

Ειδικότητα

Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής

Α/Α	ΕΞΑΜΗΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α			Β			Γ			Δ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ	2		2									
2	ΓΑΛΛΙΚΑ	2		2	2		2	2		2	2		2
3	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	2		2									
4	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ	3		3									
5	ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	3		3									
6	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ	1	4	5	1	4	5	1	4	5		5	5
7	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3	3		3	3		3	3			
8	ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ				1	4	5	1	4	5		5	5
9	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ				1		1						
10	ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ				2		2						
11	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (HACCP)				2		2						
12	ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ							2		2			
13	ΑΡΧΕΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ							1		1			
14	ΑΓΓΛΙΚΑ							2		2	2		2
15	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ*										2	6	6
ΣΥΝΟΛΟ		13	7	20	9	11	20	9	11	20	4	16	20

*ΟΙ ΩΡΕΣ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΘΑ ΔΙΕΞΑΓΟΝΤΑΙ ΑΘΡΟΙΣΤΙΚΑ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ 7η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΤΟΥ ΤΕΤΑΡΤΟΥ ΕΞΑΜΗΝΟΥ, ΑΦΟΥ ΘΑ ΕΧΕΙ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΥΛΗ ΤΩΝ ΥΠΟΛΟΙΠΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΕΞΑΜΗΝΟΥ