



ΕΠΛ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

**ΣΧΕΔΙΟ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ
ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο σχέδιο προδιαγραφών που ακολουθεί στις επόμενες σελίδες καταγράφεται το σύνολο των γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι οποίες πρέπει να αποκτηθούν από τους μαθητευόμενους κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης - μαθητείας στα δύο έτη των σπουδών τους και η κατ' έτος χρονική ταξινόμησή τους σύμφωνα με τα αναλυτικά προγράμματα σπουδών της ειδικότητάς τους.

Το παρόν σχέδιο προδιαγραφών αποτελεί αρχική προσέγγιση για την πρακτική – μαθητεία των μαθητών. Το τελικό περιεχόμενό του θα προκύψει από τη συνεργασία των επιχειρήσεων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα και των επαγγελματικών τους οργανώσεων με βάση και τις σχετικές τους προτάσεις.

Οι χώροι μαθητείας διαφέρουν από επιχείρηση σε επιχείρηση. Το περιεχόμενο (οι τομείς δραστηριοτήτων / μαθησιακοί στόχοι) είναι κοινό για όλες τις επιχειρήσεις. Η επιχείρηση στην οποία πραγματοποιείται η πρακτική άσκηση είναι αυτή η οποία καθορίζει τη χρονική σειρά και διάρκεια καθώς και τον τόπο εκπαίδευσης στον οποίο θα υλοποιείται η κάθε δραστηριότητα.

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

Το κύριο αντικείμενο σπουδών της ειδικότητας είναι η παροχή γνώσεων και δεξιοτήτων που αφορούν την Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική. Ειδικότερα, οι απόφοιτοι της ειδικότητας μετά την ολοκλήρωση των σπουδών τους είναι σε θέση να:

- δραστηριοποιούνται ως τεχνίτες αρτοποιείου ή και ζαχαροπλαστείου, προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας, παραθέτοντας αρτοσκευάσματα, γλυκίσματα και συναφή προϊόντα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής,
- επιβλέπουν τον εξοπλισμό και τη διάταξη του χώρου εργασίας τους,
- διασφαλίζουν στο πλαίσιο λειτουργίας της επιχείρησης, την τήρηση των κανόνων της ορθής επαγγελματικής πρακτικής, τη χρήση των πρώτων υλών κατά την κείμενη νομοθεσία, την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο εργασίας,
- διασφαλίζουν την υγιεινή και ασφάλεια του τελικού προϊόντος που παράγουν ή διαχειρίζονται με σκοπό την προστασία του καταναλωτή,
- παράγουν νέα προϊόντα με βάση τις καταναλωτικές συνήθειες, συμβάλλοντας έτσι ώστε αυτές να ανταποκρίνονται σε μια βιώσιμη ανάπτυξη με σεβασμό στο περιβάλλον και τον άνθρωπο,
- να προωθούν τα παραγόμενα προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής,
- να προωθούν το πνεύμα συνεργατικότητας, αλληλεγγύης και χρηστής επιχειρηματικής δραστηριότητας.

Οι μαθητές της ειδικότητας στα πλαίσια της άσκησης του επαγγέλματος τους μπορούν να ασχολούνται με αντικείμενα και δραστηριότητες που αφορούν στην:

- παραγωγή προϊόντων άρτου, ζαχαροπλαστικής και συναφών προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής,
- προμήθεια και ποιοτικό έλεγχο πρώτων υλών αρτοποιείου - ζαχαροπλαστείου,
- διαχείριση και κοστολόγηση πρώτων υλών αρτοποιείου - ζαχαροπλαστείου,
- έρευνα αγοράς ανταγωνιστικών προϊόντων,
- έρευνα συμπεριφοράς και αγοραστικής τάσης των καταναλωτών,
- δημιουργία καινοτόμων προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής,
- επίβλεψη μηχανολογικού εξοπλισμού αρτοποιείου - ζαχαροπλαστείου,
- διασφάλιση ποιότητας παραγόμενου τελικού προϊόντος αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής,

και αποκτούν:

- βαθιά γνώση θεμάτων ασφάλειας στον χώρο εργασίας και των εργασιακών δικαιωμάτων ως εργαζόμενοι,
- γνώσεις και δεξιότητες θεμάτων χρήσιμων για την ανάπτυξη και διασφάλιση υγιών επιχειρηματικών δραστηριοτήτων ως ελεύθεροι επαγγελματίες και επιχειρηματίες.

Οι πτυχιούχοι της ειδικότητας είναι σε θέση να παρέχουν τις υπηρεσίες τους σε Δημόσιες παραγωγικές μονάδες αρτοποιήσης, όπως αυτές του Στρατού. Αντίστοιχα απόφοιτοι της ειδικότητας Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής μπορούν να ασκήσουν το επάγγελμα, είτε ως στελέχη μονάδων αρτοποιείων - ζαχαροπλαστείων, εστιατορίων, catering, ξενοδοχείων, είτε ως αυτοαπασχολούμενοι - επιχειρηματίες.

ΠΡΩΤΟ ΕΤΟΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους κατά τη διάρκεια της μαθητείας - πρακτικής άσκησης στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα

ΓΝΩΣΕΙΣ

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

Γνωστικό αντικείμενο:

Πρώτες ύλες αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής

- Κατονομάζουν τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες για την παραγωγή ειδών αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής και συναφών προϊόντων.
- Αναφέρουν τις επιμέρους ιδιότητες των πρώτων υλών, αναλύουν και εξηγούν την επίδρασή τους στα παραγόμενα αρτοσκευάσματα, γλυκίσματα & συναφή προϊόντα.
- Αναφέρουν μεθόδους και διαδικασίες ελέγχου της καταλληλότητάς τους.
- Αναφέρουν τους απαιτούμενους κανόνες υγιεινής για τη ασφαλή διατήρησή τους.
- Κατανοούν τη συμβολή τους στη διατροφή και της επιδράσεις τους στην υγεία των καταναλωτών.

- Επιλέγουν και επεξεργάζονται σωστά τις κατάλληλες πρώτες ύλες για κάθε προϊόν αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής που παράγουν.
- Εντοπίζουν προβλήματα της παραγωγικής διαδικασίας που οφείλονται σε λανθασμένους χειρισμούς των πρώτων υλών.
- Ελέγχουν την καταλληλότητά τους και απορρίπτουν ακατάλληλες πρώτες ύλες.

- Αναλαμβάνουν τις ευθύνες τους σε περιπτώσεις εντοπισμού πρώτων υλών με προβλήματα.
- Προωθούν την προμήθεια καινοτόμων πρώτων υλών για την παραγωγή καινοτόμων προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής.

Γνωστικό αντικείμενο:

Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική

- Αναφέρουν τους διάφορους τύπους αλεύρων, τις κύριες και βοηθητικές ύλες και κατονομάζουν τα διάφορα είδη αρτοσκευασμάτων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής που παράγονται με τη χρήση τους.
- Αναφέρουν τις συνθήκες και τις προϋποθέσεις της καλής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- Αναφέρουν τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία, συσκευές και μηχανήματα και περιγράφουν τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας των διαφόρων προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

- Κατανοούν τις συνταγές παρασκευής των διαφόρων προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και:
 - ✓ επιλέγουν τον τύπο του αλεύρου και τις κατάλληλες πρώτες ύλες,
 - ✓ χρησιμοποιούν σωστά τα απαιτούμενα εργαλεία, συσκευές και μηχανήματα,
 - ✓ ακολουθούν τα προβλεπόμενα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, για κάθε προϊόν που παράγουν.
- Αντιλαμβάνονται τα σφάλματα που πιθανόν παρουσιάζονται κατά την παραγωγική διαδικασία και εφαρμόζουν τους ενδεδειγμένους τρόπους για την επίλυσή τους.

- Συνεργάζονται ομαδικά με το προσωπικό της επιχείρησης για την υλοποίηση των συνταγών.
- Επιβλέπουν στο βαθμό των αρμοδιοτήτων τους την ορθή εκτέλεση των συνταγών.

Γνωστικό αντικείμενο:
Ποιοτικός έλεγχος προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής

- Κατονομάζουν τα ποιοτικά, ποσοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με τα οποία προδιαγράφεται η ποιότητα ενός προϊόντος αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- Αναφέρουν τους ελέγχους προσδιορισμού της ποιότητας των προϊόντων.
- Περιγράφουν τις διαδικασίες των μακροσκοπικών και οργανοληπτικών ελέγχων ποιότητας των προϊόντων.

Γνωστικό αντικείμενο:
Κοστολόγηση προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής
Διαχείριση αποθήκης

- Αναλύουν και επεξηγούν τη σημασία της κοστολόγησης για μια επιχείρηση παραγωγής και διακίνησης προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- Κατανοούν το ρόλο του κόστους παραγωγής και του κέρδους της επιχείρησης.
- Προσδιορίζουν την έννοια και το αντικείμενο του κάθε είδους προτύπων (προδιαγραφές αγορών, πρότυπες συνταγές, πρότυπες αποδόσεις, πρότυπα μεγέθη/βάρη προϊόντων, πρότυπο κόστος προϊόντος).
- Προσδιορίζουν την έννοια του κόστους προϊόντος, επεξηγούν και χαρακτηρίζουν τα διάφορα είδη κόστους, αναφέρουν και αναλύουν τις κατηγορίες δαπανών της επιστημονικής μονάδας.
- Κατανοούν τη σημασία της διαχείρισης αποθεμάτων.
- Περιγράφουν τη λειτουργία λογισμικών προγραμμάτων

- Κατανοούν τη σημασία τους και εφαρμόζουν πιστά τους κανόνες ασφαλείας καθαριότητας και υγιεινής.

- Εντοπίζουν προβλήματα νοθείας των πρώτων υλών.
- Διασφαλίζουν την ορθή επιλογή των πρώτων υλών μέσω πιστοποιητικών ποιότητας με τα οποία απαιτούν να συνοδεύονται κατά την παραλαβή τους.
- Ελέγχουν και διασφαλίζουν την ορθή εκτέλεση των συνταγών των προϊόντων που παρασκευάζουν.
- Διασφαλίζουν την ασφαλή αποθήκευση των πρώτων υλών και τη σωστή διατήρηση των προϊόντων μέχρι τη διάθεσή τους.
- Πραγματοποιούν απλούς, κατά βάση μακροσκοπικούς, ελέγχους (δοκιμές ποσοτικής περιγραφικής ανάλυσης, σύγκρισης ζεύγους, πολλαπλών συγκρίσεων, αρεσκείας κ.ά.) στα παραγόμενα προϊόντα.

- Εκτιμούν τον κύκλο των εργασιών της επιχείρησης και υπολογίζουν τη συμμετοχή του λειτουργικού κόστους της επιχείρησης σε κάθε παραγόμενο προϊόν.
- Υπολογίζουν το κόστος κάθε μονάδας παραγόμενου προϊόντος με τη χρήση προτύπων και ενσωμάτωσης σ' αυτό του κόστους των πρώτων υλών του.
- Εντοπίζουν προβλήματα αύξησης του κόστους παραγωγής, συντάσσουν εκθέσεις ελέγχου κόστους και προτείνουν λύσεις για τη μείωσή του.
- Τιμολογούν τα προϊόντα με βάση το κόστος τους και την πολιτική της επιχείρησης.
- Προσδιορίζουν τα πρότυπα και τις βασικές ανάγκες προμηθειών.
- Εκτελούν αγορές με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Παραλαμβάνουν εμπορεύμα-

- Προσδιορίζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων προϊόντων και τη θετική τους επίδραση στην προσέλευση των πελατών - καταναλωτών.
- Θέτουν όρια ασφαλών κριτηρίων επιλογής των πρώτων υλών.

- Εφαρμόζουν καλές πρακτικές βελτίωσης του κόστους παραγωγής των προϊόντων (μείωση λειτουργικών δαπανών, αύξηση της παραγωγικότητας κ.ά.).
- Εξασφαλίζουν ομαλές συνθήκες τροφοδοσίας της αποθήκης και διακίνησης των προϊόντων που παράγουν σε μαζική κλίμακα.

για τη διαχείριση των αποθεμάτων.

τα σύμφωνα με τα πρότυπα ελέγχου.

- Διαχειρίζονται τα αποθέματα.
- Εκτελούν λογιστικές και πραγματικές απογραφές στην αποθήκη.
- Χρησιμοποιούν λογισμικά προγράμματα για την κοστολόγηση και τιμολόγηση των προϊόντων της επιχείρησης και τη διαχείριση των αποθεμάτων της αποθήκης της.

Γνωστικό αντικείμενο: Υγιεινή και Ασφάλεια στο χώρο εργασίας

- Κατανοούν τη σημασία της υγιεινής και ασφάλειας στον εργασιακό τους χώρο.
- Περιγράφουν τις κατάλληλες συνθήκες που πρέπει να επικρατούν στους χώρους εργασίας.
- Απαριθμούν τις φροντίδες για την προσωπική τους υγιεινή και την υγιεινή των χώρων εργασίας τους.
- Περιγράφουν τις συνθήκες για την ασφαλή διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων και τη διατήρηση έτοιμων προϊόντων.
- Ορίζουν την έννοια του επαγγελματικού κινδύνου, απαριθμούν της πηγές του επαγγελματικού κινδύνου και αναφέρουν και τις επιπτώσεις του στην κοινωνία, την επιχείρηση και την οικονομία.
- Κατανοούν τις έννοιες του εργατικού ατυχήματος, απαριθμούν τις αιτίες των εργατικών ατυχημάτων, και αναφέρουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται - τόσο από τον εργοδότη, όσο και από τον εργαζόμενο - για την αποφυγή τους.
- Απαριθμούν τις αιτίες και τους τρόπους μετάδοσης μιας πυρκαγιάς, αναφέρουν τους τρόπους και αναγνωρίζουν τα μέσα καταστολής τους.
- Αναγνωρίζουν τους χημικούς κινδύνους από τη χρήση των απορρυπαντικών, επιλέγουν ασφαλή υλικά καθαρισμού, απολύμανσης και απεντόμωσης και ακολουθούν τις οδηγίες, που αναγράφονται στη συσκευασία τους.
- Αναγνωρίζουν τους κινδύνους στους χώρους εργασίας καθώς και τους κινδύνους που προκύπτουν από τη χρήση του μηχανολογικού εξοπλισμού και αντιμετωπίζουν την εμφάνιση προβλημάτων.
- Διαχωρίζουν τις κατηγορίες των πυρκαγιών και επιλέγουν τη σωστή μέθοδο για την καταστολή τους, χειρίζονται τους φορητούς πυροσβεστήρες, τα μέσα των πυροσβεστικών σταθμών και τους κρουνοί των πυροσβεστικών φωλιών, λαμβάνουν όλα τα απαιτούμενα μέτρα για την αντιμετώπισή για την πρόληψή τους.
- Διακρίνουν τις διάφορες σημανσεις των χώρων εργασίας από άποψη ασφάλειας του προσωπικού και ασφαλούς χρήσης μηχανολογικού εξοπλισμού.
- Χρησιμοποιούν όλα τα μέσα προστασίας του εργατικού δυναμικού για την εξασφάλιση της ομαλής εργασίας.
- Εφαρμόζουν βασικές αρχές παροχής πρώτων βοηθειών.
- Οριοθετούν τους κανόνες εφαρμογής της ασφάλειας εργασίας για την πρόληψη των εργατικών ατυχημάτων.
- Συνεργάζονται ομαδικά στην εφαρμογή προληπτικών και διορθωτικών ενεργειών για την ολοκλήρωση ενός σχεδίου δράσης ασφάλειας εργασίας.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

1. Στο πρώτο έτος μαθητείας η άσκηση των μαθητών θα επικεντρωθεί στην παρασκευή προϊόντων που αναφέρονται στο πρόγραμμα σπουδών της ειδικότητας και συγκεκριμένα:

- για την αρτοποιία, στην παρασκευή όλων των τύπων άρτου με μαγιά και προζύμι, με χρήση όλων των τύπων αλεύρων σίτου, καλαμποκιού και σικάλεως,
 - για τη ζαχαροπλαστική, στην παρασκευή σιροπιαστών γλυκών ταψιού και κατσαρόλας, μικρών γλυκών (του κιλού,) κρεμών, μους και ζελέ.
2. Στο δεύτερο έτος Μαθητείας η άσκηση των μαθητών θα επικεντρωθεί στην παρασκευή προϊόντων που αναφέρονται αντίστοιχα στο πρόγραμμα σπουδών του δεύτερου έτους της ειδικότητας και συγκεκριμένα:
- για την αρτοποιία, στην παρασκευή όλων των τύπων αρτοσκευασμάτων σφολιάτας με αλμυρές και γλυκές ζύμες, και αρτιδίων γεύσεων, κουλουριών, κριτσινιών, παξιμαδιών και φρυγανιών και πιττών,
 - για τη ζαχαροπλαστική, στην παρασκευή παντεσπανιών, τουρτών και παστών, προϊόντων σοκολάτας, παγωτών, γλυκών κουταλιού και κομποστών, βουτημάτων, μπισκότων και cakes.

ΔΕΥΤΕΡΟ ΕΤΟΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους κατά τη διάρκεια της μαθητείας - πρακτικής άσκησης στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα

ΓΝΩΣΕΙΣ

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

Γνωστικό αντικείμενο:

Μικροβιολογία τροφίμων & τροφοδηλητηριάσεις

- Αναφέρουν χαρακτηριστικές κατηγορίες και είδη μικροοργανισμών που συναντούνται στα τρόφιμα, εξηγούν την προέλευση και τις συνθήκες ανάπτυξής τους και περιγράφουν τις επιπτώσεις τους στα τρόφιμα.
- Εξηγούν την επικινδυνότητα των παθογόνων μικροοργανισμών για την πρόκληση των τροφικών δηλητηριάσεων.
- Αναφέρουν τους κανόνες ατομικής υγιεινής και τα απαραίτητα μέτρα για τη σωστή αποθήκευση, διακίνηση και διατήρηση των πρώτων υλών και των παραγόμενων προϊόντων, που αποσκοπούν στην παρεμπόδιση της ανάπτυξης των παθογόνων μικροοργανισμών και την πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων και τροφικών λοιμώξεων.

- Εφαρμόζουν τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής για την πρόληψη εμφάνισης τροφικών δηλητηριάσεων.
- Λαμβάνουν όλες τις απαραίτητες προληπτικές ενέργειες για την παρεμπόδιση της ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών.
- Εφαρμόζουν όλους τους κανόνες ατομικής υγιεινής.
- Τηρούν όλες τις απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση εμφάνισης αλλοιωμένων τροφίμων.
- Ανακαλούν τρόφιμα που έχουν εμφανίσει αλλοίωση πριν φθάσουν στον καταναλωτή, μέσα από ένα ολοκληρωμένο σχέδιο δράσης.
- Δημοσιοποιούν την εμφάνιση αλλοιωμένων τροφίμων με σκοπό την προφύλαξη της υγείας των καταναλωτών - πελατών.

- Συντάσσουν τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, ελέγχουν και βελτιώνουν τις συνθήκες αποθήκευσης πρώτων υλών, παραγωγής και διακίνησης των προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Γνωστικό αντικείμενο:

Διασφάλιση ποιότητας προϊόντων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής

- Διακρίνουν τη διαφοροποίηση μεταξύ πιστοποίησης και διαπίστευσης μια επιχείρησης τροφίμων.
- Αναγνωρίζουν τη συμβολή ενός Συστήματος Ανάλυσης και Προσδιορισμού Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) και ενός Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας (ISO) στην παραγωγή ασφαλών τροφίμων.
- Κατανοούν τη σπουδαιότητα εφαρμογής τους για τη δημόσια εικόνα της επιχείρησης.
- Αναφέρουν τις βασικές αρχές τους και τους επιμέρους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας

- Εφαρμόζουν τους επιμέρους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου του HACCP και του ISO 22000, διασφαλίζοντας την παραγωγή προϊόντων υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών.
- Εφαρμόζουν προληπτικές και διορθωτικές ενέργειες σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000.
- Εξασφαλίζουν την υγεία του καταναλωτή με τη διασφάλιση ποιότητας των παραγομένων τροφίμων, προωθούν την καλή εικόνα της επιχείρησης και δημιουργούν περιβάλλον

- Εξελίσσουν τις οργανωτικές τους ικανότητες, συμβάλλουν στη δημιουργία προϊόντων υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών με αυξημένη αγοραστική αξία.

τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις τους.

εμπιστοσύνης στον καταναλωτή.

**Γνωστικό αντικείμενο:
Ζαχαροπλαστική & παρασκευή
καινοτόμων προϊόντων**

- Παρασκευάζουν πρωτότυπα προϊόντα ζαχαροπλαστικής λαμβάνοντας υπόψη τις τάσεις της αγοράς.
- Πραγματοποιούν και παρουσιάζουν συνταγές με ιδιαίτερα ελκυστικό περιεχόμενο.
- Υλοποιούν προϊόντα υψηλής θρεπτικής αξίας.
- Δημιουργούν προϊόντα για ευαίσθητες ομάδες (διαβητικοί, καρδιοπαθείς κ.ά.).
- Χρησιμοποιούν το διαδίκτυο και τις νέες τεχνολογίες για την κατανόηση σύγχρονων μεθόδων ζαχαροπλαστικής.
- Προωθούν τα παραγόμενα προϊόντα μέσω της συμμετοχής τους σε γευστικές δοκιμές.
- Συμμετέχουν σε εκδηλώσεις φιλανθρωπικού και κοινωνικού περιεχομένου, αναδεικνύοντας τα πρωτότυπα προϊόντα τους.
- Συμμετέχουν σε εκθέσεις & διαγωνισμούς καινοτόμων προϊόντων.
- Κινητοποιούν τους καταναλωτές, οργανώνοντας οργανοληπτικές δοκιμές καινοτόμων προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
- Ενημερώνουν διατροφικά το κοινό για τη συμβολή των προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής στην υγιεινή διατροφή.

- Κοινωνικοποιούνται μέσα από τη δραστηριοποίησή τους σε εκδηλώσεις παρουσίασης των προϊόντων τους.
- Συμβάλλουν στη δημιουργία νέων προϊόντων, εισάγοντας νέα πρότυπα στην αγορά.

**Γνωστικό αντικείμενο:
Marketing - Προώθηση προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής**

- Ορίζουν την έννοια και αναφέρουν τις βασικές αρχές του Μάρκετινγκ.
- Κατηγοριοποιούν τις ομάδες των εν δυνάμει πελατών (τμηματοποίηση, ομαδοποίηση), αναλύουν και επεξηγούν την έννοια του στοχευμένου κοινού.
- Αναλύουν τις έννοιες που αφορούν στην εξυπηρέτηση και τη συμπεριφορά πελατών (ι-

- Μελετούν τη συμπεριφορά του στοχευμένου αγοραστικού κοινού, ως προς τις ανάγκες του και την καταναλωτική του συμπεριφορά και τις συγκρίνουν με τις τάσεις της αγοράς.
- Εφαρμόζουν τους κανόνες προώθησης και βελτίωσης της προώθησης των παραγόμενων προϊόντων στην αγορά.

- Κατανοούν τους ρυθμούς και τις τάσεις της αγοράς, παράγουν και προωθούν τα αντίστοιχα προϊόντα.

κανοποίηση πελατών, οφέλη, βελτίωση υπηρεσιών, συγκριτική αξιολόγηση, σχόλια πελατών).

- Αναλύουν τους κανόνες και τις πρακτικές διεύθυνσης στην αγορά.