  - Menu table D' Hote
  - Menu Buffet
  - Σύνθεση ειδικών μενού και πρακτική εφαρμογή (πχ. παιδικό μενού, μενού χορτοφαγίας, μενού για περιόδους νηστείας (πχ επιτρεπόμενα προϊόντα, μοναστηριακή γαστρονομία κλπ), μενού για νοσοκομεία (πχ. μενού καρδιοπαθών, υπερτασικών κλπ), μενού για γηροκομεία, μενού ειδικού πληθυσμού και θρησκευτικού ενδιαφέροντος (πχ μενού για μουσουλμάνους)).
- Παρουσίαση και σύνθεση ελληνικού πρωινού – καλάθι πρωινού
- Εργαστηριακές εφαρμογές διεθνούς κουζίνας

- Πρακτική εφαρμογή σύνθετων τεχνικών μαγειρικής
- Μοντέρνες εργαστηριακές εφαρμογές και χρήση τους στην κουζίνα
- Σύνθετα ζητήματα διοίκησης προσωπικού (Human Resource) - διοίκησης τροφίμων και ποτών (Food and Beverage Management) και πρακτική εφαρμογή.
- Πρακτική εφαρμογή διεθνούς ορολογίας επαγγελματικής κουζίνας.
- Παρουσίαση τοπικών προϊόντων και προϊόντων Π.Ο.Π (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης)
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών μαγειρικής.
- Επισκέψεις σε διεθνείς, τοπικές εκθέσεις για την γαστρονομία και τον τουρισμό.
- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων
- Συγκριτική αξιολόγηση τεχνικών μαγειρικής
- Διαφοροποίηση παραγωγής προϊόντων ανάλογα με τη συγκέντρωση κύριων και βοηθητικών
- Στοιχεία σύνθεσης καταλόγου χώρου μαζικής εστίασης

## Δ' Εξάμηνο – Ώρες- Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

**Μάθημα: Γαλλικά ( Δ' εξ.)**

**(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων και ικανοτήτων οι οποίες επιτρέπουν την αποτελεσματική χρήση της γαλλικής γλώσσας και ορολογίας στους χώρους της επαγγελματικής κουζίνας. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις βασικές γλωσσικές πράξεις, τα εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και το βασικό λεξιλόγιο μαγειρικής στα γαλλικά. Επιπλέον θα είναι σε θέση να αξιοποιήσουν τις βασικές αυτές γνώσεις, στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών, στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- Exprimer ses goûts
- Un renseignement sur le temps
- S' excuser, excuser
- Appeler / répondre au téléphone
- Raconter

## Μάθημα: Διακοσμητική Παρασκευασμάτων ( Δ' εξ.)

### (Μάθημα εξειδίκευσης)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,2,2

#### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι βασικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες στο σχεδιασμό, τη διακόσμηση και την παρουσίαση παρασκευασμάτων στο χώρο της επαγγελματικής κουζίνας.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις ιδιότητες των υλικών που χρησιμοποιούνται στη διακοσμητική μαγειρική και με τις τεχνικές χρήσης τους, όπως αναφέρονται στον κατάλογο του περιεχομένου του μαθήματος.

Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να εφαρμόζουν τις τεχνικές διακόσμησης υλικών μαγειρικής και τροφίμων, για τη δημιουργία παρασκευασμάτων, όπως αναφέρονται ονομαστικά στον κατάλογο του περιεχομένου του μαθήματος. Θα είναι σε θέση να παρασκευάζουν διαφόρων τύπων αρωματισμένα και χρωματισμένα υλικά, όπως λάδια, ζωμούς, αλάτια, σιρόπια, ξύσματα, να πραγματοποιούν σκάλισμα, ντεκόρ, διακοσμήσεις και δημιουργίες με διαφόρων ειδών υλικά. Επιπλέον οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να παρασκευάζουν αντιπροσωπευτικές δημιουργίες από τις παραπάνω κατηγορίες εδεσμάτων καθώς και να αναπτύσσουν δεξιότητες προσαρμογής των ανάλογων γνώσεων και τεχνικών στην πραγματική λειτουργία των επισιτιστικών επιχειρήσεων.

#### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- Αρωματικά και χρωματιστά λάδια
- Χρωματιστοί ζωμοί για ντεκόρ (παντζάρι, σαφράν, μαϊντανό...)
- Αλάτια χρωματιστά
- Σιρόπια φρούτων, σιρόπια κρασιών
- Ξύσματα – ζεστ (ζεστά, κρύα)
- Σκάλισμα λαχανικών
- Σκάλισμα φρούτων
- Λαχανικά κρύα σε καθρέπτες
- Λαχανικά ζεστά (τηγανιτά)
- Ντεκόρ με μακαρόνια και παρμεζάνα
- Διακοσμήσεις ποτηριών
- Παπιγιότ
- Δημιουργίες με μαργαρίνη
- Δημιουργίες από πάγο
- Ζύμες
  - Ζύμη με σιρόπι
  - Ζύμη με αλάτι
  - Ζύμη για ψωμί
  - Ζύμη για Αγγλικό ψωμί
- Διακοσμητικά με σφολιάτα
- Σο φρουά
- Ασπίκ
- Ζύμη ζάχαρης
- Ζύμη τουίγ
- Γλάσο

- Ντεκόρ με σοκολάτες
- Ζύμη αμυγδάλου
- Σχέδια με καραμέλα
- Ντεκόρ με το κορνέ
- Διακόσμηση σε πιάτο
- Παιδικά ντεκόρ
- Ντεκόρ με φρέσκα λουλούδια και μυρωδικά
- Καραμελωμένα φρούτα, φρούτα σε σοκολάτα

**Μάθημα: Τέχνη Μαγειρικής IV ( Δ΄ εξ.)**

**(Μάθημα εξειδίκευσης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,7,8

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες στη μαγειρική τέχνη και στο χώρο της επαγγελματικής κουζίνας τόσο σε ότι αφορά τις παρασκευές, όσο και στη σύνθεση εδεσμάτων της ελληνικής και της διεθνούς κουζίνας.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις ιδιότητες των υλικών μαγειρικής και των τροφίμων, όπως αναφέρονται στον κατάλογο του περιεχομένου του μαθήματος. Επιπλέον θα μπορούν να τα κατηγοριοποιούν ανάλογα με το είδος τους και να γνωρίζουν τις σχετικές με αυτά συνταγές μαγειρικής.

Σε επίπεδο δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας των υλικών μαγειρικής και των τροφίμων, για τη δημιουργία των παρασκευασμάτων, που αναφέρονται ονομαστικά στο περιεχόμενο του μαθήματος. Θα μπορούν να ακολουθούν την ανάλυση των εργαστηριακών συνταγών και θα είναι ικανοί να επεξεργάζονται διαφόρων τύπων κρέατα και προϊόντα επεξεργασίας κρεάτων, να χρησιμοποιούν τεχνικές μαγειρέματος μέσω χημικών αντιδράσεων καθώς επίσης και να εφαρμόζουν τεχνικές και μεθόδους παραδοσιακής ελληνικής και διεθνούς κουζίνας. Επιπλέον, θα είναι σε θέση να συντάσσουν και να διεκπεραιώνουν εορταστικά μενού και μπουφέδες διαφόρων τύπων, όπως επίσης και να αναλαμβάνουν την παρουσίαση τοπικών προϊόντων και προϊόντων Π.Ο.Π. (εργαστηριακό μέρος).



Τέλος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να παρασκευάζουν αντιπροσωπευτικά δείγματα από τις παραπάνω κατηγορίες εδεσμάτων καθώς και να αναπτύξουν δεξιότητες προσαρμογής των τεχνικών παρασκευής και σύνθεσης εδεσμάτων που έμαθαν στην πραγματική λειτουργία των επισιτιστικών επιχειρήσεων.

## Περιεχόμενο του μαθήματος

### ΘΕΩΡΙΑ

- Κρέατα
- Μοσχάρι (κομμάτια)
- Μοσχάρι (γενικές τεχνικές)
- Αρνί – πρόβατο (κομμάτια)
- Αρνί – πρόβατο (γενικές τεχνικές για όλα τα κομμάτια)
- Χοιρινό (κομμάτια)
- Κυνήγια
- Προϊόντα επεξεργασίας κρέατος ελληνικά
- Επίδειξη τεχνικών μαγειρέματος μέσω χημικών αντιδράσεων χωρίς την άμεση ή έμμεση παρουσία της θερμότητας και νέων τεχνολογιών για την παρασκευή τροφίμων
- Τεχνικές και μέθοδοι παραδοσιακής ελληνικής και διεθνούς κουζίνας
- Σύνταξη και διεκπεραίωση εορταστικών μενού και μπουφédων

### ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

#### Κρέατα

- **Μοσχάρι (κομμάτια)**
  - Νουά μόσχου
  - Μπριζόλες μόσχου
  - Κότσι μοσχαρίσιο
  - Σπάλα – κιλότο – ποντίκι – ελιά (όλα τα κομμάτια για μαγειρευτά)
  - Φιλέτο μόσχου
  - Κοτολέτες
  - Συκώτι
  - Γλυκάδια
  - Γλώσσα μόσχου
  - Κεφάλι μόσχου
- **Μοσχάρι (γενικές τεχνικές)**
  - Εσκαλόπ μόσχου
  - Σνίτσελ
  - Raupiettes
- **Αρνί – πρόβατο (κομμάτια)**
  - Κεφάλι
  - Κοτολέτες – καρέ
  - Μπαρόν – ζιγκότ
  - Σέλα
  - Σπάλα
  - Λαιμός – στήθος – κεφάλι
  - Συκωταριά, εντόσθια, κοιλιά
  - Ποδαράκια
- **Αρνί – πρόβατο (γενικές τεχνικές για όλα τα κομμάτια)**
  - Ψητό στην σούβλα
  - Ψητό στον φούρνο
  - Φρικασέ
  - Ναβαρέν πριντανιέρ
  - Εξοχικό

- Αρνάκι αιρις στιού
- Αρνάκι ραγού
- **Χοιρινό (κομμάτια)**
  - Κεφάλι
  - Σβέρκος
  - Λαιμός
  - Σπάλα
  - Καρέ
  - Στηθοπλευρές
  - Ψαρονέφρι
  - Νεφραμιά
  - Πανσέτα
  - Μπούτι ή ζαμπόν
  - Κότσι
  - Ποδαράκια
- **Κυνήγια**
  - Η πρακτική του μαριναρίσματος για τα κυνήγια.
  - Οι πιο γνωστές παρασκευές κυνηγιών (για διαφορετικά ζώα) είναι:
  - Αγριόχοιρος
  - Ελάφι – ζαρκάδι – τάρανδος
  - Στρουθοκάμηλος
  - Πτηνά (ορτίκια – φασιανός – καπόνι κ.α)
  - Λαγός-κουνέλι
  - Πάπια – χήνα
- **Προϊόντα επεξεργασίας κρέατος ελληνικά**
  - Σουτζούκι τύπου καισαρίας
  - Παστουρμάς
  - Σουτζούκι
  - Καβουρμάς
  - Λουκάνικα- λουκάνικα με πράσσο-λουκάνικα με πορτοκάλι
  - Σαλάμι Λευκάδος-σαλάμι αέρος
  - Νούμπουλο Κερκύρας
  - Πορκέτα Ευρυτανίας
  - Σύγλινο Μάνης
  - Λούτζα Κυκλάδων
  - Απάκι Κρήτης
- **Προϊόντα επεξεργασίας κρέατος εισαγωγής**
  - Ζαμπόν
  - Τσαμαρέλλα
  - Μπέικον-λαρδί
  - Προσούτο πάρμας
  - Κόπα
  - Μορταδέλα
  - Μπρεζάολα
  - Λουκάνικα τσορίθο
  - Jamón Serrano –Jamón ibérico de bellota
- **Επίδειξη τεχνικών μαγειρέματος μέσω χημικών αντιδράσεων χωρίς την άμεση ή έμμεση παρουσία της θερμότητας και νέων τεχνολογιών για την παρασκευή τροφίμων**
  - Τεχνική τουρσί
  - Τεχνική παστώματος
  - Τεχνική Ceviche
  - Τεχνικές Sushi
  - Τεχνικές καπνίσματος τροφίμων

- Τεχνική μαγειρέματος σε κενό αέρος (sous-vide)
- Τεχνικές μοριακής γαστρονομίας και εφαρμογές τους στην σύγχρονη γαστρονομία
- **Τεχνικές και μέθοδοι παραδοσιακής ελληνικής και διεθνούς κουζίνας**
  - ανεύρεση προϊόντων
  - σύνταξη μενού
  - εκτέλεση συνταγών
- **Σύνταξη και διεκπεραίωση εορταστικών μενού και μπουφédων διαφόρων τύπων**
- **Παρουσίαση τοπικών προϊόντων και προϊόντων Π.Ο.Π (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης)**
- **Προσομοίωση εργασίας σε κουζίνα εστιατορίου (a la carte)**

**Μάθημα: Τεμαχισμός Κρεάτων II ( Δ΄ εξ.)**

**(Μάθημα εξειδίκευσης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,2,2

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες στα ζητήματα της ανατομίας, του τεμαχισμού και τη χρήσης των κρεάτων στη μαγειρική τέχνη.

Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τα βασικά είδη των κρεάτων, τα επιμέρους μέρη τους και τις βασικές χρήσεις τους και τις εφαρμογές τους στην κουζίνα και θα είναι ικανοί να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας των κρεάτων , να τα ξεχωρίζουν, να τα τεμαχίζουν καθώς επίσης να γνωρίζουν την ιδιότητα του κάθε επιμέρους κρέατος, όπως αυτά αναφέρονται ονομαστικά στον κατάλογο του περιεχομένου του μαθήματος.

Επιπλέον οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να εφαρμόζουν τις αντιπροσωπευτικές τεχνικές τεμαχισμού των κρεάτων καθώς και να αναπτύσσουν δεξιότητες προσαρμογής αυτών των τεχνικών στην πραγματική λειτουργία των επισιτιστικών επιχειρήσεων.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- **Κρέατα**

- Γενικά χαρακτηριστικά, κατηγορίες κρέατων, η σύσταση του κρέατος, είδη συνδετικού ιστού
- Μέθοδοι αναισθητοποίησης
  - Εμβολοφόρο πιστόλι
  - Ηλεκτρικό ρεύμα
  - Διοξείδιο του άνθρακα
- Μεταθανάτιες μεταβολές του κρέατος
  - Φάση ελαστικότητας
  - Φάση νεκρικής ακαμψίας
  - Φάση ωρίμανσης
- Η ολοκλήρωση της ωρίμανσης του κρέατος
  - Ταχεία ωρίμανση
  - Βραδεία ωρίμανση
  - Ωρίμανση σε κενό αέρος
- Αποθήκευση του κρέατος, αλλοιώσεις του κρέατος
  - Μέθοδοι διατήρησης του κρέατος
  - Αποθήκευση κατεψυγμένου κρέατος και αλλοιώσεις αυτού
  - Ανατομία οστών, ανατομία μυών, ανατομία λίπους
  - Υποπροϊόντα κρέατων και η χρήση τους

- **Βοοειδή**

- Γενικά χαρακτηριστικά βοοειδών, ποικιλίες παραγωγής
- Κατηγορίες βοοειδών
  - Μοσχάρι – μοσχίδα
  - Δαμάλι – δάμαλις
  - Βόδι
  - Αγελάδα
  - Ταύρος
- Τεμάχια βοδινού
  - 1<sup>η</sup> κατηγορία : αλουαγιά, μπριζόλες, μηρός
  - 2<sup>η</sup> κατηγορία : σπάλα, μπριζόλες
  - 3<sup>η</sup> κατηγορία : λαιμός, στήθος, λάπα, κότσια, ουρά
- Τεμαχισμός βοδινού
  - Μπροστινό τεταρτημόριο
  - Σπάλα
  - Σπαλομπριζόλες
  - Στήθος
  - Οπίσθιο τεταρτημόριο
  - Μπούτι
  - Κόντρα
  - Φιλέτο
  - Πρώτες μπριζόλες
  - Μέρη του αλουαγιά και τρόπος κοπής
  - Κόντρα με μπριζόλες ή ξεκοκαλισμένο
  - Φιλέτο
  - Ραμστέικ
  - Μέρη του φιλέτου και τρόπος κοπής
  - Κεφάλι φιλέτου
  - Καρδιά φιλέτου
  - Ουρά φιλέτου

- **Μοσχάρι**

- Γενικά χαρακτηριστικά για το μοσχάρι, παράγοντες ποιότητας

- Τα τεμάχια του μόσχου
  - 1<sup>η</sup> κατηγορία : καρέ, σέλα, ασίκι, κιλότο, μηρός
  - 2<sup>η</sup> κατηγορία : σπάλα, στήθος, κοιλιά
  - 3<sup>η</sup> κατηγορία : λαιμός, κότσια
- Τεμαχισμός μόσχου σε ημιμόρια
  - Μπροστινό
  - Λάπα, στήθος
  - Οπίσθιο
  - Πιστόλα
  - Τεμαχισμός μοσχαρίσιου μπούτι
  - Τρανς
  - Στρογγυλό
  - Ουρά
  - Κιλότο
  - Τορτουγκίτα
  - Νουά
- Υποπροϊόντα βοδινού και μόσχου
  - Ουρά
  - Νεφρό
  - Καρδιά
  - Γλώσσα
  - Συκώτι
  - Στομάχι
- **Αμνοερίφια**
  - **Γενικά χαρακτηριστικά αμνοεριφίων**
  - **Αρνί – πρόβατο**
    - Διακρίσεις και κατηγορίες
    - Αρνάκι γάλακτος
    - Αρνί
    - Ζυγούρι
    - Πρόβατο
    - Προβατίνα
    - Κριάρι
    - Τεμαχισμός αρνιού
    - Μπροστινό ημιμόριο
    - Οπίσθιο ημιμόριο
  - **Ερίφια – Κατσίκια**
    - Διακρίσεις και κατηγορίες
    - Ερίφιο
    - Κατσίκι
    - Βετούλι
    - Κατσικά
    - Τράγος
    - Ποικιλίες εκτροφής
  - Κατηγορίες τεμαχίων αμνοεριφίων
    - 1<sup>η</sup> κατηγορία : το μπούτι, η σέλα και το καρέ
    - 2<sup>η</sup> κατηγορία : σπάλα
    - 3<sup>η</sup> κατηγορία : ο σβέρκος, το στήθος
    - 4<sup>η</sup> κατηγορία : υποπροϊόντα : κεφάλι, εντόσθια, γλυκάδια, πόδια
    - Υποπροϊόντα αμνοεριφίων
      - Κεφάλι
      - Γλώσσα
      - Κάρδια

- Συκώτι
- Νεφρά
- Γλυκάδια
- Πατσάς
- Έντερα
- **Κυνήγια**
  - Γενικά χαρακτηριστικά κυνηγιών
  - Διακρίσεις και κατηγορίες
  - Θηλαστικά
  - Πτηνά
  - Σίτεμα και ωρίμανση
  - Τεμαχισμός κυνηγιών

**Μάθημα: Αγγλικά ( Δ΄ εξ.)**

**(Μάθημα βασικής κατάρτισης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των γνώσεων οι οποίες επιτρέπουν την αποτελεσματική χρήση της αγγλικής γλώσσας και ορολογίας στους χώρους της επαγγελματικής κουζίνας. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τις βασικές γλωσσικές πράξεις, τα εισαγωγικά γραμματικά στοιχεία και το βασικό λεξιλόγιο της μαγειρικής στα αγγλικά. Επιπλέον θα είναι σε θέση να αξιοποιήσουν τις βασικές αυτές γνώσεις, στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών, στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

- Introductions
- Present simple
- Question forms
  - Relative causes
- Gerund / infinitive
- Preposition
- Modals: could/ would/ can

- Present continuous
- Degrees of certainty
- Present perfect
  - Relative causes

**Μάθημα: Πρακτική Άσκηση ( Δ΄ εξ.)**

**(Μάθημα εξειδίκευσης)**

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,4,4

### **Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα**

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Άσκηση» είναι να αξιοποιήσουν πρακτικά οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις ικανότητες που απέκτησαν στα 4 εξάμηνα σπουδών. Επιπλέον το μάθημα αυτό στοχεύει στην εισαγωγή των καταρτιζομένων στην αγορά εργασίας και στη δημιουργία ευνοϊκών συνθηκών ενσωμάτωσης σε αυτή, λαμβάνοντας υπόψη τόσο το σύνολο των αποκτηθέντων γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων , όσο και τις ιδιαιτερότητες του κλάδου. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής άσκησης, οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον της επαγγελματικής κουζίνας, στο οποίο θα εργαστούν και θα έχουν αναπτύξει βασικές δεξιότητες για την είσοδο τους στο επάγγελμα και την εύρεση θέσης εργασίας.

Σύμφωνα με το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «οι ώρες της πρακτικής άσκησης θα διεξάγονται αθροιστικά μετά την 7<sup>η</sup> εβδομάδα του τετάρτου εξαμήνου, αφού θα έχει ολοκληρωθεί η ύλη των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου».

Κατά αυτόν τον τρόπο το μάθημα «πρακτική άσκηση» δύναται να ξεκινήσει μετά την 7<sup>η</sup> εβδομάδα (αφού έχει ολοκληρωθεί στο αντίστοιχο διάστημα η ύλη των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου) και να πραγματοποιηθούν οι ώρες του μαθήματος αθροιστικά.

### **Περιεχόμενο του μαθήματος**

#### **Για το μάθημα «πρακτική άσκηση» προτείνεται:**

- Ανάθεση εκπόνησης πτυχιακής εργασίας, με τίτλο σχετικό με το πρόγραμμα σπουδών των 4 εξάμηνων.
- Εργαστηριακές εφαρμογές σύνθεσης γνώσεων, ικανοτήτων και δεξιοτήτων
- Παρουσίαση τοπικών προϊόντων και προϊόντων Π.Ο.Π (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης)
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις
- 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.

## Πρακτική Άσκηση ή Μαθητεία

1. Η εξάμηνη Πρακτική Άσκηση ή η Μαθητεία σε χώρους εργασίας, διάρκειας 960 ωρών, είναι υποχρεωτική για τους σπουδαστές των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. Μέσω της Πρακτικής Άσκησης ή της Μαθητείας, οι καταρτιζόμενοι των Ι.Ε.Κ. ενισχύουν τις γνώσεις και τις δεξιότητες τους και αποκτούν επαγγελματική εμπειρία σε συναφείς με την κατάρτιση τους κλάδους, σε θέσεις που προσφέρονται από φορείς και επιχειρήσεις του δημόσιου και ιδιωτικού τομέα. Η Πρακτική Άσκηση ή η Μαθητεία σε δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς είναι δυνατόν να χρηματοδοτείται από εθνικούς ή/και κοινοτικούς πόρους, σύμφωνα με τις ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις.

2. Οι σπουδαστές των Ι.Ε.Κ. που έχουν συμπληρώσει τουλάχιστον 120 ημερομίσθια στην ειδικότητα που εγγράφονται, απαλλάσσονται, εφόσον το επιθυμούν, με υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του ν. 1599/1986 από την υποχρέωση φοίτησης του εξαμήνου Πρακτικής Άσκησης και τους απονέμεται η Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης με την ολοκλήρωση των τεσσάρων εξαμήνων της θεωρητικής και της εργαστηριακής κατάρτισης. Οι σπουδαστές των Ι.Ε.Κ. που έχουν συμπληρώσει τουλάχιστον 40 ημερομίσθια στην ειδικότητα που εγγράφονται, προσμετρούνται αυτά στον χρόνο της Πρακτικής Άσκησης, εφόσον το επιθυμούν, με υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του ν. 1599/1986.

Η Πρακτική Άσκηση, είναι συνολικής διάρκειας 960 ωρών. Η Πρακτική Άσκηση μπορεί να πραγματοποιείται μετά την ολοκλήρωση των δύο πρώτων εξαμήνων.

Οι σπουδαστές Ι.Ε.Κ. δύνανται να πραγματοποιούν την Πρακτική Άσκηση σε φυσικά πρόσωπα, Ν.Π.Δ.Δ., Ν.Π.Ι.Δ. και δημόσιες υπηρεσίες σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 5 του άρθρου 23 του ν. 4186/2013 (Α' 193), όπως ισχύει, με ευθύνη του Ι.Ε.Κ. στο οποίο φοιτούν. Η περίοδος της πρακτικής άσκησης μπορεί να είναι συνεχιζόμενη ή τμηματική.

Η εποπτεία, ο συντονισμός, η διασφάλιση της ποιότητας και η αξιολόγηση της πρακτικής άσκησης πραγματοποιούνται με ευθύνη του Διευθυντή του Ι.Ε.Κ. ή άλλου οριζόμενου από αυτόν προσώπου ως Συντονιστή Πρακτικής Άσκησης. Ο Συντονιστής Π.Α. είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση της παρουσίας του καταρτιζομένου, τη διασφάλιση της ποιότητας του περιβάλλοντος εργασίας του, τον επιτόπιο έλεγχο της επιχείρησης και την τήρηση ατομικού φακέλου πρακτικής άσκησης με τις σχετικές μηνιαίες εκθέσεις προόδου.

Η Πρακτική Άσκηση, τόσο στους ιδιωτικούς, όσο και στους φορείς του Δημοσίου, είναι δυνατόν να χρηματοδοτείται από εθνικούς ή/και κοινοτικούς πόρους, σύμφωνα με τις ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις (Υ.Α. Κ1/54877/31-3-2017/ΦΕΚ 1245 Α').

3. Η Μαθητεία στα Ι.Ε.Κ., η οποία ορίζεται ως «Πρόγραμμα Μαθητείας Ι.Ε.Κ.» αποτελείται από δύο τμήματα: «Πρόγραμμα Μαθητείας στο Ι.Ε.Κ.» και «Πρόγραμμα Μαθητείας στον χώρο εργασίας». Στο Πρόγραμμα Μαθητείας Ι.Ε.Κ. εγγράφονται οι απόφοιτοι του 4ου εξαμήνου φοίτησης, εφόσον δεν έχουν πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση.

Η συνολική διάρκεια του Προγράμματος Μαθητείας Ι.Ε.Κ. είναι 960 ώρες και επιμερίζεται σε 192 ώρες κατάρτισης στο Ι.Ε.Κ., και 768 ώρες μαθητείας στον χώρο εργασίας.

Το «Πρόγραμμα Μαθητείας Ι.Ε.Κ.» υλοποιείται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού Λειτουργίας των Ι.Ε.Κ., όπως κάθε φορά ισχύει.

4. Η παρακολούθηση της υλοποίησης του Προγράμματος Μαθητείας στον χώρο εργασίας και η ευθύνη συντονισμού για την εφαρμογή του Προγράμματος Μαθητείας, ανήκει στο οικείο Ι.Ε.Κ. Η αξιολόγηση του Προγράμματος Μαθητείας Ι.Ε.Κ. αφορά την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων μάθησης των μαθητευομένων και πραγματοποιείται στο Ι.Ε.Κ. και στον χώρο εργασίας.

5. Στην ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)» οι καταρτιζόμενοι μπορούν να πραγματοποιήσουν την πρακτική τους άσκηση σε επαγγελματικούς χώρους κουζίνας (ξενοδοχείων, εστιατορίων, επιχειρήσεων catering, κρουαζιερόπλοιων, σκαφών αναψυχής, ιδρυμάτων και γενικά επιχειρήσεων και φορέων επισιτιστικής κύριας ή συμπληρωματικής λειτουργίας), σε θέσεις συναφείς με το αντικείμενο σπουδών.



## 7. Μέθοδοι Διδασκαλίας, Μέσα Διδασκαλίας, Εξοπλισμός, Εκπαιδευτικό Υλικό

### Μέθοδοι Διδασκαλίας

Εφαρμόζονται όλες οι γνωστές μέθοδοι διδασκαλίας.

**Ιδιαίτερη βαρύτητα** δίνεται στην εφαρμογή των συμμετοχικών εκπαιδευτικών μεθόδων και των ενεργητικών εκπαιδευτικών τεχνικών σύμφωνα με τις αρχές της εκπαίδευσης ενηλίκων κατά την διδακτική προσέγγιση των καταρτιζομένων από τους εκπαιδευτές.

Επίσης στα πλαίσια της κατάρτισης δύναται να πραγματοποιούνται:

Διαλέξεις από ειδικευμένους επαγγελματίες του κλάδου, εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επιχειρήσεις και θεματικές εκθέσεις.

### Εξοπλισμός – Μέσα διδασκαλίας

Τα εποπτικά μέσα διδασκαλίας για τα θεωρητικά μαθήματα συνίστανται στα ακόλουθα:

- Πίνακας κιμωλίας ή μαρκαδόρου, ιδανικά διαδραστικός πίνακας.
- Βιντεοπροβολέας (Projector) (Τεχνολογία Προβολής: LCD / LED, Αντίθεση: 2000:1, Φωτεινότητα: 2500 Ansi Lumens).

### Εκπαιδευτικό υλικό

Το εκπαιδευτικό υλικό αποτελείται από σημειώσεις, συγγράμματα των εκπαιδευτών και προτεινόμενη βιβλιογραφία ανά μάθημα κατάρτισης.

## 8. Προδιαγραφές Εργαστηρίων & Εργαστηριακός Εξοπλισμός

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

Ο απαραίτητος εξοπλισμός των εργαστηρίων προκειμένου να είναι απρόσκοπτη και αποτελεσματική η εκπαιδευτική διαδικασία, σε σχέση με τα εργαστηριακά μαθήματα που αφορούν το αντικείμενο σπουδών: «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)» είναι:

Περιγραφή	Ποσότητα
Επαγγελματικές εστίες μαγειρικής αερίου ή ηλεκτρικού	1 Εστία ανά 2 καταρτιζόμενους
Επαγγελματικός Φούρνος αερίου ή ηλεκτρικού	1 ανά εργαστήριο
Επαγγελματική Σχάρα αερίου ή ηλεκτρικού	1 ανά εργαστήριο
Επαγγελματική Φριτέζα αερίου ή ηλεκτρικού	1 ανά εργαστήριο
Ψυγείο συντήρησης (χρήση για τρόφιμα ημέρας)	1 ανά εργαστήριο
Σύστημα απαγωγής αερίων	1 ανά εργαστήριο
Επαγγελματική Στόφα	1 ανά εργαστήριο
Επαγγελματική Σχάρα ψησίματος	1 ανά εργαστήριο

Επαγγελματική Λάντζα πλύσης σκευών με 2 μεγάλες γούρνες	1 ανά εργαστήριο
Επαγγελματικές επιφάνειες εργασίας από αδιαπτόσιμο υλικό (κατ αναλογία)	0,50mX0,60m ανά καταρτιζόμενο
Ράφια αποθήκευσης σκευών	3 ανά εργαστήριο
Τράπεζα παραλαβής ακάθαρτων	1 ανά εργαστήριο
Επιφάνεια κοπής κρέατος	1 ανά εργαστήριο
Φούρνος μικροκυμάτων	1 ανά εργαστήριο
Ζυγαριά ακριβείας	2 ανά εργαστήριο
Δοχείο συλλογής ανακύκλωσης λαδιών	1 ανά εργαστήριο
Κατσαρόλες	15 ανά εργαστήριο
Τηγάνια	15 ανά εργαστήριο
Ταψιά	10 ανά εργαστήριο
Μπασίνες	15 ανά εργαστήριο
Μαχαίρια	10 ανά εργαστήριο
Κουτάλες	10 ανά εργαστήριο
Πιρούνες	10 ανά εργαστήριο
Σπάτουλες	10 ανά εργαστήριο
Δοσομετρητές	5 ανά εργαστήριο
Κόσκινα	2 ανά εργαστήριο
Επιφάνειες κοπής από ειδικό υλικό (Teflon)	10 ανά εργαστήριο
Σουρωτήρια	5 ανά εργαστήριο
Σύρματα χειρός	10 ανά εργαστήριο
Φόρμες	10 ανά εργαστήριο
Τρίφτες	5 ανά εργαστήριο
Πολυκοπτικά μηχανάκια 0.5 L	5 ανά εργαστήριο
Πολυκοπτικό μηχάνημα 3 L	1 ανά εργαστήριο
Πλάστες	3 ανά εργαστήριο
Στύφτες	5 ανά εργαστήριο
Πιάτα σερβιρίσματος	25 ανά εργαστήριο

## 9. Οδηγίες για τις εξετάσεις Προόδου και Τελικές

Αναφορικά με τις εξετάσεις προόδου και τις τελικές εξετάσεις των καταρτιζομένων ισχύουν τα όσα ορίζονται στα άρθρα 18-21 του Κανονισμού Λειτουργίας των ΙΕΚ (ΦΕΚ 1807/2.7.2014). Συνοπτικά ισχύουν τα εξής:

Η αξιολόγηση των γνώσεων, ικανοτήτων και δεξιοτήτων των καταρτιζομένων ανά μάθημα περιλαμβάνει σε κάθε περίπτωση :

- A. Εξέταση προόδου,
- B. Τελική εξέταση ή και
- Γ. Αξιολόγηση συμμετοχής σε εργασίες ομαδικές και ατομικές, οι οποίες δύνανται να αντικαθιστούν εξέταση έως και το 40% του πλήθους των συνολικών μαθημάτων εκάστου εξαμήνου.

Αναφορικά με τις εξετάσεις προόδου σε όλα τα μαθήματα κάθε εξαμήνου κατάρτισης πραγματοποιείται τουλάχιστον μια εξέταση προόδου, ανά μάθημα, προ της συμπλήρωσης του 70% των ωρών κατάρτισης του εξαμήνου, με εξεταζόμενα θέματα που ορίζονται από τον εκπαιδευτή και βαθμολογούνται από αυτόν.

Αναφορικά με τις τελικές εξετάσεις κάθε εξαμήνου στο τέλος κάθε εξαμήνου πραγματοποιούνται οι τελικές εξετάσεις κάθε μαθήματος. Τα θέματα των τελικών εξετάσεων ορίζονται από τον εκπαιδευτή και βαθμολογούνται από αυτόν και η διάρκεια κάθε εξέτασης είναι δύο (2) ώρες εκτός από τα εργαστήρια.

Η τελική βαθμολογία (τ. Β) του μαθήματος διαμορφώνεται κατά 60% από το βαθμό της γραπτής τελικής εξαμηνιαίας εξέτασης και κατά 40% από το μέσο όρο του βαθμού προόδου (Β.Π.), στρογγυλοποιούμενος στον πλησιέστερο ακέραιο αριθμό.

## 10. Οδηγίες για τις Εξετάσεις Πιστοποίησης

Ο απόφοιτος της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)» μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής του στο Ι.Ε.Κ. συμμετέχει στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. σύμφωνα με τις διατάξεις της αριθμ. 2944/2014 Κ.Υ.Α. «Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και των Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Ε.Κ.)» (Φ.Ε.Κ. Β΄1098/2014), όπως τροποποιήθηκε και εκάστοτε ισχύει, η οποία εκδόθηκε δυνάμει της διάταξης του άρθρου 25 του Ν. 4186/2013.

Η Πιστοποίηση της Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων Ι.Ε.Κ. βασίζεται σε εξετάσεις Θεωρητικού και Πρακτικού Μέρους .Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5 στην ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)» δικαιούται όποιος ολοκληρώσει επιτυχώς και τα δύο μέρη των εξετάσεων.

### **Νομοθεσία.**

1. Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει.

2. Αριθμ. 2944/2014 Κ.Υ.Α. «Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και των Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Ε.Κ.)» (Φ.Ε.Κ. Β΄1098/2014), όπως εκάστοτε ισχύει.
3. Οδηγία 2005/36/ΕΚ.

## 11. Υγιεινή και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της Κατάρτισης

Για την υγιεινή και ασφάλεια των καταρτιζομένων τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις. Για την κατάρτιση σε εργαστηριακούς χώρους και σε επιχειρήσεις, τηρούνται οι προϋποθέσεις και οι προδιαγραφές για την ασφάλεια και την υγιεινή στην ειδικότητα και το επάγγελμα. Σε κάθε περίπτωση τόσο για την κατάρτιση στο ΙΕΚ, σε επιχειρήσεις και εργαστηριακούς χώρους όσο και για την πρακτική άσκηση ή τη μαθητεία πέραν της τήρησης των κανόνων ασφαλείας στην ειδικότητα και το επάγγελμα, τηρούνται οι κανόνες ασφαλείας και υγιεινής όπως προβλέπονται ιδίως από :

- τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ.Ν.3850/2010, όπως ισχύει),
- τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ/3-02-89) όπως ισχύει.
- τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ 1318 Β΄/2015)
- το αρ.2 της υπ. αριθμ. 139931/Κ1 ΚΥΑ «Πρακτική Άσκηση ή Μαθητεία καταρτιζομένων ΙΕΚ» (ΦΕΚ 1953 Β΄/2015),
- το υπ. αριθμ. /Κ1/146931/18/09/2015 έγγραφο του ΓΓΔΒΜΝΓ με θέμα «Πρακτική άσκηση καταρτιζομένων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.)»
- την παρ.8 του αρ.17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α΄) όπως ισχύει.

## 12. Προσόντα Εκπαιδευτών

Ως εκπαιδευτής ενηλίκων ορίζεται ο επαγγελματίας ο οποίος διαθέτει τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα για την άσκηση του επαγγέλματός του και την απαιτούμενη πιστοποιημένη εκπαιδευτική επάρκεια για τη γενική εκπαίδευση και την επαγγελματική κατάρτιση στο πλαίσιο της Διά Βίου Μάθησης, όπως προσδιορίζεται σχετικά στο εκάστοτε ισχύον πιστοποιημένο Επαγγελματικό Περίγραμμα Εκπαιδευτή.

Η επάρκεια, η διαρκής ανανέωση και η επικαιροποίηση των προσόντων των εκπαιδευτών όπως και η χρήση των κατάλληλων εκπαιδευτικών μεθόδων και εργαλείων, συμπεριλαμβανομένων των τεχνικών εκπαίδευσης ενηλίκων, αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για τη διασφάλιση της υψηλής ποιότητας της παρεχόμενης κατάρτισης. Για το λόγο αυτό, τα προγράμματα σπουδών περιλαμβάνουν σαφείς κατευθύνσεις αναφορικά με τα προσόντα των εκπαιδευτών ανά μάθημα και με τα απαιτούμενα εκπαιδευτικά μέσα, μεθοδολογίες και εργαλεία.

Τα απαιτούμενα προσόντα των εκπαιδευτών ανά μάθημα στην ειδικότητα «**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)**» των ΙΕΚ έχουν ως ακολούθως:

**ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ:** Πτυχιούχος ΑΕΙ τμήματος Οικονομίας ή/και Διοίκησης ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης.

**ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ:** Πτυχιούχος σχολής μαγειρικής , με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του μαγείρου.

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** Πτυχιούχος σχολής μαγειρικής, με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του μαγείρου.

**ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ – ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ:** Πτυχιούχος τμήματος τεχνολογίας τροφίμων ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης ή/και τμημάτων χημικών, χημικών μηχανικών.

**ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ:** Πτυχιούχος τμήματος τεχνολογίας τροφίμων ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης με τριετή επαγγελματική εμπειρία ή/και τμημάτων χημικών, χημικών μηχανικών.

**ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ:** Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος σχολής αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής , με 5ετή εμπειρία στο επάγγελμα του ζαχαροπλάστη-αρτοποιού.

**ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ:** Πτυχιούχος τμήματος Οικονομικών ή Διοίκησης Επιχειρήσεων (ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης), ή/και πτυχιούχος τμήματος τεχνολογίας τροφίμων (ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης), ή/και σχολών τουριστικής ειδικότητας- ειδίκευσης.

**ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ:** Ιατρός, Πτυχιούχος τμήματος διαιτολογίας ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης.

**ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ:** Πτυχιούχος τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων ή/και πτυχιούχος σχολών τουριστικής ειδικότητας- ειδίκευσης ή να έχει ανάλογα προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος Αρχές οικονομικής με τριετή διδακτική ή επαγγελματική εμπειρία σε ανάλογο αντικείμενο.

**ΟΡΓΑΝΩΣΗ – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ:** Πτυχιούχος τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων ή/και πτυχιούχος σχολών τουριστικής ειδικότητας- ειδίκευσης με 5ετή προϋπηρεσία διδακτική ή επαγγελματική.

**ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ:** Πτυχιούχος σχολής μαγειρικής , με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του μαγείρου ή Πτυχιούχος τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων ή/και πτυχιούχος σχολών τουριστικής ειδικότητας- ειδίκευσης με 5ετή προϋπηρεσία διδακτική ή επαγγελματική.

**ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ:** Πτυχιούχος σχολής μαγειρικής , με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του μαγείρου.

**ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ:** Πτυχιούχος σχολής μαγειρικής , με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του μαγείρου.

**ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ:** Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος, Οινολογίας και Τεχνολογίας ποτών ή/και Χημικού Τμήματος ή/και Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ή/και αντίστοιχης ειδικότητας – ειδίκευσης.

**ΓΑΛΛΙΚΑ – ΑΓΓΛΙΚΑ:** Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος Αγγλικής ή Γαλλικής Φιλολογίας για διδασκαλία της αντίστοιχης γλώσσας ή κάτοχος ισότιμου πτυχίου ειδικότητας – ειδίκευσης που επιτρέπει τη διδασκαλία του μαθήματος.

**ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ – ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ:** Ο εκπαιδευτής να έχει τα ίδια προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος Τέχνη Μαγειρικής ή/και των υπολοίπων μαθημάτων του εξαμήνου.

Στη σύνταξη του οδηγού σπουδών της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)» συνέβαλαν οι εκπαιδευτές/ριες:

- Κακλιά Γεωργία (Εκπαιδευτής Ενηλίκων - Αρχιμάγειρας – Αρχιζαχαροπλάστης )
- Μουζάκης Κωνσταντίνος (Εκπαιδευτής Ενηλίκων – Αρχιμάγειρας – Αρχιζαχαροπλάστης )
- Ουζούνη Παρασκευή (Εκπαιδευτής Ενηλίκων - Δρ. Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων)
- Πατεστής Ιωάννης (Εκπαιδευτής Ενηλίκων –Διοίκηση Τουριστικών επιχειρήσεων Msc,)
- Πούλιου Μαρίνα (Εκπαιδευτής Ενηλίκων – Τεχνολόγος Τροφίμων Msc)
- Τσεκούρας Βασίλειος (Εκπαιδευτής Ενηλίκων – Ειδικός επιστήμονας ΕΟΠΠΕΠ)

### 13. Παραπομπές

1. Ν. 3879/2010 «Ανάπτυξη της Δια Βίου Μάθησης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 163 /21-09-2010), όπως εκάστοτε ισχύει.
2. Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει.
3. Υ.Α. 5954(Φ.Ε.Κ. Β΄1807/2-7-2014) «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.).
4. Οδηγός σπουδών της ειδικότητας ΙΕΚ «*Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης*», ΟΕΕΚ
5. ΕΟΠΠΕΠ, *Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων*,  
ανακτήθηκε 21/2/2017 από: <http://www.nqf.gov.gr/index.php/ethniko-plaisio-prosonton>