



Co-funded by
the European Union



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ

**FOOD4ALL: ΠΡΩΘΗΣΗ ΤΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ
ΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΑΤΟΜΑ
ΜΕ ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ**

Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που εκφράζονται είναι αποκλειστικά των συγγραφέων και δεν αντανακλούν απαραίτητα αυτές της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε ο ΕΑΕΑ μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για αυτές.

ΙΟΥΝΙΟΣ 2026



Co-funded by
the European Union

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΑΞΗ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Συντονιστής δραστηριότητας:

Governorship of Istanbul - GOI

Κωνσταντινούπολη, Τουρκία

Εκδόθηκε από την κοινοπραξία FOOD4ALL

Ιούνιος 2026

Λεπτομέρειες έργου:

Τίτλος έργου: Food4ALL: Τροφοδοτώντας τη συμπερίληψη και τη διαφορετικότητα στον τομέα των τροφίμων για άτομα με ειδικές διατροφικές απαιτήσεις

Αριθμός έργου: 2024-1-FR01-KA220-VET-000248687

Διάρκεια έργου: Οκτώβριος 2024 – Οκτώβριος 2026

Ιστοσελίδα του έργου: <https://food4allproject.eu/>

Συντάκτες:

Pôle Métropolitain Pour L'entrepreneuriat, Le Carburateur - Γαλλία

Foundation Agro-Centre for Education (FACE) – Βόρεια Μακεδονία

InnoTomia P.C. - Ελλάδα

İstanbul Valiliği-GOI-Τουρκία

Plataforma HABITAT – Ισπανία

- ★ **Le Carburateur, Pôle Métropolitain Pour L'entrepreneuriat (Γαλλία)**



- ★ **Plataforma HABITAT (Ισπανία)**



- ★ **INNOTOMIA (Ελλάδα)**



- ★ **FACE (Βόρεια Μακεδονία)**



- ★ **Governorship of Istanbul (Τουρκία)**



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Πίνακας περιεχομένων.....	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 – Εισαγωγή	8
1.1 Σχετικά με το έργο FOOD4ALL.....	8
1.2 Γιατί έχει σημασία η χωρίς αποκλεισμούς διατροφική εκπαίδευση	9
1.3 Από την καινοτομία στην ενσωμάτωση: Ο ρόλος του πακέτου εργασίας (WP) 4 .	10
1.4 Σκοπός του Εγχειριδίου Διατροφικής Ενσωμάτωσης	11
1.5 Στοχευόμενο κοινό	11
1.6 Η προσέγγιση «Από την τάξη στην κουζίνα»	12
1.7 Δομή Του Εγχειριδίου	13
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 – ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΕΣ	15
2.1 Γαλλία.....	15
2.1.1 Επισκόπηση της παροχής ΕΕΚ	15
2.1.2 Περιεχόμενο	16
2.1.3 Προφίλ μαθητών και εκπαιδευτών	20
2.1.4 Μεθοδολογία διδασκαλίας	20
2.1.5 Εντοπισμένα κενά (Γαλλία)	21
2.1.6 Προσδιορισμένα πλεονεκτήματα (Γαλλία)	21
2.1.7 Συμπεράσματα από τις διαβουλεύσεις ομάδων εργασίας στο πλαίσιο της ανάλυσης του εθνικού τοπίου	22
2.2 Βόρεια Μακεδονία.....	23
2.2.1 Επισκόπηση της παροχής ΕΕΚ	23
2.2.2 Περιεχόμενο	24
2.2.3 Προφίλ εκπαιδευόμενων και εκπαιδευτών	28
2.2.4 Εντοπισμένα κενά (Βόρεια Μακεδονία)	28
2.2.5 Προσδιορισμένα πλεονεκτήματα (Βόρεια Μακεδονία)	29
2.2.6 Συμπεράσματα από τις διαβουλεύσεις των ομάδων εργασίας στο πλαίσιο της ανάλυσης του εθνικού τοπίου	29
2.3 Τουρκία	30

2.3.1	Επισκόπηση της παροχής ΕΕΚ	30
2.3.2	Περιεχόμενο	31
2.3.3	Προφίλ εκπαιδευόμενων και εκπαιδευτών	35
2.3.4	Εντοπισμένα κενά (Τουρκία).....	36
2.3.5	Προσδιορισμένα πλεονεκτήματα (Τουρκία).....	37
2.3.6	Συμπεράσματα από τις διαβουλεύσεις ομάδων εργασίας στο πλαίσιο της ανάλυσης του εθνικού τοπίου	37
2.4	Ισπανία.....	39
2.4.1	Επισκόπηση της παροχής ΕΕΚ	39
2.4.2	Περιεχόμενο	40
2.4.3	Προφίλ εκπαιδευόμενων και εκπαιδευτών	43
2.4.4	Εντοπισμένα κενά (Ισπανία)	44
2.4.5	Προσδιορισμένα πλεονεκτήματα (Ισπανία)	45
2.4.6	Συμπεράσματα από τις διαβουλεύσεις ομάδων εργασίας στο πλαίσιο της ανάλυσης του εθνικού τοπίου	45
2.5	Ελλάδα	47
2.5.1	Επισκόπηση της παροχής ΕΕΚ	47
2.5.2	Περιεχόμενο	48
2.5.3	Προφίλ εκπαιδευόμενων και εκπαιδευτών	51
2.5.4	Εντοπισμένα κενά (Ελλάδα).....	52
2.5.5	Προσδιορισμένα πλεονεκτήματα (Ελλάδα).....	53
2.5.6	Συμπεράσματα από τις διαβουλεύσεις των ομάδων εργασίας στο πλαίσιο της ανάλυσης της εθνικής κατάστασης.....	53
2.6	Συγκριτική σύνθεση μεταξύ χωρών	56
2.6.1	Κάλυψη των επιπέδων του EQF στις χώρες-εταίρους	56
2.6.2	Κοινά πλεονεκτήματα σε όλες τις χώρες-εταίρους	56
2.6.3	Κοινά κενά στις χώρες-εταίρους.....	57

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 – ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ.....59

3.1	Γαλλία.....	59
3.1.1	Ιστορικό της Ομάδας Εργασίας για τη Γαλλία	59
3.1.2	Εναρμόνιση του προγράμματος σπουδών και ψηφιακή ετοιμότητα	60

3.1.3 Παιδαγωγικές Προσεγγίσεις	60
3.1.4 Προτιμήσεις εναρμόνισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL.....	61
3.1.5 Χρήση ψηφιακών εργαλείων.....	61
3.2 Βόρεια Μακεδονία.....	62
3.2.1 Ιστορικό της ομάδας εργασίας.....	62
3.2.2 Εναρμόνιση του προγράμματος σπουδών και ψηφιακή ετοιμότητα	62
3.2.3 Παιδαγωγικές προσεγγίσεις.....	63
3.2.4 Προτιμήσεις εναρμόνισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL.....	64
3.2.5 Χρήση ψηφιακών εργαλείων.....	65
3.3 Τουρκία	67
3.3.1 Ιστορικό της ομάδας εργασίας.....	67
3.3.2 Εναρμόνιση του προγράμματος σπουδών και ψηφιακή ετοιμότητα	68
3.3.3 Παιδαγωγικές Προσεγγίσεις	68
3.3.4 Προτιμήσεις εναρμόνισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL.....	69
3.3.5 Χρήση ψηφιακών εργαλείων.....	70
3.4 Ισπανία.....	71
3.4.1 Ιστορικό της ομάδας εργασίας.....	71
3.4.2 Εναρμόνιση του προγράμματος σπουδών και ψηφιακή ετοιμότητα	72
3.4.3 Παιδαγωγικές Προσεγγίσεις	72
3.4.4 Προτιμήσεις εναρμόνισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL.....	72
3.4.5 Χρήση ψηφιακών εργαλείων.....	73
3.5 Ελλάδα	74
3.5.1 Ιστορικό της ομάδας εργασίας.....	74
3.5.2 Εναρμόνιση του προγράμματος σπουδών και ψηφιακή ετοιμότητα	74
3.5.3 Παιδαγωγικές προσεγγίσεις.....	75
3.5.4 Προτιμήσεις εναρμόνισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL.....	76
3.5.5 Χρήση ψηφιακών εργαλείων.....	76

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 – ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΝΑΡΜΟΝΙΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΜΕ ΤΗ ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ 78

4.1 Εποικοδομητική εναρμόνιση (Biggs, 1996; Biggs & Tang, 2011)	78
4.2 Εκπαίδευση και κατάρτιση με βάση τις ικανότητες (CBET)	80
4.3 Θεωρία της εμπειρικής μάθησης (Kolb, 1984).....	81

4.4 Η «Εντοπισμένη Μάθηση» και οι «Κοινότητες Πρακτικής» (Lave & Wenger, 1991)	82
4.5 Καθολικός Σχεδιασμός για τη Μάθηση (CAST, 2018)	83
4.6 Προς ένα συνεκτικό πλαίσιο προγράμματος σπουδών: Ενσωμάτωση των πέντε προοπτικών	85

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 – ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ 87

5.1 Ψηφιακή μάθηση στην πρακτική επαγγελματική εκπαίδευση	87
5.2 Η «αντεστραμμένη μάθηση» στη μαγειρική εκπαίδευση (Bergmann & Sams, 2012)	88
5.3 Μάθηση βάσει σεναρίων σε γαστρονομικά πλαίσια	88
5.4 Μάθηση βασισμένη σε προβλήματα (Barrows, 1986)	89
5.5 Αναστοχαστική μάθηση μετά την πρακτική (Kolb, 1984; Schön, 1983)	90
5.6 Ο κύκλος ενσωμάτωσης «Πριν-Κατά τη διάρκεια-Μετά»	90
5.7 Συστάσεις για την ψηφιακή ενσωμάτωση	91

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 – ΟΔΗΓΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ 93

Διαδρομή υλοποίησης 1: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL στις ενότητες για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων	98
Διαδρομή υλοποίησης 2: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL σε ενότητες βασικών μαγειρικών δεξιοτήτων	99
Διαδρομή υλοποίησης 3: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL στις ενότητες λειτουργίας της κουζίνας	100
Διαδρομή υλοποίησης 4: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL στις ενότητες προετοιμασίας μενού	101
Διαδικασία υλοποίησης 5: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL στις ενότητες βασικών γνώσεων διατροφής	102
Διαδρομή υλοποίησης 6: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL στη μάθηση με βάση την εργασία	103

Βιβλιογραφικές αναφορές 109

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 – ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1 ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΕΡΓΟ FOOD4ALL

Το πρόγραμμα FOOD4ALL – *Πρώθηση της ενσωμάτωσης και της ποικιλότητας στον τομέα των τροφίμων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες*– αναπτύχθηκε ως απάντηση στις εξελισσόμενες προσδοκίες στους τομείς των τροφίμων, της φιλοξενίας και της επαγγελματικής εκπαίδευσης όσον αφορά την ένταξη, τη διατροφική ποικιλομορφία, την ασφάλεια των τροφίμων και τη βιωσιμότητα. Σε ολόκληρη την Ευρώπη, οι επαγγελματίες της μαγειρικής καλούνται όλο και περισσότερο να εξυπηρετήσουν ένα ευρύ φάσμα καταναλωτών, των οποίων οι διατροφικές επιλογές, οι καταστάσεις υγείας, οι αλλεργίες, οι δυσανεξίες, το πολιτισμικό υπόβαθρο, οι ηθικές προτιμήσεις και οι θρησκευτικές απαιτήσεις επηρεάζουν τον τρόπο παρασκευής, παρουσίασης και κατανάλωσης των τροφίμων.

Καθώς τα επαγγέλματα της μαγειρικής συνεχίζουν να εξελίσσονται, τα συστήματα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης (EEK) αντιμετωπίζουν αυξανόμενη πίεση να διασφαλίσουν ότι οι μελλοντικοί επαγγελματίες θα διαθέτουν όχι μόνο τεχνικές δεξιότητες μαγειρικής, αλλά και τις γνώσεις και τις ικανότητες που απαιτούνται για να ανταποκρίνονται κατάλληλα στις ποικίλες διατροφικές ανάγκες. Αυτό περιλαμβάνει την κατανόηση των τροφικών αλλεργιών και δυσανεγιών, την παρασκευή γευμάτων για άτομα με συγκεκριμένες διατροφικές απαιτήσεις που σχετίζονται με την υγεία, την προσαρμογή στις πολιτισμικές και θρησκευτικές διατροφικές πρακτικές, την εφαρμογή αρχών βιώσιμης μαγειρικής και την αποτελεσματική επικοινωνία με τους καταναλωτές σχετικά με τα συστατικά και τις διαδικασίες παρασκευής των τροφίμων.

Στο πλαίσιο αυτό, το FOOD4ALL επιδιώκει να ενισχύσει τις ικανότητες των φορέων EEK στον τομέα της μαγειρικής, των εκπαιδευτικών, των εκπαιδευτών και των μαθητών, αναπτύσσοντας εκπαιδευτικούς πόρους που υποστηρίζουν πιο συμπεριληπτικές και ποικιλόμορφες προσεγγίσεις στην παρασκευή τροφίμων και τη μαγειρική πρακτική. Μέσω της ανάπτυξης εξειδικευμένου εκπαιδευτικού περιεχομένου και ψηφιακών ευκαιριών μάθησης, το έργο συμβάλλει στη διεύρυνση του πεδίου της μαγειρικής εκπαίδευσης πέρα από τις παραδοσιακές τεχνικές παρασκευής τροφίμων και προς μια πιο ολοκληρωμένη κατανόηση των σύγχρονων πραγματικοτήτων στον τομέα της εργασίας.

Το έργο αναγνωρίζει ότι η ανάπτυξη καινοτόμων εκπαιδευτικών πόρων από μόνη της δεν αρκεί για να επιφέρει διαρκή αλλαγή. Προκειμένου η εκπαιδευτική καινοτομία να έχει ουσιαστικό αντίκτυπο, πρέπει να είναι δυνατή η ενσωμάτωσή της στις υπάρχουσες δομές διδασκαλίας, στις θεσμικές πρακτικές και στα προγράμματα κατάρτισης. Αυτή η αντίληψη αποτελεί τη βάση του Πακέτου Εργασίας 4 (WP4), το οποίο επικεντρώνεται στην υποστήριξη της πρακτικής ενσωμάτωσης των αποτελεσμάτων του FOOD4ALL στα υπάρχοντα περιβάλλοντα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στον τομέα της μαγειρικής.

1.2 ΓΙΑΤΙ ΕΧΕΙ ΣΗΜΑΣΙΑ Η ΧΩΡΙΣ ΑΠΟΚΛΕΙΣΜΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Τα επαγγέλματα στον τομέα της μαγειρικής ήταν πάντα στενά συνδεδεμένα με τις κοινωνικές, πολιτισμικές και οικονομικές εξελίξεις. Σήμερα, αυτή η σχέση γίνεται όλο και πιο εμφανής, καθώς οι πάροχοι υπηρεσιών εργασίας αντιμετωπίζουν μια αυξανόμενη ποικιλία διατροφικών προσδοκιών από τους καταναλωτές. Τα εστιατόρια, οι υπηρεσίες τροφοδοσίας, οι επιχειρήσεις φιλοξενίας, οι κουζίνες εκπαιδευτικών ιδρυμάτων και οι πάροχοι κοινοτικών υπηρεσιών εργασίας καλούνται να ανταποκριθούν σε ένα ευρύ φάσμα διατροφικών απαιτήσεων, διατηρώντας παράλληλα τα πρότυπα ποιότητας, ασφάλειας, προσβασιμότητας και ικανοποίησης των πελατών.

Για τους επαγγελματίες της μαγειρικής, η αποτελεσματική ανταπόκριση σε αυτές τις προσδοκίες απαιτεί έναν συνδυασμό τεχνικής εξειδίκευσης, διατροφικής ευαισθητοποίησης, γνώσεων σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων και ευαισθησίας στις ατομικές ανάγκες. Η ικανότητα προσαρμογής των συνταγών, πρόληψης της διασταυρούμενης μόλυνσης από αλλεργιογόνα, ανάπτυξης κατάλληλων εναλλακτικών επιλογών μενού και επικοινωνίας με αυτοπεποίθηση σχετικά με τα συστατικά και τις μεθόδους παρασκευής έχει καταστεί σημαντική πτυχή της επαγγελματικής μαγειρικής ικανότητας.

Παρά τις εξελίξεις αυτές, η ενσωμάτωση θεμάτων γαστρονομίας χωρίς αποκλεισμούς στα συστήματα επαγγελματικής εκπαίδευσης παραμένει άνιση. Τα υπάρχοντα προγράμματα κατάρτισης στη γαστρονομία και την εστίαση συχνά δίνουν προτεραιότητα στις βασικές μαγειρικές τεχνικές, την ασφάλεια των τροφίμων και τις επιχειρησιακές δεξιότητες, ενώ τομείς όπως η διαχείριση αλλεργιογόνων, οι ειδικές διατροφικές απαιτήσεις, η πολιτισμική διατροφική ποικιλομορφία, ο βιώσιμος σχεδιασμός μενού και η μαγειρική με γνώμονα την υγεία ενδέχεται να λαμβάνουν περιορισμένη ή αποσπασματική προσοχή. Σε πολλές περιπτώσεις, τα θέματα αυτά αντιμετωπίζονται μόνο ως συμπληρωματικό περιεχόμενο, αντί να συνδέονται συστηματικά με την πρακτική μαγειρική κατάρτιση.

Αυτό δημιουργεί μια πρόκληση τόσο για τους εκπαιδευτικούς όσο και για τους εκπαιδευόμενους. Οι εκπαιδευτικοί και οι εκπαιδευτές μπορεί να αναγνωρίζουν τη σημασία αυτών των θεμάτων, αλλά δεν διαθέτουν σαφείς οδηγίες για τον τρόπο ενσωμάτωσής τους στα υπάρχοντα εκπαιδευτικά προγράμματα. Ταυτόχρονα, οι εκπαιδευόμενοι ενδέχεται να ολοκληρώσουν τη μαγειρική τους εκπαίδευση χωρίς επαρκή έκθεση στις πραγματικές συνθήκες που είναι όλο και πιο πιθανό να αντιμετωπίσουν σε επαγγελματικά περιβάλλοντα.

Το έργο FOOD4ALL ανταποκρίνεται σε αυτή την πρόκληση προωθώντας μια ευρύτερη κατανόηση της μαγειρικής ικανότητας — μια κατανόηση που συνδυάζει την τεχνική αριστεία με τη συμπερίληψη, την προσαρμοστικότητα και την ανταπόκριση σε ποικίλες διατροφικές ανάγκες. Αντί να αντιμετωπίζει τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις ως ένα περιθωριακό ή εξειδικευμένο θέμα, το FOOD4ALL τις τοποθετεί ως μια ολοένα και πιο σημαντική διάσταση της σύγχρονης μαγειρικής πρακτικής.

1.3 ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ: Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΠΑΚΕΤΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (WP) 4

Ένα από τα βασικά διδάγματα που προκύπτουν από τα έργα εκπαιδευτικής καινοτομίας είναι ότι η ανάπτυξη υψηλής ποιότητας μαθησιακών πόρων δεν οδηγεί αυτόματα στην υιοθέτησή τους εντός των εκπαιδευτικών συστημάτων. Το καινοτόμο περιεχόμενο ενδέχεται να παραμείνει αναξιοποίητο εάν τα εκπαιδευτικά ιδρύματα, οι εκπαιδευτικοί και οι εκπαιδευτές στερούνται πρακτικής καθοδήγησης σχετικά με τον τρόπο ενσωμάτωσής του στα υπάρχοντα προγράμματα.

Αυτή η πρόκληση είναι ιδιαίτερα σημαντική στην επαγγελματική εκπαίδευση, όπου τα προγράμματα κατάρτισης συχνά διαμορφώνονται από εθνικές δομές πιστοποίησης, απαιτήσεις προγραμμάτων σπουδών, θεσμικούς περιορισμούς, συστήματα αξιολόγησης και προσδοκίες του χώρου εργασίας. Οι νέοι εκπαιδευτικοί πόροι πρέπει επομένως, να είναι συμβατοί με τις υπάρχουσες διδακτικές πραγματικότητες, εάν θέλουν να επιτύχουν ουσιαστικό και βιώσιμο αντίκτυπο.

Το Πακέτο Εργασίας 4 δημιουργήθηκε ειδικά για να αντιμετωπίσει αυτή την πρόκληση. Ενώ τα προηγούμενα πακέτα εργασίας επικεντρώνονταν στην ανάπτυξη του μαθησιακού περιεχομένου και των ψηφιακών εκπαιδευτικών πόρων του FOOD4ALL, το WP4 στρέφει την προσοχή προς την εφαρμογή και τη δυνατότητα χρήσης από τα εκπαιδευτικά ιδρύματα. Το κύριο μέλημά του δεν είναι η δημιουργία πρόσθετου περιεχομένου, αλλά η πρακτική ενσωμάτωση των υφιστάμενων αποτελεσμάτων του έργου σε καθιερωμένες δομές ΕΕΚ.

Η φιλοσοφία που διέπει το WP4 βασίζεται στην προσαρμογή και όχι στην αντικατάσταση. Το πακέτο εργασίας δεν επιδιώκει τον επανασχεδιασμό των εθνικών προγραμμάτων σπουδών, τη θέσπιση νέων πλαισίων προσόντων, την εισαγωγή συστημάτων πιστοποίησης ή την επιβολή ομοιόμορφων εκπαιδευτικών μοντέλων σε όλες τις χώρες. Αντίθετα, παρέχει ένα δομημένο πλαίσιο που υποστηρίζει τα εκπαιδευτικά ιδρύματα στην προσαρμογή των πόρων του FOOD4ALL στα δικά τους εκπαιδευτικά πλαίσια.

Υπό αυτή την έννοια, το WP4 λειτουργεί ως γέφυρα μεταξύ καινοτομίας και υλοποίησης. Μετατρέπει τα αποτελέσματα του έργου σε πρακτικές οδηγίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν από εκπαιδευτικά ιδρύματα, εκπαιδευτικούς και εκπαιδευτές που δραστηριοποιούνται στο πλαίσιο διαφορετικών εθνικών συστημάτων και οργανωτικών πλαισίων. Εστιάζοντας στις διαδρομές ενσωμάτωσης, τη συμβατότητα των προγραμμάτων σπουδών, την παιδαγωγική εφαρμογή και την ετοιμότητα των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων, το WP4 επιδιώκει να μεγιστοποιήσει τη συνάφεια, την προσβασιμότητα και τη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα των αποτελεσμάτων του FOOD4ALL.

Η ανάπτυξη αυτού του πλαισίου βασίζεται σε στοιχεία που συγκεντρώθηκαν μέσω διακρατικών αναλύσεων της υπάρχουσας προσφοράς ΕΕΚ στον τομέα της μαγειρικής και μέσω διαβουλεύσεων με ειδικούς του τομέα. Η προσέγγιση αυτή διασφαλίζει ότι οι συστάσεις για την ενσωμάτωση βασίζονται σε πραγματικά εκπαιδευτικά πλαίσια και όχι μόνο σε

θεωρητικές υποθέσεις. Ως αποτέλεσμα, το εγχειρίδιο αντικατοπτρίζει τόσο την ποικιλομορφία των υφιστάμενων συστημάτων ΕΕΚ όσο και τις πρακτικές πραγματικότητες που αντιμετωπίζουν οι εκπαιδευτικοί που εργάζονται σε περιβάλλοντα μαγειρικής κατάρτισης.

1.4 ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ

Το Εγχειρίδιο Διατροφικής Ενσωμάτωσης – Από την Τάξη στην Κουζίνα: Πλαίσιο Ενσωμάτωσης στην Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση στη Μαγειρική – αποτελεί το κύριο αποτέλεσμα του WP4. Σκοπός του είναι να υποστηρίξει την αποτελεσματική ενσωμάτωση των εκπαιδευτικών πόρων του FOOD4ALL σε υπάρχοντα προγράμματα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης.

Το εγχειρίδιο έχει σχεδιαστεί ως ένα πρακτικό πλαίσιο ενσωμάτωσης και όχι ως έγγραφο προγράμματος σπουδών. Δεν καθορίζει τι πρέπει να διδάσκουν τα εκπαιδευτικά ιδρύματα, ούτε θεσπίζει υποχρεωτικά μαθησιακά αποτελέσματα. Αντίθετα, παρέχει καθοδήγηση σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο το περιεχόμενο του FOOD4ALL μπορεί να ευθυγραμμιστεί με τα υπάρχοντα προγράμματα, τις μαθησιακές δραστηριότητες, τις διδακτικές προσεγγίσεις και τις απαιτήσεις των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων.

Το εγχειρίδιο συγκεντρώνει τα στοιχεία που συλλέχθηκαν κατά τη διάρκεια του WP4 και τα μετατρέπει σε εφαρμόσιμες συστάσεις. Παρέχει στα εκπαιδευτικά ιδρύματα μια δομημένη προσέγγιση για να εξετάσουν πού και πώς μπορεί να ενταχθεί το περιεχόμενο του FOOD4ALL στο υπάρχον εκπαιδευτικό τους πλαίσιο. Ταυτόχρονα, προσφέρει στους εκπαιδευτικούς και τους εκπαιδευτές πρακτική υποστήριξη για τη σύνδεση των ψηφιακών μαθησιακών πόρων με τη διδασκαλία στην τάξη, τις δραστηριότητες εργαστηρίων και τις μαθησιακές εμπειρίες στην κουζίνα.

Βασικός στόχος του εγχειριδίου είναι η μείωση των εμποδίων στην υιοθέτησή του. Η εκπαιδευτική καινοτομία έχει περισσότερες πιθανότητες να διατηρηθεί όταν οι εκπαιδευτικοί μπορούν να διακρίνουν με σαφήνεια πώς το νέο περιεχόμενο σχετίζεται με τα υπάρχοντα προγράμματα σπουδών, τις πρακτικές αξιολόγησης και τις διδακτικές ευθύνες. Εστιάζοντας στη συμβατότητα και όχι στην αντικατάσταση, το εγχειρίδιο επιδιώκει να διευκολύνει ρεαλιστικές και εφικτές μορφές ενσωμάτωσης.

Τελικά, το εγχειρίδιο χρησιμεύει ως εργαλείο για την υποστήριξη της υιοθέτησης σε θεσμικό επίπεδο, της παιδαγωγικής εφαρμογής και της μακροπρόθεσμης βιωσιμότητας των αποτελεσμάτων του FOOD4ALL σε ποικίλα εκπαιδευτικά περιβάλλοντα.

1.5 ΣΤΟΧΕΥΟΜΕΝΟ ΚΟΙΝΟ

Το εγχειρίδιο έχει αναπτυχθεί για ένα ευρύ φάσμα ενδιαφερομένων που εμπλέκονται στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση στον τομέα της μαγειρικής.

Το κύριο κοινό του αποτελείται από εκπαιδευτικούς και εκπαιδευτές της ΕΕΚ που είναι άμεσα υπεύθυνοι για τον σχεδιασμό και την υλοποίηση μαθησιακών εμπειριών στον τομέα της μαγειρικής. Για αυτούς τους χρήστες, το εγχειρίδιο παρέχει πρακτικές οδηγίες για την ενσωμάτωση θεμάτων μαγειρικής χωρίς αποκλεισμούς στις υπάρχουσες δραστηριότητες διδασκαλίας και μάθησης.

Το εγχειρίδιο απευθύνεται επίσης σε υπεύθυνους ανάπτυξης προγραμμάτων σπουδών, συντονιστές προγραμμάτων, διευθυντές σχολείων και υπεύθυνους λήψης αποφάσεων σε θεσμικό επίπεδο, οι οποίοι είναι αρμόδιοι για τον προγραμματισμό, τη διασφάλιση ποιότητας και την εκπαιδευτική ανάπτυξη. Για αυτούς τους ενδιαφερόμενους, το εγχειρίδιο προσφέρει ένα πλαίσιο για να εξετάσουν πώς μπορεί να ενσωματωθεί το περιεχόμενο του FOOD4ALL σε επίπεδο προγράμματος ή εκπαιδευτικού ιδρύματος.

Επιπλέον, το εγχειρίδιο μπορεί να αποδειχθεί χρήσιμο για τους παρόχους ενδοϋπηρεσιακής κατάρτισης, τους συντονιστές επαγγελματικής ανάπτυξης και τους οργανισμούς που εμπλέκονται στη συνεχή αναβάθμιση των δεξιοτήτων των επαγγελματιών της μαγειρικής. Η προοπτική του, που εστιάζει στην ενσωμάτωση, επιτρέπει την προσαρμογή του σε μια ποικιλία τυπικών και μη τυπικών εκπαιδευτικών περιβαλλόντων.

Αν και αναπτύχθηκε στο πλαίσιο των συστημάτων ΕΕΚ των χωρών-εταίρων, οι αρχές και οι προσεγγίσεις που παρουσιάζονται σε όλο το εγχειρίδιο έχουν σχεδιαστεί ώστε να είναι επαρκώς ευέλικτες για να υποστηρίξουν την εφαρμογή τους σε ποικίλα εκπαιδευτικά πλαίσια.

1.6 Η ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ «ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΑΞΗ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ»

Ο τίτλος «*Από την τάξη στην κουζίνα*» αντικατοπτρίζει την κεντρική λογική εφαρμογής του παρόντος εγχειριδίου: οι πόροι του FOOD4ALL αποκτούν νόημα μόνο όταν μεταφράζονται σε πρακτική μαγειρική μάθηση, επαγγελματικές ρουτίνες και πραγματική λήψη αποφάσεων στην κουζίνα. Στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση στον τομέα της μαγειρικής, η γνώση δεν είναι πλήρης όταν οι εκπαιδευόμενοι μπορούν να ορίσουν μια έννοια· αποκτά επαγγελματική συνάφεια όταν οι εκπαιδευόμενοι μπορούν να εφαρμόσουν αυτή τη γνώση με ασφάλεια, υπευθυνότητα και δημιουργικότητα σε αυθεντικά πλαίσια προετοιμασίας και σερβιρίσματος φαγητού.

Η προσέγγιση αυτή αναγνωρίζει ότι η χωρίς αποκλεισμούς μαγειρική εκπαίδευση δεν μπορεί να παρασχεθεί ως ένα επιπλέον θεωρητικό θέμα αποκομμένο από την υπάρχουσα κατάρτιση. Θέματα όπως η διαχείριση αλλεργιογόνων, η προσαρμογή συνταγών, η μαγειρική με βάση τα φυτά, οι διατροφικές ανάγκες που σχετίζονται με την υγεία, οι πολιτισμικές και θρησκευτικές διατροφικές πρακτικές, καθώς και ο βιώσιμος σχεδιασμός μενού, μαθαίνονται πιο αποτελεσματικά όταν συνδέονται με τις πρακτικές καταστάσεις στις οποίες οι μελλοντικοί επαγγελματίες της μαγειρικής θα τα χρησιμοποιήσουν στην πράξη. Ένας μαθητής μπορεί να κατανοεί τις πληροφορίες σχετικά με τα αλλεργιογόνα σε θεωρητικό επίπεδο, αλλά η επαγγελματική ικανότητα απαιτεί την ικανότητα οργάνωσης ενός χώρου εργασίας, την

πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης, την προσαρμογή των συστατικών, την επικοινωνία των κινδύνων και τη διατήρηση της ποιότητας υπό πραγματικές συνθήκες κουζίνας.

Για τον λόγο αυτό, το εγχειρίδιο αντιμετωπίζει τους πόρους του FOOD4ALL ως γέφυρες μεταξύ της ψηφιακής μάθησης, της προετοιμασίας στην τάξη, της πρακτικής στην κουζίνα και της μάθησης στον χώρο εργασίας. Η τάξη παρέχει τα εννοιολογικά θεμέλια, η ψηφιακή πλατφόρμα υποστηρίζει την προετοιμασία, την επανάληψη και την αυτοαξιολόγηση, η κουζίνα επιτρέπει στους εκπαιδευόμενους να δοκιμάσουν και να βελτιώσουν την κατανόησή τους μέσω εποπτευόμενης πρακτικής και η μάθηση στον χώρο εργασίας ενισχύει τη μεταφορά αυτών των ικανοτήτων σε επαγγελματικά περιβάλλοντα.

Η προσέγγιση «Από την τάξη στην κουζίνα» υποστηρίζει, επομένως, ένα μοντέλο πρακτικής ενσωμάτωσης και όχι ένα μοντέλο απλής μετάδοσης περιεχομένου. Ενθαρρύνει τους εκπαιδευτικούς και τους εκπαιδευτές να ενσωματώσουν το υλικό του FOOD4ALL σε υπάρχουσες ενότητες, πρακτικές ασκήσεις, επιδείξεις, ασκήσεις σχεδιασμού μενού, σενάρια εξυπηρέτησης πελατών και δραστηριότητες αξιολόγησης. Με αυτόν τον τρόπο, το εγχειρίδιο στοχεύει να διασφαλίσει ότι η χωρίς αποκλεισμούς μαγειρική εκπαίδευση δεν αντιμετωπίζεται ως ξεχωριστό ή περιστασιακό θέμα, αλλά ως φυσικό μέρος της επαγγελματικής μαγειρικής ικανότητας.

1.7 ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ

Το εγχειρίδιο είναι δομημένο έτσι ώστε να προχωρά σταδιακά από την ανάλυση του πλαισίου προς την πρακτική εφαρμογή. Κάθε κεφάλαιο διαδραματίζει συγκεκριμένο ρόλο στην οικοδόμηση του πλαισίου ενσωμάτωσης και στην υποστήριξη της χρήσης των πόρων του FOOD4ALL εντός των υφιστάμενων περιβαλλόντων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης (EEK) στον τομέα της μαγειρικής.

Το Κεφάλαιο 2 παρουσιάζει την ανάλυση του εκπαιδευτικού τοπίου σε διακρατικό επίπεδο που διεξήχθη στις χώρες-εταίρους. Εξετάζει την υφιστάμενη προσφορά EEK στον τομέα της μαγειρικής, τα σχετικά επίπεδα του EQF, την κάλυψη περιεχομένου, τα προφίλ των μαθητών και των εκπαιδευτών, τις μεθοδολογίες διδασκαλίας, τις πρακτικές αξιολόγησης καθώς και τα κύρια πλεονεκτήματα και κενά που εντοπίστηκαν σε κάθε εθνικό πλαίσιο. Το κεφάλαιο αυτό θεμελιώνει τη βάση του εγχειριδίου, δείχνοντας πού οι πόροι του FOOD4ALL μπορούν ρεαλιστικά να ανταποκριθούν στις τρέχουσες εκπαιδευτικές ανάγκες.

Το Κεφάλαιο 3 παρουσιάζει τα ευρήματα των συναντήσεων ομάδων εργασίας που διεξήχθησαν με εκπαιδευτικούς EEK, εκπαιδευτές, επαγγελματίες της μαγειρικής, διαιτολόγους, ειδικούς διατροφής, ειδικούς ασφάλειας τροφίμων, εκπαιδευόμενους και άλλους ενδιαφερόμενους φορείς. Το κεφάλαιο εστιάζει στην εναρμόνιση των προγραμμάτων σπουδών, την ψηφιακή ετοιμότητα, τις προτιμώμενες παιδαγωγικές προσεγγίσεις, τις δυνατότητες αξιολόγησης και τις ανάγκες υποστήριξης των εκπαιδευτών. Τα ευρήματα αυτά διασφαλίζουν ότι το πλαίσιο ενσωμάτωσης βασίζεται όχι μόνο σε δευτερογενή έρευνα, αλλά

και στις πρακτικές εμπειρίες και τις προσδοκίες όσων εργάζονται άμεσα στον τομέα της μαγειρικής εκπαίδευσης και κατάρτισης.

Το Κεφάλαιο 4 αναπτύσσει το πλαίσιο εναρμόνισης του προγράμματος σπουδών για τη συμπεριληπτική γαστρονομική εκπαίδευση. Εξηγεί τις εκπαιδευτικές αρχές που καθοδηγούν το εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανομένης της εποικοδομητικής εναρμόνισης, της εκπαίδευσης και κατάρτισης με βάση τις ικανότητες, της βιωματικής μάθησης, της μάθησης σε συγκεκριμένο πλαίσιο και του Καθολικού Σχεδιασμού για τη Μάθηση. Το κεφάλαιο διευκρινίζει γιατί οι πόροι του FOOD4ALL πρέπει να ευθυγραμμιστούν με τα υπάρχοντα μαθησιακά αποτελέσματα, τις πρακτικές δραστηριότητες και τις μεθόδους αξιολόγησης, αντί να εισαχθούν ως μεμονωμένο πρόσθετο περιεχόμενο.

Το Κεφάλαιο 5 επικεντρώνεται στις στρατηγικές ψηφιακής ενσωμάτωσης για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση στον τομέα της μαγειρικής. Εξηγεί πώς η πλατφόρμα FOOD4ALL και οι ψηφιακοί πόροι μπορούν να υποστηρίξουν την πρακτική κατάρτιση μέσω της «αναστρεφόμενης μάθησης», της μάθησης βάσει σεναρίων, της μάθησης βάσει προβλημάτων και της αναστοχαστικής ανάλυσης μετά την πρακτική άσκηση στην κουζίνα. Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στον κύκλο ενσωμάτωσης «πριν–κατά τη διάρκεια–μετά», ο οποίος τοποθετεί τα ψηφιακά εργαλεία ως υποστήριξη της πρακτικής και όχι ως υποκατάστατο της πρακτικής μάθησης στη μαγειρική.

Το Κεφάλαιο 6 μετατρέπει τα στοιχεία και το παιδαγωγικό πλαίσιο σε έναν οδικό χάρτη υλοποίησης. Προσδιορίζει ρεαλιστικά σημεία εισόδου εντός των υφιστάμενων προγραμμάτων μαγειρικής, συμπεριλαμβανομένων της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων, των βασικών μαγειρικών δεξιοτήτων, των λειτουργιών της κουζίνας, της προετοιμασίας μενού, των βασικών αρχών της διατροφής και της μάθησης με βάση την εργασία. Παρέχει επίσης πρακτικές διαδρομές και έτοιμα προς χρήση σενάρια για να βοηθήσει τα σχολεία ΕΕΚ, τα κέντρα κατάρτισης, τα προγράμματα γαστρονομίας της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης και τους παρόχους ενδοεπαγγελματικής κατάρτισης να ενσωματώσουν τους πόρους του FOOD4ALL με τρόπους που είναι εφικτοί, ευέλικτοι και βιώσιμοι.

Συνολικά, τα κεφάλαια καθοδηγούν τον αναγνώστη από την κατανόηση της ανάγκης για μια γαστρονομική εκπαίδευση χωρίς αποκλεισμούς έως την εφαρμογή των πόρων του FOOD4ALL σε πραγματικά πλαίσια διδασκαλίας και κατάρτισης. Επομένως, το εγχειρίδιο δεν λειτουργεί απλώς ως μια θεωρητική έκθεση, αλλά ως μια πρακτική γέφυρα μεταξύ των αποτελεσμάτων του έργου, των πραγματικών συνθηκών των προγραμμάτων σπουδών, των αναγκών των εκπαιδευτών και της επαγγελματικής πρακτικής στην κουζίνα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 – ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΕΣ

Η ανάπτυξη αποτελεσματικών μεθόδων ένταξης απαιτεί σαφή κατανόηση των εκπαιδευτικών περιβαλλόντων στα οποία αναμένεται να εφαρμοστούν τα αποτελέσματα του έργου. Για τον λόγο αυτό, το πρώτο αναλυτικό στάδιο του WP4 επικεντρώθηκε στη διερεύνηση του υφιστάμενου τοπίου της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης (ΕΕΚ) που σχετίζεται με τη μαγειρική εκπαίδευση σε όλες τις χώρες-εταίρους του FOOD4ALL. Μέσω μιας δομημένης διακρατικής ανάλυσης, οι εταίροι διερεύνησαν τον τρόπο με τον οποίο τα προγράμματα κατάρτισης στη γαστρονομία και την εστίαση αντιμετωπίζουν επί του παρόντος θέματα που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων, τη διατροφή, τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις, τη διαχείριση αλλεργιογόνων, την πολιτισμική και διατροφική ποικιλομορφία, τη μαγειρική με γνώμονα την υγεία και τις βιώσιμες μαγειρικές πρακτικές. Η ανάλυση εξέτασε επίσης τις μεθοδολογίες κατάρτισης, τα προφίλ των εκπαιδευομένων, τα προσόντα των εκπαιδευτών και τις προσεγγίσεις αξιολόγησης, προκειμένου να προσδιοριστούν τα υπάρχοντα πλεονεκτήματα, τα κενά και οι ευκαιρίες για ενσωμάτωση. Αντί να συγκρίνουν τα εθνικά συστήματα με ένα ενιαίο μοντέλο, σκοπός αυτής της άσκησης ήταν να κατανοηθούν οι πραγματικότητες των διαφορετικών εκπαιδευτικών πλαισίων και να δημιουργηθεί μια βάση τεκμηριωμένη με στοιχεία για το πλαίσιο ενσωμάτωσης που παρουσιάζεται στο παρόν εγχειρίδιο. Τα ευρήματα που παρουσιάζονται σε αυτό το κεφάλαιο παρέχουν, επομένως, τη βάση πλαισίου για τις συστάσεις, τις παιδαγωγικές κατευθύνσεις και τις διαδρομές υλοποίησης που αναπτύσσονται στα επόμενα κεφάλαια.

2.1 ΓΑΛΛΙΑ

2.1.1 Επισκόπηση της παροχής ΕΕΚ

Η έκθεση για το εθνικό τοπίο της κατάρτισης στη Γαλλία εντοπίζει τρία διακριτά προγράμματα μαγειρικής κατάρτισης σε διαφορετικά επίπεδα του EQF:

- Πιστοποιητικό Επαγγελματικής Ικανότητας στις Μαγειρικές Τέχνες (CAP Cuisine) – Επίπεδο 3 του EQF, διάρκειας 2 ετών, το οποίο παρέχεται σε δημόσια σχολεία ΕΕΚ και κέντρα μαθητείας
- Επαγγελματικό Απολυτήριο με ειδίκευση στις μαγειρικές τέχνες (Bac Pro Cuisine) – Επίπεδο 4 του EQF, διάρκεια 3 έτη, το οποίο παρέχεται σε δημόσια σχολεία ΕΕΚ και κέντρα κατάρτισης μαθητευομένων
- Πιστοποιητικό Ανώτερου Τεχνικού με εξειδίκευση στις μονάδες παραγωγής μαγειρικής (BTS) – Επίπεδο 5 του EQF, διάρκεια 2 έτη, το οποίο παρέχεται σε δημόσια σχολεία και κέντρα επαγγελματικής κατάρτισης

Τα τρία προγράμματα αποτελούν μια προοδευτική διαδρομή πιστοποίησης, από τη βασική κατάρτιση βοηθού κουζίνας σε επίπεδο CAP έως ρόλους εποπτείας και διαχείρισης

παραγωγής σε επίπεδο BTS. Η εθνική περιγραφική έκθεση για τη Γαλλία επιβεβαιώνει ότι πιστοποιήσεις όπως το CAP Cuisine και το Bac Pro Restauration αναγνωρίζονται σε ολόκληρη τη χώρα και προσφέρουν σημαντικές ευκαιρίες απασχόλησης. Τα περισσότερα προγράμματα περιλαμβάνουν δομημένα στοιχεία πρακτικής κατάρτισης : περίπου 16 εβδομάδες για το CAP και 20 εβδομάδες για το Bac Pro, κατανεμημένες σε όλη τη διάρκεια της κατάρτισης.

2.1.2 Περιεχόμενο

CAP Cuisine (EQF 3):

Το CAP στις Μαγειρικές Τέχνες είναι ένα πρόγραμμα επαγγελματικής κατάρτισης με πρακτική κατεύθυνση που αποσκοπεί στην εκπαίδευση βοηθών κουζίνας για τη μαζική ή εμπορική εστίαση. Σύμφωνα με κυβερνητικό διάταγμα του 2023, το πρόγραμμα ενσωματώνει πλέον τις αρχές της χορτοφαγικής μαγειρικής και λαμβάνει υπόψη την ποικιλομορφία των πελατών. Το πρόγραμμα διδάσκει επίσης πώς να παρέχονται στους καταναλωτές καλύτερες πληροφορίες σχετικά με τα αλλεργιογόνα, καθώς και την προέλευση και τη σύνθεση των προϊόντων. Οι πρώτοι φοιτητές στο πλαίσιο του επικαιροποιημένου προγράμματος θα αποφοιτήσουν το 2026. Η περιγραφική έκθεση προσθέτει μια κρίσιμη παρατήρηση σχετικά με την εφαρμογή: αν και οι νέες απαιτήσεις του προγράμματος σπουδών που αφορούν τη βιωσιμότητα και τη φυτική διατροφή έχουν εκδοθεί από την κυβέρνηση, οι εκπαιδευτικοί δεν έχουν εκπαιδευτεί ώστε να προσαρμοστούν σε αυτές τις νέες απαιτήσεις, ενώ έχει αναφερθεί έλλειψη εξειδικευμένων πόρων και μέσων σε θεσμικό επίπεδο.

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες		✓	✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων		✓	✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής		✓		✓
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι /χορτοφάγοι)		✓		

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες		✓	✓	
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής		✓		
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα		✓		
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές		✓		
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία		✓		
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία		✓		

Bac Pro Cuisine (EQF 4):

Το Επαγγελματικό Απολυτήριο έχει ως στόχο την κατάρτιση επαγγελματιών ικανών να χειρίζονται προηγμένες μαγειρικές τεχνικές, να οργανώνουν την παραγωγή, να διαχειρίζονται μια ομάδα και να συμβάλλουν στη διαχείριση του καταστήματος. Οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να προσαρμόζουν την παραγωγή τροφίμων στις ανάγκες των πελατών, συμπεριλαμβανομένων συγκεκριμένων διατροφικών απαιτήσεων και ειδικών περιορισμών. Τα αλλεργιογόνα λαμβάνονται υπόψη στην παραγωγή τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφάλειας των τροφίμων και τις κανονιστικές διατάξεις. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει 20 εβδομάδες επαγγελματικής κατάρτισης στο χώρο εργασίας σε διάστημα τριών ετών.

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (Επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες		✓	✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων		✓	✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής		✓	✓	✓
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι /χορτοφάγοι)		✓	✓	
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες		✓	✓	✓
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής		✓		
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα		✓		
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές		✓	✓	✓
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία		✓		
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία		✓		

BTS – Πιστοποιητικό Ανώτερου Τεχνικού (EQF 5):

Το πρόγραμμα BTS εκπαιδεύει επαγγελματίες ικανούς να διαχειρίζονται και να οργανώνουν τη μαγειρική παραγωγή. Ενώ οι μαγειρικές δεξιότητες παραμένουν κεντρικές, το πρόγραμμα σπουδών δίνει μεγάλη έμφαση στους κανονισμούς για την ασφάλεια και την υγιεινή των

τροφίμων, ενώ οι συγκεκριμένες διατροφικές απαιτήσεις λαμβάνονται περισσότερο υπόψη. Τα ευρωπαϊκά πρότυπα, η επισήμανση, η ιχνηλασιμότητα και η ενημέρωση των καταναλωτών μελετώνται από διοικητική σκοπιά. Οι απόφοιτοι προετοιμάζονται να εργαστούν ως βοηθοί σεφ, σεφ τμήματος ή υπεύθυνοι παραγωγής.

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες		✓	✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων		✓	✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής		✓	✓	✓
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/χορτοφάγοι)		✓		✓
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες		✓	✓	✓
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής		✓		
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα		✓		
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές		✓	✓	✓
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία		✓		
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία		✓		

2.1.3 Προφίλ μαθητών και εκπαιδευτών

Οι περισσότεροι εκπαιδευόμενοι σε προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης στον τομέα της μαγειρικής στη Γαλλία είναι νέοι ηλικίας 18 έως 22 ετών, η πλειοψηφία των οποίων έχει ολοκληρώσει τεχνικές σπουδές πριν από την εγγραφή τους. Στο CAP εγγράφονται κυρίως εκπαιδευόμενοι αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης ηλικίας 16–18 ετών. Ένα μικρότερο αλλά αξιοσημείωτο ποσοστό αποτελείται από ενήλικες που επιδιώκουν την επανεκπαίδευσή τους ως μάγειρες ή προσωπικό εξυπηρέτησης, αν και αυτό αντιπροσωπεύει μια μειοψηφία του συνολικού πληθυσμού των μαθητών. Στο επίπεδο του BTS, οι περισσότεροι εκπαιδευόμενοι κατέχουν Επαγγελματικό Απολυτήριο και είναι συνήθως ηλικίας 18–22 ετών. Αντίθετα, τα κέντρα μαγειρικής κατάρτισης ενηλίκων προσελκύουν ένα πιο ετερογενές προφίλ εκπαιδευομένων, συμπεριλαμβανομένων εργαζομένων επαγγελματιών και ατόμων που επιδιώκουν αλλαγή καριέρας.

Οι εκπαιδευτές και στα τρία γαλλικά προγράμματα διαθέτουν γαστρονομική εμπειρογνωμοσύνη και πιστοποίηση στον τομέα της μαγειρικής. Μπορούν να κατέχουν είτε Πιστοποιητικό Προσόντων για τη Διδασκαλία σε Επαγγελματικό Λύκειο στον Κλάδο της Φιλοξενίας και της Εργασίας, είτε να έχουν το καθεστώς συμβασιούχου εκπαιδευτικού. Στα δημόσια σχολεία ΕΕΚ, οι εκπαιδευτικοί έχουν κυρίως παιδαγωγική κατάρτιση, ενώ στα κέντρα επαγγελματικής κατάρτισης είναι έμπειροι επαγγελματίες του κλάδου της εργασίας. Ορισμένοι εκπαιδευτές εργάζονται με μερική απασχόληση και ασκούν παράλληλα δεύτερο ρόλο στον τομέα της εργασίας ή σε συναφή πεδίο — για παράδειγμα ως ειδικοί σε θέματα κανονισμών για τα τρόφιμα και τα ποτά. Δεν απαιτείται επίσημη πιστοποίηση στην παιδαγωγική. Η εξοικείωση με τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων και τα αλλεργιογόνα αναφέρεται ως υψηλή. Η κατάρτιση σχετικά με ειδικές διατροφικές ανάγκες και αλλεργιογόνα περιγράφεται ως *ad hoc*. Η συνεχής επαγγελματική ανάπτυξη είναι περιστασιακή. Η περιγραφική έκθεση σημειώνει ότι οι εκπαιδευτές πρέπει να διαθέτουν σημαντική μαγειρική εμπειρογνωμοσύνη, γνώσεις σχετικά με το σύστημα HACCP, τη διαχείριση αλλεργιογόνων, τη διατροφή και συγκεκριμένες κουζίνες, συμπεριλαμβανομένης της αυστηρά χορτοφαγικής κουζίνας, και ότι ορισμένοι εκπαιδευτές είναι διαιτολόγοι, διευθυντές εστιατορίων ή εμπειρογνώμονες στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, οι οποίοι συνεισφέρουν σε διεπιστημονικές προοπτικές.

2.1.4 Μεθοδολογία διδασκαλίας

Και στα τρία γαλλικά προγράμματα, χρησιμοποιούνται ευρέως οι ακόλουθες μέθοδοι (βαθμολογία 5 στα 5 στις διαβουλεύσεις με ομάδες εργασίας κατά τη διάρκεια της εθνικής ανάλυσης του εκπαιδευτικού τοπίου): θεωρητική διδασκαλία στην τάξη, μαγειρικές επιδείξεις υπό την καθοδήγηση εκπαιδευτή, πρακτική εξάσκηση στην κουζίνα, μάθηση στο χώρο εργασίας και πρακτικές ασκήσεις με βάση συνταγές. Οι ασκήσεις σχεδιασμού μενού και υπολογισμού κόστους, η μάθηση με βάση τις περιπτώσεις και η μάθηση με βάση τα έργα χρησιμοποιούνται σε διαφορετικά επίπεδα. Η προσομοίωση και το παιχνίδι ρόλων, καθώς και τα στοιχεία ψηφιακής και ηλεκτρονικής μάθησης, αναφέρονται ως χαμηλά (βαθμολογία 1 στα

5) στα προγράμματα CAP και Bac Pro, ενώ βαθμολογούνται με 4 στο BTS. Η περιγραφική έκθεση επιβεβαιώνει ότι τα πρακτικά και βιωματικά εργαστήρια αποτελούν την κυρίαρχη μεθοδολογία και σημειώνει ότι το περιεχόμενο των προγραμμάτων είναι πρακτικά προσανατολισμένο, επιτρέποντας μια γρήγορη μετάβαση στην αγορά εργασίας.

2.1.5 Εντοπισμένα κενά (Γαλλία)

- Οι βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής καλύπτονται μόνο σε θεωρητικό επίπεδο ευαισθητοποίησης και δεν εφαρμόζονται ούτε αξιολογούνται σε κανένα από τα τρία προγράμματα· παρά την επικαιροποίηση του προγράμματος σπουδών του 2023, η οποία εισήγαγε απαιτήσεις για περιεχόμενο σχετικά με τη βιωσιμότητα. Τα σχολεία στερούνται επί του παρόντος των μέσων και των καταρτισμένων εμπειρογνομόνων για την αποτελεσματική εφαρμογή του.
- Η πολιτισμική και διατροφική ποικιλομορφία καλύπτεται μόνο σε βασικό επίπεδο και δεν εφαρμόζεται ούτε αξιολογείται· Κανένα μάθημα δεν ασχολείται ειδικά με πολιτισμικές και ηθικές διατροφικές προτιμήσεις, όπως το χαλάλ ή το κοσέρ.
- Οι πρακτικές μαγειρικής με γνώμονα την υγεία καλύπτονται μόνο σε βασικό επίπεδο και δεν αξιολογούνται επίσημα στα επίπεδα CAP ή Bac Pro.
- Τα ψηφιακά εργαλεία και τα εργαλεία ηλεκτρονικής μάθησης χρησιμοποιούνται ελάχιστα στα επίπεδα CAP και Bac Pro (βαθμολογία 1 στα 5), αν και είναι πιο διαδεδομένα στο επίπεδο BTS (βαθμολογία 4).· Η έλλειψη εξοπλισμού πληροφορικής στα κέντρα κατάρτισης αναγνωρίστηκε ως εμπόδιο πρόσβασης.
- Η προσομοίωση και το παιχνίδι ρόλων εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται ελάχιστα (βαθμολογία 1–2) και στα τρία προγράμματα.

2.1.6 Προσδιορισμένα πλεονεκτήματα (Γαλλία)

- Ισχυρή και συνεπής κάλυψη της ασφάλειας των τροφίμων, της υγιεινής και της διαχείρισης αλλεργιογόνων και στα τρία επίπεδα, με υψηλό βαθμό εξοικείωσης των εκπαιδευτών με την ασφάλεια των τροφίμων και τις κανονιστικές απαιτήσεις.
- Η διαχείριση των αλλεργιογόνων και η επισήμανση των τροφίμων αξιολογούνται επίσημα στα επίπεδα Bac Pro και BTS.
- Η μεταρρύθμιση του προγράμματος σπουδών του CAP για το 2023 εισήγαγε τις αρχές της χορτοφαγικής μαγειρικής και τις πληροφορίες προς τους καταναλωτές σχετικά με τα αλλεργιογόνα, αντανακλώντας την εναρμόνιση με τους κανονισμούς και τη βούληση για επικαιροποίηση των εθνικών προγραμμάτων σπουδών.
- Σημαντικά στοιχεία πρακτικής κατάρτισης (16 εβδομάδες για το CAP, 20 εβδομάδες για το Bac Pro) εξασφαλίζουν πραγματική επαγγελματική εμπειρία.
- Συμπεριληπτικές μέθοδοι αξιολόγησης σε όλα τα επίπεδα, συμπεριλαμβανομένων πρακτικών εξετάσεων, συνεχούς αξιολόγησης, αξιολόγησης στον χώρο εργασίας και συμμόρφωσης με τους κανόνες υγιεινής.
- Η εθνική αναγνώριση των προσόντων (CAP Cuisine, Bac Pro) παρέχει ισχυρές και αξιόπιστες διαδρομές απασχόλησης.

2.1.7 Συμπεράσματα από τις διαβουλεύσεις ομάδων εργασίας στο πλαίσιο της ανάλυσης του εθνικού τοπίου

Οι διαβουλεύσεις με ομάδες εργασίας για τη Γαλλία βασίστηκαν σε δύο διακριτές δραστηριότητες: μια δομημένη διαδικτυακή ομάδα εργασίας (FGM) που διεξήχθη με οκτώ εκπαιδευτές από κέντρα μαγειρικής κατάρτισης (Απρίλιος–Μάιος 2026) και μια ομάδα εργασίας με αφηγηματική προσέγγιση που πραγματοποιήθηκε δια ζώσης, στην οποία συμμετείχαν 20 άτομα, μεταξύ των οποίων διαιτολόγοι, διατροφολόγοι, εκπαιδευτές στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, ένας διευθυντής ζαχαροπλαστικής που ειδικεύεται σε προϊόντα χωρίς γλουτένη και λακτόζη, εκπαιδευτές σχολών ΕΕΚ, ένας μηχανικός αγροδιατροφής και δώδεκα μαθητευόμενοι από επαγγελματική σχολή.

Αντιλήψεις των εμπειρογνομόνων και βασικές προκλήσεις που εντοπίστηκαν:

Οι συμμετέχοντες τόνισαν επανειλημμένα ότι η μάθηση μέσω της πρακτικής είναι η πιο αποτελεσματική μέθοδος. Οι εκπαιδευτές πραγματοποιούν γενικά επιδείξεις, τις οποίες ακολουθεί πρακτική εξάσκηση, κατά την οποία οι εκπαιδευόμενοι αναπαράγουν τις τεχνικές κινήσεις που έχουν παρατηρήσει. Τα πρακτικά περιβάλλοντα κουζίνας απαιτούν σημαντική επίβλεψη και πραγματική ομαδική εργασία. Οι συμμετέχοντες σημείωσαν ότι η πλατφόρμα FOOD4ALL θα μπορούσε να υποστηρίξει προσεγγίσεις «αναστρεφόμενης τάξης»: οι εκπαιδευόμενοι θα μπορούσαν να έχουν πρόσβαση στις πληροφορίες της πλατφόρμας πριν συμμετάσχουν σε πρακτικές δραστηριότητες και να εμβαθύνουν τη μάθησή τους μέσω συλλογικού αναστοχασμού κατά τη διάρκεια του μαθήματος.

Οι συμμετέχοντες επισήμαναν την έλλειψη διαθέσιμου εξοπλισμού πληροφορικής κατά τη διάρκεια της κατάρτισης ως πρακτικό εμπόδιο και τόνισαν ότι οποιοσδήποτε ψηφιακός πόρος πρέπει να είναι προσβάσιμος απευθείας από τα κινητά τηλέφωνα των μαθητών. Ο ψηφιακός πόρος θεωρήθηκε ως συμπλήρωμα των μαθημάτων και όχι ως υποκατάστατο οποιουδήποτε μέρους του εκπαιδευτικού περιεχομένου. Διαπιστώθηκε ότι οι ενήλικες εκπαιδευόμενοι σε κέντρα μαγειρικής κατάρτισης διαθέτουν μεγαλύτερη ευελιξία στη χρήση νέων ψηφιακών πόρων ανεξάρτητα, ενώ οι νεότεροι εκπαιδευόμενοι της αρχικής ΕΕΚ συνήθως χρειάζονται δομημένη υποστήριξη μέσα στην τάξη για τη χρήση της πλατφόρμας.

Προτιμώμενες μεθοδολογίες κατάρτισης:

Οι πιο αποτελεσματικές μεθοδολογίες που προσδιορίστηκαν από τους Γάλλους εμπειρογνώμονες ήταν οι σύντομες εκπαιδεύσεις με δυνατότητες ασύγχρονης διδασκαλίας, αλλά πάντα με τη δυνατότητα επικοινωνίας με κάποιον για την απάντηση ερωτήσεων, σε συνδυασμό με ποικιλία εκπαιδευτικού υλικού. Οι εμπειρογνώμονες τόνισαν την ανάγκη για πρακτική εξάσκηση — να νιώθουν και να αγγίζουν — προκειμένου να αποκτήσουν εμπειρία. Οι πρακτικές επιδείξεις από εξειδικευμένους εκπαιδευτές σε επαγγελματικές κουζίνες θεωρήθηκαν ιδιαίτερα αποτελεσματικές. Ειδικότερα, έγινε σύσταση για μελέτες περιπτώσεων για την προσομοίωση πραγματικών σεναρίων, όπως η διαχείριση των κινδύνων διασταυρούμενης μόλυνσης ή η συνεκτίμηση των πολιτισμικών προτιμήσεων σε θέματα διατροφής. Αναφέρθηκαν επίσης μέθοδοι μάθησης βασισμένες σε παιχνίδια και

προσομοιώσεις εικονικής πραγματικότητας ως προσεγγίσεις που θα μπορούσαν να διερευνηθούν για την ενίσχυση της συμμετοχής.

Ως πρακτικό εργαλείο προτάθηκε ένα γλωσσάριο όρων σχετικά με τα όσπρια, το οποίο θα βοηθά τους εκπαιδευτές και τους εκπαιδευόμενους να προσδιορίσουν ποιο καρύκευμα ταιριάζει με ποιο συστατικό. Οι ειδικοί συνέστησαν επίσης την πραγματοποίηση πρακτικών εργαστηρίων σχετικά με τον τρόπο διαφοροποίησης των μενού και τον έλεγχο των πρακτικών ενός εστιατορίου όσον αφορά τις τρέχουσες τάσεις, όπως η προμήθεια βιολογικών προϊόντων, η εποχικότητα και οι σύντομες αλυσίδες εφοδιασμού.

Συστάσεις για την ενσωμάτωση και θεσμικές απαιτήσεις:

Οι βασικές ανάγκες αναβάθμισης των δεξιοτήτων των εκπαιδευτών που προσδιορίστηκαν περιλάμβαναν: δίαιτες που βασίζονται σε επιλογές τρόπου ζωής (αυστηρά χορτοφαγική, χορτοφαγική, χαλάλ, κοσέρ), βιώσιμη προμήθεια, μείωση της σπατάλης τροφίμων και ενσωμάτωση βιολογικών και τοπικών προϊόντων σε μενού χωρίς αποκλεισμούς, εκπαίδευση σχετικά με τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των διατροφικών επιλογών, χρήση καινοτόμων συστατικών, όπως φυτικές πρωτεΐνες και υποκατάστατα χωρίς αλλεργιογόνα, τεχνικές μαγειρικής με βάση τα φυτά και μείωση της σπατάλης τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της διαχείρισης των υπολειμμάτων και των πρακτικών κομποστοποίησης στον προγραμματισμό των γευμάτων.

Κανονιστικό πλαίσιο:

Τα σχετικά νομικά και κανονιστικά πλαίσια που επηρεάζουν το περιεχόμενο της ΕΕΚ στη Γαλλία, όπως προσδιορίστηκαν από τους συμμετέχοντες στις ομάδες εργασίας, περιλαμβάνουν το σύστημα HACCP, τον κανονισμό INCO (Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με τις πληροφορίες για τα τρόφιμα προς τους καταναλωτές), τον νόμο EGALIM (γαλλική εθνική νομοθεσία για τον τομέα των τροφίμων) και το Εθνικό Πρόγραμμα Διατροφής και Υγείας (PNNS). Οι συμμετέχοντες επέστησαν επίσης την προσοχή σε ένα διεθνές παράδειγμα: η Αργεντινή διαθέτει ειδικό νόμο που απαιτεί την ύπαρξη τουλάχιστον ενός πιάτου χωρίς γλουτένη σε κάθε μενού εστιατορίου, το οποίο αναφέρθηκε ως παράδειγμα των ρυθμιστικών φιλοδοξιών που είναι εφικτές στον τομέα αυτό.

2.2 ΒΟΡΕΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

2.2.1 Επισκόπηση της παροχής ΕΕΚ

Η έκθεση για το εθνικό εκπαιδευτικό τοπίο της Βόρειας Μακεδονίας προσδιορίζει τρία διακριτά προγράμματα κατάρτισης στον τομέα της μαγειρικής και των τροφίμων:

- Τεχνικός Τροφίμων – EQF Επίπεδο 4, τετραετής δευτεροβάθμια επαγγελματική εκπαίδευση που παρέχεται σε δημόσια σχολεία δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης.

- Μάγειρας σε Επιχείρηση Φιλοξενίας – Επίπεδο 5 του EQF, βραχυπρόθεσμη επαγγελματική κατάρτιση ενηλίκων διάρκειας 156 ωρών, η οποία παρέχεται μέσω του Κέντρου Εκπαίδευσης Ενηλίκων από διαπιστευμένους φορείς.
- Γαστρονομία (Πτυχίο) – EQF Επίπεδο 6, 3–4 έτη (180–240 ECTS), που παρέχεται από τη Σχολή Τουρισμού και Φιλοξενίας του Πανεπιστημίου «Άγιος Κλήμης της Οχρίδας» – Μπίτολα.

2.2.2 Περιεχόμενο

Τεχνικός Τροφίμων (EQF 4):

Το πρόγραμμα «Τεχνικός Τροφίμων» παρέχεται σε τέσσερα έτη δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης μέσω προγραμμάτων σπουδών με δομή ενοτήτων. Θέματα που σχετίζονται με τη διατροφή και τη διατροφική συμπερίληψη αντιμετωπίζονται κυρίως μέσω των ενοτήτων «Διαιτολογία» και «Τρόφιμα και Διατροφή». Εξειδικευμένοι τομείς, όπως η διαχείριση αλλεργιογόνων, η μαγειρική με βάση τα φυτά ή ο σχεδιασμός μενού χωρίς αποκλεισμούς, δεν καλύπτονται συστηματικά στο πρόγραμμα σπουδών. Η επισήμανση των τροφίμων και η ενημέρωση των καταναλωτών αναφέρονται ως θέματα που δεν καλύπτονται.

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες		✓	✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων			✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής		✓		
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)		✓		
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες		✓		
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής	✓			

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα		✓		
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές	✓			
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία		✓		
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία		✓		

Μάγειρας σε επιχειρήσεις φιλοξενίας (EQF 5, Εκπαίδευση Ενηλίκων):

Το πρόγραμμα αυτό έχει σχεδιαστεί για την ταχεία επαγγελματική κατάρτιση ενηλίκων με σκοπό την απασχόλησή τους στον τομέα της φιλοξενίας. Το πρόγραμμα σπουδών καλύπτει βασικές μαγειρικές ικανότητες, όπως την οργάνωση της κουζίνας, τις τεχνολογίες μαγειρικής και την παρασκευή πιάτων. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει ενότητες σχετικά με τη χορτοφαγική, την αυστηρά χορτοφαγική, τη διαιτολογική και τη χωρίς γλουτένη κουζίνα. Η ασφάλεια και η υγιεινή των τροφίμων ενσωματώνονται σε όλη τη διάρκεια της κατάρτισης· ωστόσο, η διαχείριση των αλλεργιογόνων, η επισήμανση των τροφίμων και οι βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής δεν αντιμετωπίζονται συστηματικά ως αυτόνομες ενότητες.

Θεματική περιοχή	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες			✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων			✓	

Θεματική περιοχή	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Βασικές γνώσεις διατροφής		✓	✓	
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)			✓	
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες		✓		
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής		✓		
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα		✓		
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές	✓			
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία			✓	
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία			✓	

Πτυχίο Γαστρονομίας (EQF 6):

Το πρόγραμμα σπουδών Γαστρονομίας προσφέρει μια ολοκληρωμένη προσέγγιση στην τριτοβάθμια εκπαίδευση, συνδυάζοντας τις μαγειρικές τέχνες, την επιστήμη των τροφίμων και τη διαχείριση της φιλοξενίας. Το πρόγραμμα σπουδών ενσωματώνει τόσο θεωρητικά όσο και πρακτικά στοιχεία, συμπεριλαμβανομένων των τεχνικών προετοιμασίας τροφίμων, των γαστρονομικών παραδόσεων, της ασφάλειας των τροφίμων, της διατροφής και της ανάπτυξης μενού. Θέματα που σχετίζονται με τη διατροφή και τη μαγειρική με έμφαση στην υγεία καλύπτονται σε μεγαλύτερο βάθος σε σύγκριση με τα προγράμματα ΕΕΚ. Στοιχεία όπως οι ειδικές διατροφικές ανάγκες, η διαχείριση αλλεργιογόνων και οι βιώσιμες πρακτικές

μαγειρικής αντιμετωπίζονται σε βασικό ή μερικό επίπεδο και δεν ενσωματώνονται με συνέπεια σε όλα τα μαθήματα.

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες			✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων			✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής			✓	✓
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)		✓		
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες		✓		
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής		✓		
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα			✓	✓
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές		✓		
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία			✓	✓
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία		✓		

2.2.3 Προφίλ εκπαιδευόμενων και εκπαιδευτών

Οι εκπαιδευόμενοι της ΕΕΚ στον τομέα της μαγειρικής στη δευτεροβάθμια εκπαίδευση στη Βόρεια Μακεδονία είναι συνήθως νέοι ενήλικες ηλικίας 16 έως 24 ετών. Αυτή είναι η ηλικία στην οποία πολλά άτομα επιλέγουν να εισέλθουν στην αγορά εργασίας ή να ακολουθήσουν εξειδικευμένη κατάρτιση, και η εγγραφή στο πρόγραμμα «Τεχνικός Τροφίμων» αποτελεί μια άμεση οδό προς την απόκτηση επαγγελματικών προσόντων. Για προγράμματα εκπαίδευσης ενηλίκων, όπως το πρόγραμμα «Μάγειρας σε Μονάδα Φιλοξενίας», το προφίλ των μαθητών διαφέρει σημαντικά: οι εκπαιδευόμενοι προέρχονται συνήθως από τον τομέα της μαγειρικής, εργάζονται ήδη στον κλάδο και δεν διαθέτουν επίσημα εκπαιδευτικά προσόντα. Εγγράφονται σε αυτά τα προγράμματα ειδικά για να επικυρώσουν τις υπάρχουσες γνώσεις και τις πρακτικές τους δεξιότητες. Σε πανεπιστημιακό επίπεδο, τα προφίλ των φοιτητών ποικίλλουν σε μεγαλύτερο βαθμό, αν και η πλειοψηφία έχει συνήθως ολοκληρώσει κάποια μορφή ΕΕΚ πριν από την είσοδό της.

Οι εκπαιδευτές του προγράμματος «Τεχνικός Τροφίμων» κατέχουν πτυχία πανεπιστημίου στην τεχνολογία τροφίμων, τη διατροφή, τη χημεία, τη βιολογία ή σε συναφείς επιστημονικούς τομείς. Οι εκπαιδευτές του προγράμματος «Μάγειρας σε Εγκαταστάσεις Φιλοξενίας» είναι σεφ ή επαγγελματίες από τον τομέα της φιλοξενίας και των τροφίμων με πρακτική εμπειρία. Οι λέκτορες του πτυχίου Γαστρονομίας είναι καθηγητές πανεπιστημίου με εμπειρία τόσο στον ακαδημαϊκό χώρο όσο και στη συνεργασία με τη βιομηχανία. Απαιτούνται διδακτικά προσόντα στα προγράμματα «Τεχνικός Τροφίμων» και «Γαστρονομία»: η παιδαγωγική κατάρτιση είναι επίσημη. Η εξοικείωση με τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων και τα αλλεργιογόνα αναφέρεται ως μέτρια για την εκπαίδευση ενηλίκων και υψηλή για το πανεπιστημιακό πρόγραμμα. Η κατάρτιση σχετικά με ειδικές διατροφικές ανάγκες και αλλεργιογόνα αναφέρεται ως μη παρεχόμενη (εκπαίδευση ενηλίκων) ή κατά περίπτωση (πανεπιστημιακό πρόγραμμα). Η συνεχής επαγγελματική ανάπτυξη πραγματοποιείται περιστασιακά σε όλα τα προγράμματα.

2.2.4 Εντοπισμένα κενά (Βόρεια Μακεδονία)

- Η επισήμανση των τροφίμων και η ενημέρωση των καταναλωτών δεν καλύπτονται σε κανένα επίπεδο στο πρόγραμμα «Τεχνικός Τροφίμων» ή στο πρόγραμμα εκπαίδευσης ενηλίκων.
- Η διαχείριση των αλλεργιογόνων βρίσκεται μόνο σε βασικό επίπεδο θεωρητικής γνώσης σε όλα τα προγράμματα. Δεν αναφέρεται καμία εφαρμοσμένη ή αξιολογημένη κάλυψη σε επίπεδο Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.
- Οι βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής δεν καλύπτονται στο πρόγραμμα «Τεχνικός Τροφίμων».
- Τα ψηφιακά εργαλεία και τα εργαλεία ηλεκτρονικής μάθησης χρησιμοποιούνται ελάχιστα (βαθμολογία 1–2) σε όλα τα προγράμματα ΕΕΚ και εκπαίδευσης ενηλίκων.
- Δεν υπάρχουν επίσημα διδακτικά υλικά για τα μαθήματα Τροφίμων, Διατροφής και Διαιτολογίας στο πρόγραμμα Τεχνικών Τροφίμων. Οι εκπαιδευτικοί υποχρεώνονται

να δημιουργούν τα δικά τους υλικά, γεγονός που αποτελεί σημαντικό διαρθρωτικό κενό.

- Η χρήση προσομοιώσεων, παιχνιδιών ρόλων και σεναρίων προσανατολισμένων στην παροχή υπηρεσιών είναι ελάχιστη στα περισσότερα προγράμματα.

2.2.5 Προσδιορισμένα πλεονεκτήματα (Βόρεια Μακεδονία)

- Το πρόγραμμα κατάρτισης ενηλίκων («Μάγειρας σε Επιχείρηση Φιλοξενίας») περιλαμβάνει ήδη πρακτικές, εφαρμοσμένες ενότητες σχετικά με τη χορτοφαγική, την αυστηρά χορτοφαγική, τη διατολογική και τη χωρίς γλουτένη κουζίνα — το πιο προηγμένο περιεχόμενο σχετικά με τη διατροφική συμπερίληψη στο εθνικό σύστημα ΕΕΚ.
- Το πτυχιακό πρόγραμμα Γαστρονομίας προσφέρει εφαρμοσμένη κάλυψη της πολιτισμικής και διατροφικής ποικιλομορφίας, των διεθνών γαστρονομικών προτύπων και της διατροφής.
- Η μάθηση στο χώρο εργασίας και η πρακτική εξάσκηση στην κουζίνα χρησιμοποιούνται ευρέως τόσο στα προγράμματα Τεχνικού Τροφίμων όσο και στα προγράμματα κατάρτισης ενηλίκων.
- Οι πρακτικές αξιολόγησης είναι ολοκληρωμένες στα επίπεδα των Τεχνικών Τροφίμων και της Γαστρονομίας, συμπεριλαμβανομένων πρακτικών εξετάσεων, συνεχούς αξιολόγησης, γραπτών/προφορικών εξετάσεων και αξιολόγησης στον χώρο εργασίας.
- Οι εκπαιδευτές στα προγράμματα ΕΕΚ διαθέτουν πτυχία πανεπιστημιακού επιπέδου σε σχετικούς τομείς, παρέχοντας ισχυρά ακαδημαϊκά θεμέλια.

2.2.6 Συμπεράσματα από τις διαβουλεύσεις των ομάδων εργασίας στο πλαίσιο της ανάλυσης του εθνικού τοπίου

Η ομάδα εργασίας για τη Βόρεια Μακεδονία πραγματοποιήθηκε τον Δεκέμβριο του 2025. Συγκέντρωσε δώδεκα συμμετέχοντες.

Αντιλήψεις των εμπειρογνομόνων και βασικές προκλήσεις που εντοπίστηκαν:

Η κύρια αδυναμία του τρέχοντος εκπαιδευτικού προγράμματος σπουδών, όπως επισημάνθηκε από τους συμμετέχοντες, είναι ότι η γαστρονομική συμπερίληψη δεν έχει ενσωματωθεί επαρκώς στο εκπαιδευτικό υλικό. Οι εκπαιδευτικοί τόνισαν την έλλειψη διδακτικού υλικού και προγραμμάτων σπουδών που να αντιμετωπίζουν αυτό το θέμα, καθώς και την ανάγκη για περισσότερη πρακτική εφαρμογή. Δεν υπάρχει στο σύστημα ΕΕΚ ειδικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα σχεδιασμένο ειδικά για τις διατροφικές ανάγκες. Ωστόσο, οι ειδικοί πιστεύουν ότι 15 έως 20 ώρες στο πρόγραμμα σπουδών, που θα διατίθενται τόσο για θεωρητική όσο και για πρακτική διδασκαλία, θα αρκούσαν για την κάλυψη θεμάτων διατροφικής συμπερίληψης.

Εντοπίστηκε ένας κρίσιμος διαρθρωτικός περιορισμός: όλα τα επίσημα εκπαιδευτικά προγράμματα έχουν ήδη καθοριστεί και δεν μπορούν να τροποποιηθούν μονομερώς από εκπαιδευτικούς ή εκπαιδευτικά ιδρύματα. Οποιαδήποτε προτεινόμενη ενσωμάτωση περιεχομένου σχετικά με τη διατροφική συμπερίληψη σε υπάρχοντα επίσημα προγράμματα,

θα πρέπει να υποβληθεί στο Κέντρο Επαγγελματικής Εκπαίδευσης της Βόρειας Μακεδονίας προς έγκριση και επικύρωση. Οι συμμετέχοντες δεν ήταν εξοικειωμένοι με συγκεκριμένες νομικές ή κανονιστικές απαιτήσεις σχετικά με τη διατροφική συμπεριληψη στο περιεχόμενο της ΕΕΚ.

Προτιμώμενες μεθοδολογίες κατάρτισης:

Οι πρακτικές επιδείξεις αναγνωρίστηκαν ως η πιο αποτελεσματική μεθοδολογία για τη διδασκαλία της διατροφικής συμπεριληψης, καθώς οι εκπαιδευόμενοι συνήθως μαθαίνουν καλύτερα μέσω πρακτικών ασκήσεων και εφαρμογών στην πραγματική ζωή. Η μάθηση με βάση τις περιπτώσεις αναγνωρίστηκε επίσης σταθερά ως μια αποτελεσματική προσέγγιση. Οι πρακτικές επιδείξεις, οι μελέτες περιπτώσεων και η βιωματική μάθηση θεωρούνται οι πιο αποτελεσματικές μεθοδολογίες, ιδίως για τη διδασκαλία της διατροφικής συμπεριληψης σε μαγειρικό πλαίσιο.

Συστάσεις ενσωμάτωσης και θεσμικές απαιτήσεις:

Η πιο εφικτή οδός ενσωμάτωσης που προσδιορίστηκε από τους ειδικούς ήταν η προσθήκη θεμάτων όπως η τεχνολογία φυτικών τροφίμων στο μάθημα επιλογής «Διαιτολογία», δεδομένου ότι αυτό δεν θα απαιτούσε πλήρη τροποποίηση του προγράμματος σπουδών. Οι συμμετέχοντες συνέστησαν την ανάπτυξη και ενσωμάτωση διδακτικού υλικού επικεντρωμένου στη διατροφική συμπεριληψη — ειδικά σε σχέση με τα αλλεργιογόνα, τις φυτικές δίαιτες και τις ειδικές διατροφικές ανάγκες — στα υπάρχοντα προγράμματα ΕΕΚ. Συνιστάται επίσης η παροχή επαγγελματικής ανάπτυξης για τους εκπαιδευτές μέσω εξειδικευμένων εργαστηρίων και εκπαιδευτικών συνεδριών. Η αύξηση της χρήσης πρακτικών επιδείξεων, μελετών περιπτώσεων και βιωματικών μαθησιακών εμπειριών για την ενεργοποίηση των μαθητών θεωρήθηκε προτεραιότητα. Οποιοσδήποτε προτεινόμενες αλλαγές πρέπει να συμμορφώνονται με το κανονιστικό πλαίσιο του Κέντρου Επαγγελματικής Εκπαίδευσης της Βόρειας Μακεδονίας.

2.3 ΤΟΥΡΚΙΑ

2.3.1 Επισκόπηση της παροχής ΕΕΚ

Η έκθεση για το εθνικό εκπαιδευτικό τοπίο της Τουρκίας προσδιορίζει δύο κύριες διαδρομές ΕΕΚ και ένα πρόγραμμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης στον τομέα της μαγειρικής:

- Ανώτερη Δευτεροβάθμια Επαγγελματική Εκπαίδευση (Επαγγελματικό και Τεχνικό Λύκειο της Ανατολίας – Τομέας Υπηρεσιών Τροφίμων και Ποτών) – Επίπεδο 4 του EQF, 4 έτη, υπό τη διοίκηση του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας (MoNE).
- Πρόγραμμα Επαγγελματικής Κατάρτισης στον Τομέα των Υπηρεσιών Τροφίμων και Ποτών στα Κέντρα Επαγγελματικής Κατάρτισης (MESEM) – Επίπεδο 4 του EQF, 4 έτη, διττό σύστημα με βάση τη μαθητεία υπό την εποπτεία του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας (MoNE), ανοιχτό και σε ενήλικες εκπαιδευόμενους.

- Πτυχίο στη Γαστρονομία και τις Μαγειρικές Τέχνες – Επίπεδο 6 του EQF, 4 έτη, το οποίο παρέχεται από δημόσια και ιδιωτικά πανεπιστήμια υπό την εποπτεία του Συμβουλίου Ανώτατης Εκπαίδευσης (YÖK).

Η περιγραφική έκθεση της Τουρκίας παρέχει λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τη δομή κάθε εκπαιδευτικής διαδρομής. Το πρότυπο πρόγραμμα σπουδών για τις Υπηρεσίες Τροφίμων και Ποτών των Επαγγελματικών και Τεχνικών Λυκείων της Ανατολίας στοχεύει στην προετοιμασία των μαθητών ηλικίας 14 έως 18 ετών για τον κλάδο των τροφίμων και ποτών, εφοδιάζοντάς τους με βασικές γνώσεις, πρακτικές δεξιότητες και ικανότητες που συνάδουν με εθνικά και διεθνή πρότυπα. Το πρόγραμμα σπουδών έχει αναπτυχθεί με βάση την εθνική νομοθεσία (Τουρκικός Κώδικας Τροφίμων, HACCP, πρότυπα ISO) και διεθνή πλαίσια, συμπεριλαμβανομένου του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων. Οι εκπαιδευόμενοι που αποφοιτούν από αυτόν τον κλάδο δικαιούνται να λάβουν επιπλέον βαθμούς εισαγωγής στο πανεπιστήμιο όταν υποβάλλουν αίτηση για προγράμματα πτυχίου σε τομείς όπως οι Μαγειρικές Τέχνες, οι Υπηρεσίες Εργασίας, η Τεχνολογία Τροφίμων, η Διαχείριση Τουρισμού Υγείας, καθώς και ο Τουρισμός και η Διαχείριση Ξενοδοχείων.

2.3.2 Περιεχόμενο

Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση Ανώτερης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης – Υπηρεσίες Τροφίμων και Ποτών (EQF 4):

Η κατάρτιση σε αυτή την κατεύθυνση είναι βασισμένη στις ικανότητες και δομημένη σε ενότητες, ευθυγραμμισμένη με τα εθνικά επαγγελματικά πρότυπα και καθορισμένη από το Υπουργείο Εθνικής Παιδείας (MoNE). Το πρόγραμμα σπουδών καλύπτει τέσσερις κύριες ενότητες: Υγιεινή και Απολύμανση (που καλύπτει διεθνή πρότυπα, συμπεριλαμβανομένων των HACCP και ISO 22000, με έμφαση στην υγιεινή των τροφίμων, την προσωπική υγιεινή και την υγιεινή του χώρου εργασίας), Αρχές Διατροφής (εισαγωγή στις ομάδες τροφίμων, έλεγχος μερίδων και βασικές διατροφικές γνώσεις), Πρακτική Παραγωγή Τροφίμων (συμπεριλαμβανομένων τεχνικών παρασκευής σούπας, γαρνιτούρων, τουρκικών και διεθνών πιάτων, καθώς και βασικής ζαχαροπλαστικής)-και Μαθήματα Επιλογής (επιλογές όπως Διαιτολογία, Κουζίνα Fusion και Κουζίνα του Οθωμανικού Παλατιού, που αποσκοπούν στη διεύρυνση των γαστρονομικών γνώσεων αλλά δεν είναι υποχρεωτικά). Η ασφάλεια των τροφίμων, η υγιεινή και η απολύμανση αποτελούν υποχρεωτικά ενσωματωμένα στοιχεία. Εξειδικευμένα θέματα, όπως οι ειδικές διατροφικές ανάγκες, η βιωσιμότητα ή οι μαγειρικές προσεγγίσεις με έμφαση στην υγεία, δεν περιλαμβάνονται συστηματικά ως δομημένα στοιχεία του προγράμματος σπουδών και ενδέχεται να συναντηθούν μόνο έμμεσα μέσω της επαφής με τον χώρο εργασίας.

Θεματική Περιοχή	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες			✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων			✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής			✓	✓
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)	✓			
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες	✓			
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής	✓			
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα	✓			
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές	✓			
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία	✓			
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία	✓			

MESEM – Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης (EQF 4, σύστημα διπλής εκπαίδευσης):

Το σύστημα MESEM λειτουργεί με διττή δομή, συνδυάζοντας μία ημέρα την εβδομάδα θεωρητικής διδασκαλίας στο σχολείο με τέσσερις ημέρες πρακτικής κατάρτισης στον χώρο εργασίας. Το πρόγραμμα καλύπτει τη μαγειρική, την παρασκευή ζαχαροπλαστικής και

επιδιορπίων, την αρτοποιία, την εξυπηρέτηση και τη διαχείριση καντίνας. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων. Οι βασικές γνώσεις διατροφής υποστηρίζουν τις πρακτικές εφαρμογές. Εξειδικευμένα θέματα, όπως οι ειδικές διατροφικές ανάγκες, η βιωσιμότητα ή οι προσεγγίσεις με γνώμονα την υγεία, δεν αποτελούν αυτόνομες ενότητες μάθησης, αλλά μπορούν να αντιμετωπιστούν έμμεσα μέσω της πρακτικής άσκησης στον χώρο εργασίας.

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες			✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων			✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής		✓	✓	✓
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)	✓			
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες	✓			
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής	✓			
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα	✓			
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές	✓			
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία	✓			

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία	✓			

Πτυχίο Γαστρονομίας και Μαγειρικής Τέχνης (EQF 6):

Το προπτυχιακό πρόγραμμα Γαστρονομίας και Μαγειρικής Τέχνης στα τουρκικά πανεπιστήμια έχει σχεδιαστεί για να παρέχει στους φοιτητές ολοκληρωμένη θεωρητική και πρακτική κατάρτιση. Το πρόγραμμα σπουδών διαρθρώνεται σε τέσσερα έτη. Τα έτη 1–2 εστιάζουν στις βασικές γνώσεις, συμπεριλαμβανομένης της διατροφής, της ασφάλειας των τροφίμων και των βασικών μαγειρικών τεχνικών, οι οποίες διδάσκονται μέσω μαθημάτων όπως «Εισαγωγή στη Γαστρονομία» και «Βασικές Πρακτικές Κουζίνας». Τα έτη 3–4 περιλαμβάνουν προχωρημένη και εξειδικευμένη κατάρτιση μέσω μαθημάτων όπως «Τουρκικές Μαγειρικές Πρακτικές», «Παγκόσμια Κουζίνα», «Βιώσιμη Γαστρονομία», «Η Γαστρονομία στα Μέσα Ενημέρωσης», «Διαχείριση Κουζίνας» και «Έλεγχος Κόστους Τροφίμων και Ποτών». Οι φοιτητές καλούνται να προσαρμόζουν τις συνταγές σε ποικίλες διατροφικές ανάγκες, με έμφαση στην ενσωμάτωση και τη δημιουργικότητα. Κατά το τελευταίο έτος των σπουδών τους, οι φοιτητές συμμετέχουν σε μάθηση βασισμένη σε έργα που εστιάζει σε πραγματικές γαστρονομικές προκλήσεις. Οι επιλογές μαθημάτων περιλαμβάνουν «Αναδυόμενες Τάσεις στη Διατροφή» (εξερεύνηση της μαγειρικής χωρίς γλουτένη και της αυστηρά χορτοφαγικής κουζίνας), «Τεχνολογία και Ασφάλεια Τροφίμων», «Περιφερειακές Κουζίνες», «Ζυμωμένα Ποτά», «Ψηφιακά Μέσα στη Γαστρονομία» και «Τουρκικές Μέθοδοι Συντήρησης Τροφίμων». Οι φοιτητές πρέπει να συγκεντρώσουν τουλάχιστον 240 πιστωτικές μονάδες ECTS και να διατηρήσουν ελάχιστο μέσο όρο βαθμολογίας (GPA) 2,00 στα 4,00 για την αποφοίτησή τους.

Θεματική Περιοχή	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες			✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων		✓	✓	✓

Θεματική Περιοχή	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Βασικές αρχές διατροφής		✓	✓	✓
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)		✓	✓	✓
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες		✓		✓
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής		✓		✓
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα		✓	✓	✓
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές		✓		✓
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία		✓	✓	✓
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία		✓	✓	✓

2.3.3 Προφίλ εκπαιδευόμενων και εκπαιδευτών

Το πρόγραμμα ΕΕΚ ανώτερης δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης απευθύνεται κυρίως σε εκπαιδευόμενους ηλικίας 14 έως 18 ετών. Οι απόφοιτοι αναμένεται να εισέλθουν στην αγορά εργασίας ως επαγγελματίες μεσαίου επιπέδου ή να συνεχίσουν τις σπουδές τους στις γαστρονομικές τέχνες ή σε συναφείς τομείς. Το σύστημα διπλής εκπαίδευσης του MESEM είναι ανοιχτό όχι μόνο σε νέους εκπαιδευόμενους αλλά και σε ενήλικες, σύμφωνα με τις αρχές της δια βίου μάθησης. Το πρόγραμμα πανεπιστημιακού επιπέδου απευθύνεται σε φοιτητές που έχουν ολοκληρώσει τη δευτεροβάθμια εκπαίδευση και έχουν εισαχθεί μέσω του εθνικού συστήματος εισαγωγικών εξετάσεων στα πανεπιστήμια, συνήθως ηλικίας 18 ετών και άνω.

Οι εκπαιδευτικοί της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης της ανώτερης δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης διαθέτουν τίτλους τριτοβάθμιας εκπαίδευσης και επίσημη παιδαγωγική κατάρτιση, όπως απαιτείται από το Υπουργείο Εθνικής Παιδείας (MoNE). Οι εκπαιδευτές στον χώρο εργασίας (usta öğretici/master trainers) είναι έμπειροι επαγγελματίες του κλάδου· η πιστοποίησή τους ως usta öğretici απαιτείται γενικά, αλλά δεν απαιτείται πλήρους παιδαγωγική κατάρτιση. Στο επίπεδο της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, το ακαδημαϊκό προσωπικό διαθέτει τουλάχιστον μεταπτυχιακό τίτλο και συχνά διδακτορικό. Η εξοικείωση με τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων και τα αλλεργιογόνα αναφέρεται ως υψηλή σε όλες τις εκπαιδευτικές διαδρομές. Η κατάρτιση σχετικά με τις ειδικές διατροφικές ανάγκες και τα αλλεργιογόνα περιγράφεται ως περιστασιακή στο επίπεδο της ΕΕΚ και ως ενσωματωμένη σε σχετικά μαθήματα στο επίπεδο της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης. Η συνεχής επαγγελματική ανάπτυξη είναι περιστασιακή στο επίπεδο της ΕΕΚ και τακτική στο επίπεδο της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης.

2.3.4 Εντοπισμένα κενά (Τουρκία)

- Οι ειδικές διατροφικές ανάγκες, η διαχείριση των αλλεργιογόνων, η βιώσιμη μαγειρική, η επισήμανση των τροφίμων, η πολιτισμική και διατροφική ποικιλομορφία, καθώς και οι πρακτικές μαγειρικής με γνώμονα την υγεία απουσιάζουν εντελώς και από τα δύο προγράμματα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης της ανώτερης δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης.
- Ούτε τα προγράμματα του λυκείου ούτε τα πανεπιστημιακά προγράμματα περιλαμβάνουν υποχρεωτικό μάθημα που να εστιάζει ειδικά στη διατροφική συμπερίληψη. Το υφιστάμενο περιεχόμενο σχετικά με τη συμπερίληψη είναι συχνά προαιρετικό και παρέχεται μέσω μαθημάτων επιλογής και όχι μέσω υποχρεωτικών ενοτήτων.
- Το εξαιρετικά συγκεντρωτικό πλαίσιο προγραμμάτων σπουδών του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας (MoNE) περιορίζει την ευελιξία για την ενσωμάτωση νέων θεματικών ενοτήτων στο επίπεδο της ΕΕΚ.
- Η διαχείριση αλλεργιογόνων και τα ψηφιακά εργαλεία για την εκπαίδευση δεν έχουν ενσωματωθεί στο βασικό πρόγραμμα σπουδών της ΕΕΚ. Τα μαθήματα επιλογής που αφορούν θέματα συμπερίληψης είναι προαιρετικά και δεν ενσωματώνονται συστηματικά.
- Πολλοί εκπαιδευτές της ΕΕΚ στο επίπεδο του λυκείου, στερούνται ειδικής εμπειρογνομosύνης στη διατροφική συμπερίληψη και στη μαγειρική με βάση τα φυτικά προϊόντα. Οι ευκαιρίες επαγγελματικής ανάπτυξης σε αυτούς τους τομείς παραμένουν σπάνιες.
- Τα ψηφιακά εργαλεία και τα εργαλεία ηλεκτρονικής μάθησης χρησιμοποιούνται ελάχιστα και στις δύο διαδρομές ΕΕΚ (βαθμολογία 1–2 στα 5). Το πρόγραμμα σπουδών δεν δίνει ιδιαίτερη έμφαση στις πλατφόρμες ηλεκτρονικής μάθησης ή στα εργαλεία με στοιχεία παιχνιδιού.

2.3.5 Προσδιορισμένα πλεονεκτήματα (Τουρκία)

- Ισχυρή, καλά εδραιωμένη κουλτούρα μάθησης με βάση την πρακτική και στις δύο διαδρομές ΕΕΚ, με ευρεία εφαρμογή της πρακτικής εξάσκησης στην κουζίνα και της μάθησης στο χώρο εργασίας.
- Η ασφάλεια και η υγιεινή των τροφίμων είναι υποχρεωτικά μαθήματα, εφαρμόζονται και αξιολογούνται επίσημα και στα δύο προγράμματα ΕΕΚ. Τα πρότυπα HACCP και ISO 22000 είναι ενσωματωμένα στο πρόγραμμα σπουδών
- Το σύστημα διπλής εκπαίδευσης MESEM παρέχει εκτενή κατάρτιση στον χώρο εργασίας (τέσσερις ημέρες την εβδομάδα), επιτρέποντας την ανάπτυξη ισχυρών επαγγελματικών ικανοτήτων.
- Τα προγράμματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης αντιμετωπίζουν συστηματικά τις ειδικές διατροφικές ανάγκες, την πολιτισμική πολυμορφία και τη μαγειρική με έμφαση στην υγεία, και περιλαμβάνουν εξειδικευμένα μαθήματα όπως η Βιώσιμη Γαστρονομία και οι Αναδυόμενες Τάσεις στη Διατροφή.
- Τα πανεπιστημιακά προγράμματα περιλαμβάνουν πρακτική άσκηση στον κλάδο και μάθηση με βάση έργα κατά το τελευταίο έτος, προσφέροντας επαφή με τον πραγματικό κόσμο.
- Οι απόφοιτοι της ΕΕΚ λαμβάνουν επιπλέον βαθμούς εισαγωγής στο πανεπιστήμιο, γεγονός που υποστηρίζει τις διαδρομές προόδου.
- Ολοκληρωμένες πρακτικές αξιολόγησης σε όλα τα επίπεδα, συμπεριλαμβανομένων πρακτικών εξετάσεων, συνεχούς αξιολόγησης και αξιολόγησης στο χώρο εργασίας.

2.3.6 Συμπεράσματα από τις διαβουλεύσεις ομάδων εργασίας στο πλαίσιο της ανάλυσης του εθνικού τοπίου

Η ομάδα εργασίας για την Τουρκία οργανώθηκε από την κυβέρνηση της Τουρκίας με οκτώ συμμετέχοντες, οι οποίοι είναι εκπαιδευτικοί με υψηλά προσόντα και εμπειρία, ειδικευμένοι στην τεχνολογία τροφίμων, τις μαγειρικές τέχνες και τη γαστρονομία. Όλοι οι συμμετέχοντες απασχολούνται σε επαγγελματικά και τεχνικά λύκεια που υπάγονται στο Υπουργείο Εθνικής Παιδείας (MoNE). Από ακαδημαϊκή άποψη, οι συμμετέχοντες είναι κάτοχοι πτυχίων στη Γαστρονομία, τις Μαγειρικές Τέχνες, την Τεχνολογία Τροφίμων και τη Μηχανική Τροφίμων, ενώ σημαντικός αριθμός αυτών έχει ολοκληρώσει μεταπτυχιακές σπουδές, συμπεριλαμβανομένων μεταπτυχιακών και διδακτορικών τίτλων. Πριν από την επίσημη συνάντηση της ομάδας εργασίας (FGM) πραγματοποιήθηκαν ατομικές διαβουλεύσεις με κάθε εκπαιδευτικό, ενώ διανεμήθηκε μια δομημένη έρευνα για τη συλλογή πληροφοριών σχετικά με τις αντιλήψεις, τις προκλήσεις και τις υφιστάμενες πρακτικές.

Αντιλήψεις των εμπειρογνομόνων και βασικές προκλήσεις που εντοπίστηκαν:

Η ομάδα εργασίας εντόπισε την απουσία υποχρεωτικού περιεχομένου σχετικά με τη διατροφική συμπερίληψη και την εξάρτηση από ξεπερασμένες μεθόδους κατάρτισης ως σημαντικά εμπόδια στην κάλυψη των αναγκών της σύγχρονης βιομηχανίας εργασίας. Οι εκπαιδευτές συχνά στερούνται τόσο της εμπειρογνομosύνης όσο και των πόρων που απαιτούνται για την αποτελεσματική διδασκαλία μαγειρικών δεξιοτήτων που αφορούν συγκεκριμένες διατροφικές ανάγκες. Το εξαιρετικά συγκεντρωτικό σύστημα προγραμμάτων

σπουδών, ενώ διασφαλίζει τη συνέπεια και την ποιότητα, περιορίζει την ευελιξία για την ενσωμάτωση νέου περιεχομένου στο επίπεδο της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΕΕΚ). Οι ειδικοί επισήμαναν επίσης, ως εμπόδιο την ανεπαρκή αξιοποίηση ψηφιακών και καινοτόμων εργαλείων, σημειώνοντας ότι η έλλειψη ενσωμάτωσης πλατφορμών ηλεκτρονικής μάθησης, εκπαιδευτικών εργαλείων με στοιχεία παιχνιδιού ή προσομοιώσεων AR/VR περιορίζει τις ευκαιρίες των μαθητών να ασχοληθούν με σύγχρονες, διαδραστικές μεθόδους κατάρτισης.

Προτιμώμενες μεθοδολογίες κατάρτισης:

Οι ειδικοί τόνισαν την αποτελεσματικότητα της μάθησης με βάση περιπτώσεις, ιδίως για την έκθεση των μαθητών σε πραγματικά σενάρια, όπως η δημιουργία μενού χωρίς αλλεργιογόνα ή η διαχείριση διατροφικών αναγκών για εκδηλώσεις. Μεταξύ των παραδειγμάτων που αναφέρθηκαν ήταν η προσαρμογή παραδοσιακών τουρκικών πιάτων για δίαιτες χωρίς γλουτένη ή ο σχεδιασμός φυτικών εκδοχών κλασικών συνταγών για μενού με έμφαση στη βιωσιμότητα. Οι πρακτικές επιδείξεις σε επαγγελματικές κουζίνες αναγνωρίστηκαν ως ακρογωνιαίος λίθος της αποτελεσματικής μάθησης, ενώ τα εποπτευόμενα εργαστήρια που προσομοιώνουν πραγματικές προκλήσεις — όπως η προετοιμασία γευμάτων για ποικίλες διατροφικές προτιμήσεις σε κουζίνα ξενοδοχείου — θεωρήθηκαν απαραίτητα. Τα ψηφιακά εργαλεία και η μάθηση με στοιχεία παιχνιδιού αναγνωρίστηκαν ως συναφή και αυξανόμενη σημασία. Οι προτεινόμενες εφαρμογές περιλαμβάνουν βάσεις δεδομένων διατροφής, εφαρμογές παρακολούθησης αλλεργιογόνων και εργαλεία επαυξημένης πραγματικότητας για διαδραστική μάθηση. Συνιστάται επίσης, η συνεργασία μεταξύ συναδέλφων και τα προγράμματα καθοδήγησης με επαγγελματίες του κλάδου.

Συστάσεις για την ενσωμάτωση και θεσμικές απαιτήσεις:

Οι ειδικοί τάχθηκαν υπέρ της δημιουργίας εξειδικευμένου αρθρωτού περιεχομένου με έμφαση στη διαχείριση και την επισήμανση αλλεργιογόνων, στις βιώσιμες μαγειρικές πρακτικές που δίνουν έμφαση σε φυτικές και χωρίς απόβλητα προσεγγίσεις, καθώς και στις διατροφικές προσαρμογές για χρόνιες παθήσεις όπως ο διαβήτης, η κοιλιοκάκη και η δυσανεξία στη λακτόζη. Η αναβάθμιση των δεξιοτήτων των εκπαιδευτών αναγνωρίστηκε ως προτεραιότητα, μεταξύ άλλων μέσω εργαστηρίων υπό την καθοδήγηση διατροφολόγων και ειδικών στη διατροφική συμπερίληψη, καθώς και μέσω της πρόσβασης σε διεθνείς πιστοποιήσεις όπως το HACCP και μαθήματα μαγειρικής με βάση τα φυτικά προϊόντα. Συνιστάται η συνεργασία με παγκόσμιους φορείς όπως το Le Cordon Bleu και το Escoffier για τη διευκόλυνση της ανταλλαγής γνώσεων και της κατάρτισης.

Οι ειδικοί συνέστησαν την ενίσχυση της πρακτικής κατάρτισης μέσω προηγμένων εργαστηρίων μαγειρικής εξοπλισμένων για πρακτικές που ανταποκρίνονται σε συγκεκριμένες διατροφικές ανάγκες, όπως σταθμοί για αρτοποιία χωρίς γλουτένη, παρασκευή φυτικών πρωτεϊνών και μαγείρεμα χωρίς αλλεργιογόνα. Συνιστάται να γίνονται συνεργασίες εντός του κλάδου, όπως με ξενοδοχεία, εστιατόρια και εταιρείες τροφοδοσίας που δίνουν προτεραιότητα στη διατροφική συμπερίληψη, προκειμένου να προσφέρονται πρακτικές

ασκήσεις και εμπειρίες από τον πραγματικό κόσμο. Επισημάνθηκε επίσης, η ενσωμάτωση της ψηφιακής παιδείας μέσω εργαλείων τροποποίησης συνταγών, διαδικτυακών προσομοιώσεων για τον σχεδιασμό μενού και επαυξημένης πραγματικότητας για την εκπαίδευση στην ασφάλεια στην κουζίνα.

Κανονιστικό πλαίσιο και προώθηση πολιτικών:

Οι ειδικοί τόνισαν την ανάγκη αυστηρής τήρησης του Τουρκικού Κώδικα Τροφίμων και διεθνών πλαισίων όπως το HACCP και το ISO 22000 ως θεμελιώδη στοιχεία κάθε εκπαίδευσης για τη διατροφική συμπεριληψη. Η Ευρωπαϊκή Πράσινη Συμφωνία και οι οδηγίες για τη βιωσιμότητα επισημάνθηκαν ως βασικοί διεθνείς παράγοντες επιρροής. Σε επίπεδο πολιτικής, οι ειδικοί συνέστησαν την άσκηση πιέσεων για την επικαιροποίηση των προγραμμάτων σπουδών μέσω της συνεργασίας με το Υπουργείο Εθνικής Παιδείας (MoNE), προκειμένου να διασφαλιστεί ότι η διατροφική ένταξη θα καταστεί υποχρεωτικό συστατικό των προγραμμάτων Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (EEK). Συνιστάται η δημιουργία τυποποιημένων πλαισίων αξιολόγησης που να ευθυγραμμίζονται τόσο με τους εθνικούς όσο και με τους διεθνείς στόχους για την ασφάλεια των τροφίμων και τη βιωσιμότητα. Προτάθηκε επίσης, η ανάπτυξη εξειδικευμένων πιστοποιήσεων που θα επικυρώνονται από τις εθνικές εκπαιδευτικές αρχές και διεθνείς φορείς (συμπεριλαμβανομένης της εναρμόνισης με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (EQF) ως μέσο για την επίσημη αναγνώριση της κατάρτισης στη διατροφική ένταξη.

2.4 ΙΣΠΑΝΙΑ

2.4.1 Επισκόπηση της παροχής EEK

Η έκθεση για το εθνικό εκπαιδευτικό τοπίο της Ισπανίας προσδιορίζει τρεις διακριτές εκπαιδευτικές διαδρομές:

- Πιστοποιητικά Επαγγελματικής Κατάρτισης στον τομέα της Φιλοξενίας (π.χ. Μαγειρική, Βασικές Λειτουργίες Κουζίνας, Υπηρεσίες Εστιατορίου) – Επίπεδα 1–3 του EQF, 300–800 ώρες, τα οποία παρέχονται μέσω διαπιστευμένων κέντρων κατάρτισης υπό την εποπτεία της Κρατικής Υπηρεσίας Δημόσιας Απασχόλησης (SEPE) και απευθύνονται κυρίως σε άνεργους ενήλικες.
- Προγράμματα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Ενδιάμεσου και Ανώτερου Επιπέδου στον τομέα της Φιλοξενίας και του Τουρισμού (π.χ. Μαγειρική και Γαστρονομία, Διαχείριση Κουζίνας, Υπηρεσίες Εστιατορίου) – Επίπεδο 4 του EQF (Ενδιάμεση Επαγγελματική Εκπαίδευση) και Επίπεδο 5 (Ανώτερη Επαγγελματική Εκπαίδευση), περίπου 2.000 ώρες συμπεριλαμβανομένης της κατάρτισης στον χώρο εργασίας, που παρέχονται από δημόσια και ιδιωτικά κέντρα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης.
- Πτυχίο στη Γαστρονομία / Μαγειρικές Τέχνες – Επίπεδο 6 του EQF, 4 έτη (240 ECTS), που παρέχεται από δημόσια και ιδιωτικά πανεπιστήμια, συμπεριλαμβανομένων εξειδικευμένων σχολών μαγειρικής.

2.4.2 Περιεχόμενο

Πιστοποιητικά Επαγγελματικής Κατάρτισης (EQF 1–3):

Η κατάρτιση είναι έντονα προσανατολισμένη προς την ταχεία ένταξη στην αγορά εργασίας, εστιάζοντας στις πρακτικές δεξιότητες που απαιτούνται για άμεση απασχόληση. Η ασφάλεια και η υγιεινή των τροφίμων είναι υποχρεωτικά μαθήματα και αξιολογούνται αυστηρά. Ευρύτερα θέματα, όπως η διατροφή, η βιωσιμότητα, οι ειδικές διατροφικές ανάγκες και η διαχείριση αλλεργιογόνων, δεν περιλαμβάνονται συστηματικά και εξαρτώνται από το συγκεκριμένο πρόγραμμα κατάρτισης ή τον φορέα παροχής.

Θεματική περιοχή	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες			✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων			✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής	✓			
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)	✓			
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες	✓			
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής	✓			
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα	✓			
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές	✓			
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία	✓			

Θεματική περιοχή	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία	✓			

Προγράμματα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (EEK) μεσαίου και ανώτερου επιπέδου (EQF 4–5):

Τα προγράμματα EEK στον τομέα της φιλοξενίας και του τουρισμού στην Ισπανία είναι δομημένα βάσει ενός αρθρωτού συστήματος δεξιοτήτων, το οποίο ευθυγραμμίζεται με τον Εθνικό Κατάλογο Επαγγελματικών Προσόντων. Το βασικό περιεχόμενο επικεντρώνεται στις μαγειρικές τεχνικές, την προετοιμασία των τροφίμων, τις διαδικασίες εξυπηρέτησης, καθώς και την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων, τα οποία είναι υποχρεωτικά και αυστηρά ρυθμισμένα. Η διατροφή εισάγεται κυρίως ως συμπληρωματική γνώση. Η μάθηση στο χώρο εργασίας (Formación en Centros de Trabajo – FCT) αποτελεί υποχρεωτικό στοιχείο. Η διαχείριση αλλεργιογόνων, οι ειδικές διατροφικές ανάγκες, η βιωσιμότητα και οι πρακτικές μαγειρικής που προάγουν την ένταξη δεν ενσωματώνονται συστηματικά στο πρόγραμμα σπουδών και συνήθως αντιμετωπίζονται μόνο επιφανειακά ή έμμεσα.

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες			✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων			✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής		✓	✓	✓
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)	✓			

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες	✓			
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής	✓			
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα		✓	✓	✓
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές	✓			
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία	✓			
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία	✓			

Πτυχίο Γαστρονομίας (EQF 6):

Τα προγράμματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης στη γαστρονομία στην Ισπανία προσφέρουν μια ολοκληρωμένη και διεπιστημονική προσέγγιση που ενσωματώνει τη μαγειρική πρακτική με επιστημονικές, πολιτισμικές και διαχειριστικές προοπτικές. Η διατροφή, οι ειδικές δίαιτες και η διαχείριση των αλλεργιογόνων αντιμετωπίζονται πιο συστηματικά από ό,τι στα προγράμματα ΕΕΚ, συχνά μέσω ειδικών μαθημάτων ή ολοκληρωμένων ενοτήτων. Ενσωματώνονται επίσης, η βιωσιμότητα, η πολιτισμική ποικιλομορφία και τα διεθνή μαγειρικά πρότυπα, αντανακλώντας τις τρέχουσες τάσεις στον παγκόσμιο τομέα των τροφίμων.

Θεματική περιοχή	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες			✓	✓

Θεματική περιοχή	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων		✓	✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής		✓	✓	✓
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)		✓	✓	✓
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες		✓	✓	✓
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής		✓	✓	✓
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα		✓	✓	✓
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές		✓		✓
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία		✓	✓	✓
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία		✓	✓	✓

2.4.3 Προφίλ εκπαιδευόμενων και εκπαιδευτών

Τα προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης στον τομέα της γαστρονομίας στην Ισπανία προσελκύουν μια δημογραφικά ποικιλόμορφη ομάδα μαθητών. Η κύρια ηλικιακή ομάδα είναι από 18 έως 35 ετών, συμπεριλαμβανομένων των πρόσφατων αποφοίτων της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και των νέων ενηλίκων που επιδιώκουν να αναβαθμίσουν τις δεξιότητές τους. Μια αξιοσημείωτη ομάδα αποτελείται από ενήλικες εκπαιδευόμενους που βρίσκονται σε φάση επαγγελματικής μετάβασης, οι οποίοι παρακινούνται είτε από

προσωπικό ενδιαφέρον είτε από την ανάγκη να προσαρμοστούν στις απαιτήσεις της αγοράς εργασίας. Οι περισσότεροι εκπαιδευόμενοι έχουν ολοκληρώσει την υποχρεωτική δευτεροβάθμια εκπαίδευση. Ένα σημαντικό υποσύνολο διαθέτει προηγούμενα προσόντα σε συναφείς τομείς, όπως η φιλοξενία, η εστίαση ή η διατροφή. Τα κίνητρα των μαθητών είναι ποικίλα: επαγγελματική εξέλιξη, εξειδίκευση σε εξειδικευμένες αγορές (όπως η φυτική κουζίνα, η μοριακή κουζίνα ή η διαχείριση μενού για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες) και ενδιαφέρον για τη βιωσιμότητα και την καινοτομία στις γαστρονομικές τέχνες. Αυτή η ποικιλομορφία στα προφίλ των μαθητών εμπλουτίζει το μαθησιακό περιβάλλον και υποδηλώνει αυξανόμενο ενδιαφέρον για θέματα διατροφικής συμπεριλήψης.

Οι εκπαιδευτές των Προγραμμάτων που οδηγούν στην απόκτηση Πιστοποιητικών Επαγγελματικής Κατάρτισης διαθέτουν συνήθως επαγγελματικά προσόντα ή πτυχία τριτοβάθμιας εκπαίδευσης στον τομέα της φιλοξενίας ή σε συναφείς τομείς, σε συνδυασμό με επαγγελματική πιστοποίηση που συνδέεται με τον Εθνικό Κατάλογο Προσόντων. Απαιτούνται διδακτικά προσόντα, ενώ η παιδαγωγική κατάρτιση είναι τόσο τυπική όσο και άτυπη. Στο επίπεδο της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (EEK), οι εκπαιδευτές διαθέτουν πτυχία πανεπιστημίου ή ανώτερα προσόντα EEK στον τομέα της φιλοξενίας, καθώς και παιδαγωγική πιστοποίηση, και συνδυάζουν τη διδασκαλία με προηγούμενη επαγγελματική εμπειρία. Στο επίπεδο της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, το ακαδημαϊκό προσωπικό διαθέτει συνήθως μεταπτυχιακά ή διδακτορικά προσόντα και συμμετέχει τακτικά σε προγράμματα συνεχούς επαγγελματικής ανάπτυξης. Η κατάρτιση σχετικά με τις ειδικές διατροφικές ανάγκες και τα αλλεργιογόνα παρέχεται κατά περίπτωση στο επίπεδο της EEK, ενώ περιλαμβάνεται συστηματικά στο επίπεδο της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης.

2.4.4 Εντοπισμένα κενά (Ισπανία)

- Η διαχείριση των αλλεργιογόνων, οι ειδικές διατροφικές ανάγκες, η βιωσιμότητα, η πολιτισμική διατροφική ποικιλομορφία και η μαγειρική με γνώμονα την υγεία απουσιάζουν εντελώς από τα Πιστοποιητικά Επαγγελματισμού και δεν ενσωματώνονται συστηματικά στα προγράμματα EEK ενδιάμεσου ή ανώτερου επιπέδου.
- Η επισήμανση των τροφίμων και η ενημέρωση των καταναλωτών δεν καλύπτονται στα Πιστοποιητικά Επαγγελματικής Κατάρτισης ούτε στα προγράμματα EEK ενδιάμεσου ή ανώτερου επιπέδου.
- Περιορισμένο περιεχόμενο σχετικά με τις αναδυόμενες διατροφικές τάσεις και την πολιτισμική ένταξη στα τυπικά προγράμματα EEK, συμπεριλαμβανομένων των διατροφικών πρακτικών χαλάλ και κοσέρ.
- Ανεπαρκής ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων. Παρά τις διαθέσιμες τεχνολογίες, τα προγράμματα EEK στον τομέα της μαγειρικής δεν έχουν ενσωματώσει πλήρως τα ψηφιακά εργαλεία στο πρόγραμμα σπουδών τους.
- Υπάρχουν κενά στην κατάρτιση των εκπαιδευτών όσον αφορά τις σύγχρονες διατροφικές πρακτικές, συμπεριλαμβανομένης της διαχείρισης αλλεργιογόνων και των εξειδικευμένων διατροφικών προγραμμάτων.

- Τα ψηφιακά εργαλεία και τα εργαλεία ηλεκτρονικής μάθησης χρησιμοποιούνται ελάχιστα στις διαδρομές EEK και επαγγελματικής κατάρτισης (βαθμολογία 1–2 στα 5).

2.4.5 Προσδιορισμένα πλεονεκτήματα (Ισπανία)

- Το πτυχίο στη Γαστρονομία παρέχει ολοκληρωμένη και επίσημα αξιολογούμενη κάλυψη ειδικών διατροφικών προγραμμάτων, αλλεργιογόνων, βιωσιμότητας, πολιτισμικής πολυμορφίας και μαγειρικής με έμφαση στην υγεία.
- Η μάθηση με βάση την εργασία (FCT) αποτελεί υποχρεωτικό και καθιερωμένο στοιχείο των προγραμμάτων EEK μέσου και ανώτερου επιπέδου, εξασφαλίζοντας πραγματική επαγγελματική εμπειρία.
- Η ασφάλεια και η υγιεινή των τροφίμων είναι υποχρεωτικά μαθήματα και αξιολογούνται αυστηρά σε όλες τις περιπτώσεις, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.
- Τα προγράμματα έχουν σχεδιαστεί ώστε να συμμορφώνονται με τους κανονισμούς της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων, διασφαλίζοντας ότι οι φοιτητές κατανοούν τα νομικά πλαίσια για τη διαχείριση των αλλεργιογόνων και την επισήμανση.
- Υπάρχει αυξανόμενη έμφαση στις βιώσιμες μαγειρικές πρακτικές και στη συμπερίληψη φυτικών διατροφών σε πιο προχωρημένα προγράμματα.
- Τα προφίλ των εκπαιδευτών είναι ισχυρά τόσο στο επίπεδο της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (EEK) όσο και στην τριτοβάθμια εκπαίδευση, συνδυάζοντας πρακτική εμπειρία στον κλάδο με επίσημα εκπαιδευτικά προσόντα.

2.4.6 Συμπεράσματα από τις διαβουλεύσεις ομάδων εργασίας στο πλαίσιο της ανάλυσης του εθνικού τοπίου

Η ομάδα εργασίας για την Ισπανία πραγματοποιήθηκε τον Δεκέμβριο (μια δομημένη υβριδική ομάδα εργασίας). Η αφηγηματική ομάδα εργασίας συγκέντρωσε έντεκα συμμετέχοντες. Όλοι οι συμμετέχοντες είχαν επαγγελματική εμπειρία άνω των δέκα ετών. Η ομάδα εργασίας διεξήχθη σε υβριδική μορφή και τη συνέντευξη διεξήγαγε ο Javier Campos.

Αντιλήψεις των εμπειρογνομόνων και βασικές προκλήσεις που εντοπίστηκαν:

Οι εμπειρογνώμονες διαπίστωσαν ότι τα προγράμματα EEK στον τομέα της μαγειρικής στην Ισπανία, διαθέτουν στέρεα πρακτικά θεμέλια και επιδεικνύουν αυξανόμενη δέσμευση στην αειφορία, αλλά πρέπει να εξελιχθούν ώστε να ενσωματώνουν καλύτερα τις αναδυόμενες διατροφικές τάσεις, την πολιτισμική ένταξη και τα ψηφιακά εργαλεία. Τονίστηκε επανειλημμένα, η ανάγκη επικαιροποίησης και εμπλουτισμού του περιεχομένου και των μεθοδολογιών που σχετίζονται με τη διατροφική ένταξη. Η βελτίωση της κατάρτισης των εκπαιδευτών και η επικαιροποίηση του περιεχομένου των προγραμμάτων σπουδών αναγνωρίστηκαν ως κρίσιμα βήματα για τη διασφάλιση της συνέχισης της συνάφειας και της αποτελεσματικότητας των προγραμμάτων.

Προτιμώμενες μεθοδολογίες κατάρτισης:

Τρεις μεθοδολογίες αναγνωρίστηκαν ως οι πιο αποτελεσματικές. Η μάθηση με βάση περιπτώσεις συνιστάται έντονα, καθώς χρησιμοποιεί σενάρια από τον πραγματικό κόσμο για την αντιμετώπιση των προκλήσεων της διατροφικής ένταξης, επιτρέποντας στους εκπαιδευόμενους να εφαρμόζουν τις γνώσεις τους σε πλαίσια που αντανακλούν καθημερινές επαγγελματικές καταστάσεις — συμπεριλαμβανομένης της διαχείρισης αλλεργιογόνων, της δημιουργίας μενού χωρίς αποκλεισμούς και της προσαρμογής των μαγειρικών πρακτικών σε διαφορετικές διατροφικές ανάγκες. Οι πρακτικές επιδείξεις αναγνωρίστηκαν ως απαραίτητες για την απόκτηση δεξιοτήτων, ιδίως όσον αφορά τη διαχείριση αλλεργιογόνων και την παρασκευή παραδοσιακών πιάτων διαφόρων πολιτισμών. Οι ζωντανές επιδείξεις επιτρέπουν στους φοιτητές να παρατηρούν κρίσιμες τεχνικές και στη συνέχεια να τις εφαρμόζουν υπό την επίβλεψη ειδικών. Οι ψηφιακοί πόροι, συμπεριλαμβανομένων των διαδικτυακών πλατφορμών μάθησης, των διαδραστικών προσομοιώσεων και των εφαρμογών για κινητά, συνιστώνται για τη βελτίωση της συμμετοχής και της προσβασιμότητας της μάθησης.

Συστάσεις για την ενσωμάτωση:

Προτάθηκαν τρεις στρατηγικές ενσωμάτωσης. Συνιστάται η μεικτή μάθηση ως συνδυασμός διαδικτυακών πόρων με πρακτικά εργαστήρια — διαδικτυακές ενότητες με βίντεο, διαδραστικά κουίζ και κείμενα σχετικά με τη διατροφική συμπερίληψη, σε συνδυασμό με διαζώσης εργαστήρια για την εφαρμογή και την εξάσκηση δεξιοτήτων. Προτάθηκε η προοδευτική ενσωμάτωση περιεχομένου: η εισαγωγή της διατροφικής συμπερίληψης πρώτα σε θεμελιώδεις ενότητες (βασική διαχείριση αλλεργιογόνων, διατροφή και έννοιες βιωσιμότητας) και η προοδευτική μετάβαση προς εξειδικευμένα θέματα, όπως η προετοιμασία γευμάτων χωρίς γλουτένη, οι πολιτισμικά συγκεκριμένες δίαιτες και οι προηγμένες μαγειρικές τεχνικές. Προτάθηκε συγκεκριμένα, η διεπιστημονική συνεργασία με τη συμμετοχή διατροφολόγων, τεχνολόγων τροφίμων και εμπειρογνομόνων σε θέματα πολιτισμού στο σχεδιασμό του προγράμματος σπουδών, συμπεριλαμβανομένης της σύστασης διεπιστημονικών επιτροπών και της πρόσκλησης εμπειρογνομόνων να διευθύνουν εργαστήρια και σεμινάρια.

Κανονιστικό πλαίσιο:

Οι ειδικοί χαρακτήρισαν ως κρίσιμη τη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων — ιδίως τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την επισήμανση αλλεργιογόνων και τα πρότυπα υγιεινής της ΕΕ. Τονίστηκε η εναρμόνιση με το Ευρωπαϊκό Πράσινο Σύμφωνο, συμπεριλαμβανομένων των αρχών της μείωσης της σπατάλης τροφίμων και της προώθησης φυτικών διατροφών. Οι ειδικοί συνέστησαν την τυποποίηση των ενοτήτων σχετικά με τη διατροφική συμπερίληψη σε όλα τα προγράμματα ΕΕΚ στον τομέα της μαγειρικής, τη συνεχή επικαιροποίηση των προγραμμάτων σπουδών ώστε να αντανακλούν τις πιο πρόσφατες έρευνες και πρακτικές, καθώς και τη συνεχή εξειδικευμένη κατάρτιση των εκπαιδευτών. Η ανάπτυξη και η τυποποίηση συγκεκριμένων ενοτήτων σχετικά με τη διατροφική συμπερίληψη σε όλα τα προγράμματα ΕΕΚ στον τομέα της μαγειρικής αναγνωρίστηκε ως προτεραιότητα, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι όλοι οι εκπαιδευόμενοι θα λαμβάνουν ομοιόμορφη και ολοκληρωμένη κατάρτιση.

2.5 ΕΛΛΑΔΑ

2.5.1 Επισκόπηση της παροχής ΕΕΚ

Η έκθεση για το εθνικό εκπαιδευτικό τοπίο της Ελλάδας προσδιορίζει τρεις τύπους εκπαίδευσης στον τομέα της μαγειρικής και των τροφίμων:

- Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ) – Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών – EQF Επίπεδο 4 (ή Επίπεδο 5 με ένα έτος μεταλυκειακής μαθητείας), 3 ή 4 έτη, που παρέχεται από το ελληνικό Υπουργείο Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.
- Επαγγελματικές Σχολές Μαθητείας (ΕΠΑΣ/ΠΕΠΑΣ) και Επαγγελματικές Σχολές Κατάρτισης (ΕΣΚ) – EQF Επίπεδο 3, 2 έτη (4 εξάμηνα), με ειδικεύσεις όπως Αρτοποιία–Ζαχαροπλαστική, Μαγειρική Τέχνη και Γαλακτοκομία, που παρέχονται από τη ΔΥΠΑ (Δημόσια Υπηρεσία Απασχόλησης) και το Υπουργείο Παιδείας.
- Ανώτερες Σχολές Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΑΕΚ) – Επίπεδο 5 του EQF, 2,5 έτη (5 εξάμηνα), ειδικεύσεις που περιλαμβάνουν Τεχνικό Μαγειρικής Τέχνης–Σεφ, Τεχνικό Αρτοποιίας–Ζαχαροπλαστικής, Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας, που παρέχονται από τη ΔΥΠΑ, το Υπουργείο Παιδείας και ιδιωτικές σχολές

Η εθνική περιγραφική έκθεση δείχνει ότι οι σχολές μαγειρικής και τα ιδρύματα ΕΕΚ, τόσο δημόσια όσο και ιδιωτικά, δεν προσφέρουν κανένα μάθημα σχετικά με τις διατροφικές περιοριστικές ανάγκες ως μέρος του τυπικού προγράμματος σπουδών μαγειρικής. Θέματα όπως οι τροφικές αλλεργίες, η βασική χορτοφαγική και αυστηρά χορτοφαγική μαγειρική καθώς και η παρασκευή γευμάτων χωρίς γλουτένη απουσιάζουν από το κανονικό πρόγραμμα σπουδών. Εξειδικευμένο περιεχόμενο σχετικά με τις διατροφικές ανάγκες διατίθεται μέσω ιδιωτικών σχολών μαγειρικής και ακαδημιών, οι οποίες διοργανώνουν συχνά εργαστήρια για τη μαγειρική με βάση τα φυτά, την αρτοποιία χωρίς γλουτένη και την παρασκευή γευμάτων χωρίς αλλεργιογόνα — ωστόσο, αυτά συνεπάγονται επιπλέον κόστος για τον εκπαιδευόμενο και συνήθως πρόκειται για βραχυπρόθεσμα μαθήματα διάρκειας από λίγες ημέρες έως λίγες εβδομάδες. Οι γαστρονομικές ενώσεις και οι επαγγελματικές οργανώσεις διοργανώνουν περιστασιακά εργαστήρια συνεχιζόμενης εκπαίδευσης για τους εν ενεργεία επαγγελματίες του κλάδου, αλλά και αυτά συνεπάγονται κόστος και δεν εντάσσονται στο επίσημο σύστημα ΕΕΚ. Τα πανεπιστήμια και τα ιδρύματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης που προσφέρουν πτυχία στη διατροφή και τη διαιτολογία περιλαμβάνουν ενότητες σχετικά με τις διατροφικές περιοριστικές απαιτήσεις, οι οποίες όμως απευθύνονται κυρίως σε διαιτολόγους και όχι σε σεφ και εστιάζουν περισσότερο στις θεωρητικές γνώσεις παρά στις πρακτικές δεξιότητες μαγειρικής.

2.5.2 Περιεχόμενο

ΕΠΑΛ – Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών (EQF 4/5):

Στο πρόγραμμα ΕΠΑΛ, η ασφάλεια και η υγιεινή των τροφίμων καλύπτονται συστηματικά μέσω θεωρητικής διδασκαλίας και εργαστηριακής πρακτικής, με έμφαση στις αρχές του HACCP, την πρόληψη της μόλυνσης και τις υγειονομικές διαδικασίες. Οι βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής παρουσιάζονται μέσω θεμάτων που αφορούν τη χρήση των πόρων, τη μείωση των αποβλήτων, τα εποχιακά συστατικά και τις περιβαλλοντικά υπεύθυνες μεθόδους επεξεργασίας. Η επισημάνση των τροφίμων και η ενημέρωση των καταναλωτών διδάσκονται μέσω της ανάλυσης των νομικών απαιτήσεων, των διατροφικών δηλώσεων, των αλλεργιογόνων και της ιχνηλασιμότητας των προϊόντων. Οι γενικές μαγειρικές δεξιότητες, οι βασικές αρχές της διατροφής, οι ειδικές διατροφικές ανάγκες και η μαγειρική με γνώμονα την υγεία δεν καλύπτονται σε αυτό το πρόγραμμα.

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτονται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες	✓			
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων		✓	✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής	✓			
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)	✓			
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες	✓			
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής		✓	✓	✓
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα	✓			

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτονται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμέ νη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές		✓	✓	✓
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία				
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία	✓			

ΕΠΑΣ/ΠΕΠΑΣ/ΕΣΚ – Σχολές Μαθητείας (EQF 3):

Το πρόγραμμα σπουδών ενσωματώνει βασικές μαγειρικές ικανότητες μέσω ενός ισορροπημένου συνδυασμού θεωρίας και πρακτικής. Οι γενικές μαγειρικές δεξιότητες αναπτύσσονται μέσω εργαστηριακής κατάρτισης και επαγγελματικών ενοτήτων. Η ασφάλεια και η υγιεινή των τροφίμων διδάσκονται συστηματικά. Εισάγονται βασικές έννοιες διατροφής για την υποστήριξη του σχεδιασμού μενού. Ενσωματώνονται επίσης ευρωπαϊκή και διεθνής μαγειρική ορολογία και πρακτικές. Δεν καλύπτονται ειδικές διατροφικές ανάγκες, αλλεργιογόνα, βιώσιμη μαγειρική, επισήμανση τροφίμων, πολιτιστική ποικιλομορφία και μαγειρική με έμφαση στην υγεία.

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμέ νη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες		✓	✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων		✓	✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής		✓	✓	✓

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογείται (επίσημα)
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)	✓			
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες	✓			
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής	✓			
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα		✓	✓	✓
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές	✓			
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία	✓			
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία	✓			

ΣΑΕΚ – Ανώτερες Σχολές Επαγγελματικής Κατάρτισης (EQF 5):

Το πρόγραμμα ΣΑΕΚ αναπτύσσει ολοκληρωμένες μαγειρικές και επαγγελματικές ικανότητες, συνδυάζοντας τη θεωρία με την πράξη. Οι γενικές μαγειρικές δεξιότητες, η ασφάλεια και η υγιεινή των τροφίμων, τα βασικά της διατροφής, καθώς και τα ευρωπαϊκά και διεθνή μαγειρικά πρότυπα καλύπτονται σε επίπεδο εφαρμοσμένης γνώσης και αξιολόγησης. Οι ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφαγική / χορτοφαγική διατροφή) καλύπτονται σε βασικό επίπεδο θεωρητικής γνώσης. Οι πρακτικές μαγειρικής με έμφαση στην υγεία καλύπτονται σε βασικό επίπεδο. Δεν καλύπτονται η διαχείριση αλλεργιογόνων, η βιώσιμη μαγειρική, η επισήμανση των τροφίμων, η πολιτισμική ποικιλομορφία και ορισμένοι τομείς της μαγειρικής με έμφαση στην υγεία.

Θεματική ενότητα	Δεν καλύπτεται	Βασική (Θεωρητική)	Εφαρμοσμένη (Πρακτική)	Αξιολογούμενο (Επίσημα)
Γενικές μαγειρικές δεξιότητες		✓	✓	✓
Ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων		✓	✓	✓
Βασικές αρχές διατροφής		✓	✓	✓
Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι/ χορτοφάγοι)		✓		
Τροφικές αλλεργίες και δυσανεξίες	✓			
Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής	✓			
Ευρωπαϊκά/διεθνή πρότυπα		✓	✓	✓
Επισήμανση τροφίμων και πληροφορίες για τους καταναλωτές	✓			
Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία	✓			
Μαγειρικές πρακτικές με γνώμονα την υγεία		✓		

2.5.3 Προφίλ εκπαιδευόμενων και εκπαιδευτών

Η μεγαλύτερη δημογραφική ομάδα στα ελληνικά προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης στον τομέα της μαγειρικής αποτελείται από νέους ενήλικες ηλικίας 18 έως 25 ετών – κυρίως αποφοίτους λυκείου που αναζητούν εξειδικευμένη κατάρτιση ως άμεση οδό προς την απασχόληση, με ελάχιστη ή καθόλου προηγούμενη εργασιακή εμπειρία. Ένας σημαντικός

αριθμός εκπαιδευομένων είναι ενήλικες ηλικίας 25 έως 40 ετών που επιδιώκουν αλλαγή καριέρας, συχνά με προηγούμενη επαγγελματική κατάρτιση σε συναφείς τομείς όπως ο τουρισμός και η φιλοξενία, ή με προηγούμενη εργασιακή εμπειρία σε συναφείς κλάδους που αναζητούν μια νέα επαγγελματική κατεύθυνση. Η περιγραφική έκθεση επισημαίνει ότι για τους εργαζόμενους επαγγελματίες διατίθενται μαθήματα μερικής απασχόλησης και βραδινά μαθήματα σχετικά με ειδικές διατροφικές ανάγκες, τα οποία συχνά διαρκούν 6 έως 12 μήνες, με συναντήσεις 2 έως 3 φορές την εβδομάδα για 2 έως 4 ώρες ανά συνεδρία — αν και αυτά δεν αποτελούν μέρος του τυπικού επίσημου προγράμματος σπουδών της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΕΕΚ).

Σε όλα τα ελληνικά προγράμματα, οι εκπαιδευτές μπορεί να διαθέτουν είτε πτυχίο τριτοβάθμιας εκπαίδευσης είτε απολυτήριο υποχρεωτικής εκπαίδευσης σε συνδυασμό με επαγγελματική εμπειρία, ανάλογα με το μάθημα που διδάσκουν. Απαιτείται επίσημη παιδαγωγική κατάρτιση για το μόνιμο/εκπαιδευτικό προσωπικό. Οι εκπαιδευτές που προέρχονται από τον κλάδο ενδέχεται να μην διαθέτουν παιδαγωγική κατάρτιση. Η εξοικείωση με τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων και τα αλλεργιογόνα αναφέρεται ως υψηλή για το προσωπικό των ΕΠΑΛ και μέτρια για το προσωπικό των ΕΠΑΣ/ΠΕΠΑΣ/ΕΣΚ και ΣΑΕΚ. Η κατάρτιση σχετικά με τις ειδικές διατροφικές ανάγκες και τα αλλεργιογόνα αναφέρεται ως μη παρεχόμενη (ΕΠΑΛ) ή κατά περίπτωση (ΕΠΑΣ και ΣΑΕΚ). Η συνεχής επαγγελματική ανάπτυξη πραγματοποιείται περιστασιακά σε όλα τα ελληνικά προγράμματα.

2.5.4 Εντοπισμένα κενά (Ελλάδα)

- Οι σχολές μαγειρικής και τα ιδρύματα ΕΕΚ, τόσο δημόσια όσο και ιδιωτικά, δεν προσφέρουν κανένα μάθημα σχετικά με τους διατροφικούς περιορισμούς ως μέρος του τυπικού προγράμματος σπουδών μαγειρικής.
- Οι ειδικές διατροφικές ανάγκες και η διαχείριση των αλλεργιογόνων δεν καλύπτονται στα ΕΠΑΛ, δεν καλύπτονται στα ΕΠΑΣ/ΕΣΚ και καλύπτονται μόνο σε βασικό επίπεδο στο ΣΑΕΚ.
- Η βιώσιμη μαγειρική δεν καλύπτεται στα προγράμματα ΕΠΑΣ/ΕΣΚ ή ΣΑΕΚ.
- Η πολιτισμική και διατροφική ποικιλομορφία, η επισήμανση των τροφίμων και η μαγειρική με γνώμονα την υγεία δεν καλύπτονται στα προγράμματα ΕΠΑΣ/ΕΣΚ και ΣΑΕΚ.
- Οι εκπαιδευόμενοι δεν αφιερώνουν επαρκή χρόνο στα εργαστήρια μαγειρικής λόγω ανεπαρκούς προϋπολογισμού για βασικά υλικά και συστατικά μαγειρικής — ένας διαρθρωτικός περιορισμός που περιορίζει άμεσα την πρακτική μάθηση.
- Περιορισμένες ευκαιρίες για τους εκπαιδευόμενους να συμμετάσχουν σε πρακτική άσκηση ή συνεργασίες με εστιατόρια που ειδικεύονται σε κουζίνα χωρίς διατροφικούς αποκλεισμούς.
- Το πρόγραμμα ΕΠΑΛ δεν καλύπτει γενικές μαγειρικές δεξιότητες ή βασικές αρχές διατροφής, περιορίζοντας έτσι την άμεση συνάφειά του με τη μαγειρική ένταξη του FOOD4ALL.

- Το εξειδικευμένο περιεχόμενο σχετικά με τις διατροφικές ανάγκες διατίθεται μόνο μέσω ιδιωτικών σχολών με επιπλέον κόστος, γεγονός που δημιουργεί άνιση πρόσβαση στην εκπαίδευση για τη διατροφική ένταξη.

2.5.5 Προσδιορισμένα πλεονεκτήματα (Ελλάδα)

- Το πρόγραμμα ΕΠΑΛ παρέχει συστηματική, εφαρμοσμένη και αξιολογούμενη κάλυψη θεμάτων όπως η ασφάλεια των τροφίμων, η βιώσιμη μαγειρική και η επισήμανση των τροφίμων – τομείς που συμπληρώνουν το περιεχόμενο του FOOD4ALL.
- Η μάθηση στο χώρο εργασίας (μαθητεία) αποτελεί βασικό και καθιερωμένο στοιχείο όλων των ελληνικών προγραμμάτων.
- Τα ελληνικά προγράμματα ΕΕΚ δίνουν έμφαση στη χρήση φρέσκων, τοπικών και εποχιακών συστατικών που βασίζονται στις παραδοσιακές αρχές της ελληνικής και μεσογειακής μαγειρικής – παρέχοντας μια ισχυρή βάση για μια ισορροπημένη διατροφή με γνώμονα την υγεία.
- Όλα τα προγράμματα ΕΕΚ περιλαμβάνουν βασικές γνώσεις διατροφής, βοηθώντας τους εκπαιδευόμενους να μάθουν για τις ομάδες τροφίμων, τα μακροθρεπτικά συστατικά και τις διατροφικές ανάγκες.
- Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην ασφάλεια των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των πιστοποιήσεων HACCP, διασφαλίζοντας ότι οι εκπαιδευόμενοι κατανοούν τις βασικές πρακτικές για τον χειρισμό των αλλεργιογόνων τροφίμων και την πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης.
- Το πρόγραμμα του ΣΑΕΚ αρχίζει να εισάγει τις ειδικές διατροφικές ανάγκες σε επίπεδο ευαισθητοποίησης, δημιουργώντας τα θεμέλια για την περαιτέρω ενσωμάτωση του περιεχομένου του FOOD4ALL.
- Τα ψηφιακά εργαλεία και τα εργαλεία ηλεκτρονικής μάθησης χρησιμοποιούνται ήδη σε μέτριο επίπεδο (βαθμολογία 4 στα 5) τόσο στα προγράμματα ΕΠΑΣ όσο και στα προγράμματα ΣΑΕΚ.

2.5.6 Συμπεράσματα από τις διαβουλεύσεις των ομάδων εργασίας στο πλαίσιο της ανάλυσης της εθνικής κατάστασης

Η ομάδα εργασίας για την Ελλάδα οργανώθηκε με εννέα συμμετέχοντες, οι οποίοι χωρίστηκαν σε τρεις υποομάδες των τριών συμμετεχόντων η καθεμία, ανάλογα με τον επαγγελματικό τους τομέα. Η υποομάδα 1 αποτελούνταν από τη διοικητική ομάδα της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας της Ελληνικής Αρχής Τροφίμων (ΕΦΕΤ). Η συνάντηση αυτή πραγματοποιήθηκε δια ζώσης στις εγκαταστάσεις της ΕΦΕΤ στην Πάτρα. Η υποομάδα 2 αποτελούνταν από τρεις εκπαιδευτές της Σχολής Μαγειρικών Τεχνών του Δημόσιου Σχολείου Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης (ΔΣΑΕΚ) στην Πάτρα. Όλοι οι συμμετέχοντες υπέβαλαν συμπληρωμένα ερωτηματολόγια πριν από τη διαδικτυακή συνάντηση.

Αντιλήψεις των εμπειρογνομόνων και βασικές προκλήσεις που εντοπίστηκαν:

Ως οι πιο αποτελεσματικές μέθοδοι κατάρτισης για τη διδασκαλία της γαστρονομικής συμπερίληψης σε εκπαιδευόμενους ΕΕΚ στην Ελλάδα, προσδιορίζονται εκείνες που ενσωματώνουν πρακτική μάθηση, εφαρμογές στην πραγματική ζωή, διαδραστικά εργαλεία

και θεωρητικές γνώσεις. Θεωρείται ότι οι γαστρονομικές δεξιότητες αποκτώνται καλύτερα μέσω επιδείξεων, μάθησης με βάση περιπτώσεις, προσομοιώσεων, παιχνιδιών ρόλων, διαλέξεων από προσκεκλημένους ομιλητές και συνεργασιών με τον κλάδο. Οι θεωρητικές γνώσεις μπορούν να διδαχθούν στην τάξη ή μέσω ψηφιακών ενοτήτων και διαδικτυακών εργαλείων. Η περιγραφική έκθεση επιβεβαίωσε ότι οι εκπαιδευόμενοι διαθέτουν περιορισμένο χρόνο στα εργαστήρια μαγειρικής λόγω ανεπαρκών πόρων για τα απαραίτητα υλικά και συστατικά μαγειρικής και ότι το πρόγραμμα σπουδών δεν παρέχει καμία επισκόπηση επικεντρωμένη στις πρακτικές δεξιότητες που απαιτούνται για ειδικές διατροφικές ανάγκες, όπως διατροφή χωρίς γλουτένη, αυστηρά χορτοφαγική, κετογενική και χωρίς αλλεργιογόνα. Οι ευκαιρίες για πρακτική άσκηση ή συνεργασίες με εστιατόρια που εστιάζουν στη γαστρονομία χωρίς διατροφικούς περιορισμούς είναι επίσης περιορισμένες.

Συστάσεις για την ενσωμάτωση και θεσμικές απαιτήσεις:

Οι ειδικοί συνέστησαν μια δομημένη προσέγγιση που εξισορροπεί τις θεωρητικές γνώσεις, την πρακτική εφαρμογή και τη συνάφεια με τον κλάδο. Τα προτεινόμενα βήματα ήταν: (1) ανάπτυξη ειδικής ενότητας ή μαθήματος που να εστιάζει συγκεκριμένα στη διατροφική συμπερίληψη, ενσωματωμένης στο βασικό πρόγραμμα σπουδών μαγειρικής, (2) προσφορά πρακτικών εργαστηρίων και επιδείξεων με επίκεντρο τη διατροφική συμπερίληψη, (3) δημιουργία συνεργασιών με τοπικά εστιατόρια, επαγγελματίες υγείας και εμπειρογνώμονες της βιομηχανίας τροφίμων για τη δημιουργία περιεχομένου προσαρμοσμένου στις ανάγκες του κλάδου και ευκαιριών πρακτικής άσκησης και (4) ενσωμάτωση ενοτήτων ηλεκτρονικής μάθησης, ψηφιακών πλατφορμών και εφαρμογών στο πρόγραμμα σπουδών με έμφαση στη διατροφική συμπερίληψη. Οι ειδικοί συνέστησαν την ενσωμάτωση ενοτήτων διατροφικής συμπερίληψης στο τυπικό πρόγραμμα σπουδών τόσο των δημόσιων όσο και των ιδιωτικών σχολών ΕΕΚ, οι οποίες θα περιλαμβάνουν τόσο θεωρητικά μαθήματα όσο και πρακτικές συνεδρίες. Συνέστησαν επίσης την ενσωμάτωση των αρχών της «Πράσινης Συμφωνίας» της ΕΕ και της στρατηγικής «Από το Αγρόκτημα στο Τραπέζι» στα προγράμματα ΕΕΚ, με τακτικές ενημερώσεις και παρακολούθηση, καθώς και τη δημιουργία συνεργασιών με βασικούς φορείς του κλάδου, όπως εστιατόρια, εταιρείες τροφοδοσίας και οργανισμούς ασφάλειας τροφίμων, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι η κατάρτιση ανταποκρίνεται στις ανάγκες του κλάδου.

Ανάγκες αναβάθμισης των δεξιοτήτων των εκπαιδευτών:

Οι ειδικοί προσδιόρισαν τους ακόλουθους τομείς προτεραιότητας για την αναβάθμιση των δεξιοτήτων των εκπαιδευτών: εξειδικευμένα μαθήματα σχετικά με τον εντοπισμό κοινών αλλεργιογόνων, την εφαρμογή της παρασκευής γευμάτων χωρίς αλλεργιογόνα και την πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης, εκτός από την πιστοποίηση HACCP, μαθήματα που καλύπτουν τις βασικές αρχές της διατροφής, τα μακροθρεπτικά συστατικά, τις διατροφικές απαιτήσεις διαφορετικών πληθυσμιακών ομάδων, τη χρήση φυτικών πρωτεϊνών, εναλλακτικών προϊόντων γαλακτοκομικών, την αυστηρά χορτοφαγική και χωρίς γλουτένη αρτοποιία, καθώς και συγκεκριμένες διατροφικές ανάγκες, όπως η κοιλιοκάκη ή οι τροφικές δυσανεξίες — τα οποία προσφέρονται από ελληνικούς συλλόγους διαιτολόγων ή διαδικτυακές πλατφόρμες και εργαστήρια σχετικά με τις τρέχουσες τάσεις στον τομέα των τροφίμων, την καινοτομία και τη βιωσιμότητα, συμπεριλαμβανομένης της φυτικής διατροφής,

της βιωσιμότητας, των ζυμωμένων τροφίμων, της μαγειρικής χωρίς απόβλητα, της κουζίνας με έμφαση στα φυτικά προϊόντα και της βιώσιμης προμήθειας.

Προτεινόμενες ενημερώσεις περιεχομένου για εναρμόνιση με τα ευρωπαϊκά πρότυπα και τις αρχές της βιωσιμότητας:

Προκειμένου να ευθυγραμμιστούν τα προγράμματα ΕΕΚ στην Ελλάδα με τα ευρωπαϊκά πρότυπα και τις αρχές της βιωσιμότητας, οι ειδικοί συνέστησαν τον εμπλουτισμό του προγράμματος σπουδών με υποχρεωτικές ενότητες σχετικά με τα τροφικά αλλεργιογόνα, την πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης και τους κανονισμούς της ΕΕ για την επισήμανση των αλλεργιογόνων. Θα πρέπει να παρέχεται πρακτική κατάρτιση σχετικά με τα πρωτόκολλα χειρισμού τροφίμων για μαγείρεμα χωρίς αλλεργιογόνα, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης ξεχωριστών σκευών, εξοπλισμού και χώρων προετοιμασίας για την αποφυγή της διασταυρούμενης μόλυνσης. Οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να ενθαρρύνονται να σχεδιάζουν εποχιακά, φυτικά μενού, να μειώνουν τη σπατάλη τροφίμων και να χρησιμοποιούν τοπικά, βιολογικά συστατικά, προκειμένου να ενσωματώσουν τις αρχές της Πράσινης Συμφωνίας της ΕΕ και της στρατηγικής «Από το Αγρόκτημα στο Τραπέζι». Συνιστάται η ανάπτυξη εξειδικευμένων εκπαιδευτικών ενοτήτων που εστιάζουν στην παρασκευή μενού χωρίς γλουτένη, αυστηρά χορτοφαγικών, χαμηλής περιεκτικότητας σε νάτριο και άλλων μενού που λαμβάνουν υπόψη την υγεία καθώς και η δημιουργία συνεργασιών με βασικούς φορείς του κλάδου, όπως εστιατόρια, εταιρείες τροφοδοσίας και οργανισμούς ασφάλειας τροφίμων. Ζητήθηκε επίσης η τακτική αναθεώρηση και επικαιροποίηση του προγράμματος σπουδών της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΕΕΚ), ώστε να αντανάκλα τις αλλαγές στους κανονισμούς της ΕΕ, τις νέες τάσεις στην διατροφική συμπεριλήψη και τις καινοτομίες στις βιώσιμες μαγειρικές πρακτικές.

Κανονιστικό πλαίσιο:

Οι σχετικές εθνικές και ευρωπαϊκές κανονιστικές απαιτήσεις που προσδιορίστηκαν από τους εμπειρογνώμονες ως επηρεάζουσες το περιεχόμενο της ΕΕΚ στην Ελλάδα περιλαμβάνουν: τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου σχετικά με τους ισχυρισμούς υγείας, την Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP), τον Ελληνικό Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), τον ελληνικό νόμο 4235/2014 για τους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας και της ευζωίας των ζώων καθώς και την εποπτεία από την Ελληνική Αρχή Τροφίμων (ΕΦΕΤ), η οποία διασφαλίζει τη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της ΕΕ για την υγιεινή των τροφίμων (Κανονισμός αριθ. 852/2004). Οι εμπειρογνώμονες υπογράμμισαν επίσης τη συνεργασία με διαιτολόγους ως μέσο ενσωμάτωσης της διατροφικής επιστήμης στον σχεδιασμό των μενού.

2.6 ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΤΑΞΥ ΧΩΡΩΝ

2.6.1 Κάλυψη των επιπέδων του EQF στις χώρες-εταίρους

Οι πέντε χώρες-εταίροι καλύπτουν συνολικά ένα ευρύ φάσμα επιπέδων του EQF στην παροχή ΕΕΚ στον τομέα της γαστρονομίας, από το Επίπεδο 1 του EQF (Ισπανία – Πιστοποιητικά Επαγγελματικής Ικανότητας) έως το Επίπεδο 6 του EQF (και οι πέντε χώρες προσφέρουν προγράμματα πτυχίου στη γαστρονομία ή σε συναφείς τομείς). Η κατανομή αυτή καταδεικνύει ότι υπάρχουν ευκαιρίες ενσωμάτωσης του FOOD4ALL σε πολλαπλά επίπεδα προσόντων σε όλα τα συστήματα των χωρών-εταίρων.

Χώρα	Επίπεδα EQF που καλύπτονται στις εκθέσεις για το εθνικό εκπαιδευτικό τοπίο
Γαλλία	EQF 3 (CAP), EQF 4 (Bac Pro), EQF 5 (BTS)
Βόρεια Μακεδονία	EQF 4 (Τεχνικός Τροφίμων), EQF 5 (Μάγειρας σε Μονάδα Φιλοξενίας – ενήλικες), EQF 6 (Πτυχίο Γαστρονομίας)
Τουρκία	EQF 4 (Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση Ανώτερης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης· διπλό πρόγραμμα MESEM), Πτυχίο Μαγειρικής Τέχνης (EQF 5), EQF 6 (Ανώτατη Εκπαίδευση)
Ισπανία	EQF 1–3 (Πιστοποιητικά Επαγγελματικής Ικανότητας), EQF 4–5 (Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση ενδιάμεσου και ανώτερου επιπέδου), EQF 6 (Πτυχίο)
Ελλάδα	EQF 3 (ΕΠΑΣ/ΕΣΚ), EQF 4–5 (ΕΠΑΛ), EQF 5 (ΣΑΕΚ)

2.6.2 Κοινά πλεονεκτήματα σε όλες τις χώρες-εταίρους

Τα ακόλουθα πλεονεκτήματα αναφέρονται με συνέπεια και στις πέντε χώρες-εταίρους και σε πολλαπλά επίπεδα του EQF:

- Η ασφάλεια και η υγιεινή των τροφίμων αποτελεί τον θεματικό τομέα που καλύπτεται, εφαρμόζεται και αξιολογείται επίσημα με τη μεγαλύτερη συνέπεια σε όλες τις χώρες-εταίρους και σε όλα τα επίπεδα ΕΕΚ. Το σύστημα HACCP αναφέρεται ρητά στις

εθνικές εκθέσεις της Γαλλίας, της Ελλάδας, της Ισπανίας και της Τουρκίας. Αυτή η καθολική βάση παρέχει ένα αξιόπιστο σημείο εκκίνησης για την ενσωμάτωση του περιεχομένου του FOOD4ALL, καθώς η διαχείριση των αλλεργιογόνων και η διατροφική ασφάλεια συνδέονται άμεσα με αυτόν τον υπάρχοντα τομέα ικανοτήτων.

- Η πρακτική, βιωματική εκπαίδευση στην κουζίνα αποτελεί την κυρίαρχη παιδαγωγική μεθοδολογία και στις πέντε χώρες. Οι επιδείξεις υπό την καθοδήγηση εκπαιδευτών και η βιωματική πρακτική στην κουζίνα κατατάσσονται μεταξύ των πιο ευρέως χρησιμοποιούμενων μεθόδων σε κάθε εθνικό σύστημα.
- Η μάθηση με βάση την εργασία αποτελεί δομικό στοιχείο της παροχής ΕΕΚ και στις πέντε χώρες, ακόμη και αν η μορφή της ποικίλλει — με βάση τη μαθητεία στην Τουρκία και την Ελλάδα, FCT στην Ισπανία, κατάρτιση στο χώρο εργασίας στη Γαλλία και τη Βόρεια Μακεδονία.
- Η ολοκληρωμένη πρακτική αξιολόγηση μέσω εξετάσεων μαγειρικής, της συνεχούς πρακτικής αξιολόγησης και της αξιολόγησης στον χώρο εργασίας είναι παρούσα σε όλα τα συστήματα.
- Η μεσογειακή γαστρονομική κληρονομιά (Ελλάδα) και η τουρκική γαστρονομική κληρονομιά (Τουρκία) παρέχουν ισχυρά θεμελιώδη πλαίσια για την προσαρμογή και την ενσωμάτωση πρακτικών διατροφικής συμπερίληψης εντός των εθνικών γαστρονομικών παραδόσεων.

2.6.3 Κοινά κενά στις χώρες-εταίρους

Οι ακόλουθες ελλείψεις παρατηρούνται σε πολλές χώρες-εταίρους και αντιπροσωπεύουν τις κύριες ευκαιρίες ενσωμάτωσης του περιεχομένου του FOOD4ALL:

- Διαχείριση αλλεργιογόνων και ευαισθητοποίηση σχετικά με τις τροφικές αλλεργίες: Το θέμα αυτό απουσιάζει συστηματικά ή αντιμετωπίζεται μόνο σε βασικό θεωρητικό επίπεδο ευαισθητοποίησης στην πλειονότητα των προγραμμάτων ΕΕΚ και στις πέντε χώρες. Η Ισπανία (Πιστοποιητικά Επαγγελματικής Κατάρτισης και Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ΕΕΚ) ενδιάμεσου/άνωτερου επιπέδου), η Τουρκία (και οι δύο κλάδοι ΕΕΚ της ανώτερης δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης), η Ελλάδα (ΕΠΑΣ και ΣΑΕΚ) και η Βόρεια Μακεδονία (Τεχνικός Τροφίμων και Μάγειρας σε Μονάδα Φιλοξενίας) αναφέρουν όλες ότι δεν υπάρχει εφαρμοσμένη ή αξιολογημένη κάλυψη αυτού του θέματος.
- Ειδικές διατροφικές ανάγκες (αυστηρά χορτοφάγοι / χορτοφάγοι): Το θέμα αυτό δεν καλύπτεται ή καλύπτεται μόνο σε βασικό επίπεδο στα περισσότερα προγράμματα ΕΕΚ. Η Γαλλία το έχει αντιμετωπίσει εν μέρει μέσω της μεταρρύθμισης του προγράμματος σπουδών CAP του 2023. Η Βόρεια Μακεδονία το περιλαμβάνει στο πρόγραμμα «Μάγειρας σε Μονάδα Φιλοξενίας» για ενήλικες. Η Τουρκία και η Ισπανία το αντιμετωπίζουν μόνο σε επίπεδο τριτοβάθμιας εκπαίδευσης.
- Βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής: Απουσιάζουν από τα προγράμματα ΕΕΚ στην Τουρκία (και στις δύο κατευθύνσεις), την Ισπανία (Πιστοποιητικά και ΕΕΚ) και τη Βόρεια Μακεδονία (Τεχνικός Τροφίμων). Παρουσιάζονται στη Γαλλία μόνο σε θεωρητικό επίπεδο ευαισθητοποίησης και στην Ελλάδα μόνο στο πρόγραμμα ΕΠΑΛ.
- Ψηφιακά εργαλεία και εργαλεία ηλεκτρονικής μάθησης: Αναφέρονται συστηματικά ως ελάχιστα χρησιμοποιούμενα (βαθμολογία 1–2 στα 5) στα προγράμματα ΕΕΚ στην Τουρκία, την Ισπανία, τη Γαλλία (στα κατώτερα επίπεδα) και τη Βόρεια Μακεδονία.

Αναφέρεται κάποια μέτρια χρήση στα ελληνικά προγράμματα ΕΠΑΣ και ΣΑΕΚ και στο γαλλικό BTS.

- Πολιτιστική και διατροφική ποικιλομορφία: Απουσιάζει από τα περισσότερα προγράμματα ΕΕΚ. Παρουσιάζεται στο πτυχίο Γαστρονομίας της Βόρειας Μακεδονίας και στα προγράμματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης της Τουρκίας, αλλά απουσιάζει σε μεγάλο βαθμό στα επίπεδα 3–5 του EQF σε όλες τις χώρες.
- Εξειδίκευση των εκπαιδευτών στη διατροφική συμπερίληψη: Εντοπίστηκε κενό και στις πέντε χώρες. Στη Γαλλία, η κατάρτιση σχετικά με τις ειδικές διατροφικές ανάγκες και τα αλλεργιογόνα είναι περιστασιακή. Στην Ελλάδα, οι εκπαιδευτές δεν έχουν πρόσβαση στις πιο πρόσφατες έρευνες και καινοτόμες τεχνικές για τις ειδικές διατροφικές ανάγκες. Στην Τουρκία, πολλοί εκπαιδευτές επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης σε επίπεδο λυκείου δεν διαθέτουν συγκεκριμένη εξειδίκευση στη διαχείριση αλλεργιογόνων ή στη μαγειρική με βάση τα φυτικά προϊόντα. Στην Ισπανία, τα κενά στην κατάρτιση των εκπαιδευτών όσον αφορά τις σύγχρονες διατροφικές πρακτικές τεκμηριώνονται ρητά. Στη Βόρεια Μακεδονία, οι εκπαιδευτικοί δεν διαθέτουν επίσημο υλικό για τα σχετικά θέματα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 – ΕΥΡΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Το παρόν κεφάλαιο παρουσιάζει τα ευρήματα των συναντήσεων ομάδων εργασίας (Focus Group Meetings, FGMs) που διεξήχθησαν από τους εταίρους του έργου FOOD4ALL με σκοπό την υποστήριξη της ανάπτυξης του Πλαισίου Ενσωμάτωσης στην Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση. Οι διαβουλεύσεις συγκέντρωσαν εκπαιδευτές ΕΕΚ, επαγγελματίες της μαγειρικής, διαιτολόγους, ειδικούς στη διατροφή, ειδικούς στην ασφάλεια των τροφίμων, μαθητευόμενους και άλλους σχετικούς φορείς, με σκοπό να διερευνήσουν πώς η διατροφική εκπαίδευση χωρίς αποκλεισμούς μπορεί να ενσωματωθεί πιο αποτελεσματικά στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση στον τομέα της μαγειρικής.

Οι ομάδες εργασίας εξέτασαν τις τρέχουσες πρακτικές κατάρτισης, τις προκλήσεις που σχετίζονται με τη διδασκαλία ειδικών διατροφικών απαιτήσεων, τις προτιμώμενες μεθοδολογίες μάθησης, τις ανάγκες αναβάθμισης των δεξιοτήτων των εκπαιδευτών, τις θεσμικές απαιτήσεις και τις ευκαιρίες για την ενίσχυση της συνεργασίας μεταξύ των φορέων ΕΕΚ και των ενδιαφερόμενων μερών του κλάδου. Οι διαβουλεύσεις, οι οποίες διεξήχθησαν μεταξύ Φεβρουαρίου και Μαΐου 2026, παρήγαγαν πρακτικές πληροφορίες και συστάσεις που συνέβαλαν στον σχεδιασμό του Πλαισίου Ενσωμάτωσης στην ΕΕΚ και των προτεινόμενων στρατηγικών εφαρμογής του.

Τα ευρήματα παρουσιάζονται ανά χώρα, προκειμένου να διατηρηθούν τα ειδικά χαρακτηριστικά, οι προτεραιότητες και οι πραγματικές συνθήκες κάθε εθνικού συστήματος ΕΕΚ. Το κεφάλαιο ολοκληρώνεται με μια συγκριτική σύνθεση που επισημαίνει κοινά θέματα, κοινές προκλήσεις και διακρατικές συστάσεις που προέκυψαν από τις διαβουλεύσεις.

3.1 ΓΑΛΛΙΑ

3.1.1 Ιστορικό της Ομάδας Εργασίας για τη Γαλλία

Η γαλλική ομάδα εργασίας οργανώθηκε από τον οργανισμό Le Carburateur και διεξήχθη σε δύο διαδικτυακές ομαδικές συνεδρίες στις 29 Απριλίου 2026 και στις 21 Μαΐου 2026. Συμμετείχαν συνολικά 8 άτομα, προερχόμενα από κέντρα μαγειρικής κατάρτισης και ένας ανεξάρτητος εκπαιδευτής. Οι συμμετέχοντες ήταν εκπαιδευτές που εργάζονταν κυρίως στην αρχική επαγγελματική κατάρτιση με εκπαιδευόμενους ηλικίας 18–29 ετών, καθώς και εκπαιδευτές από κέντρα που ειδικεύονται στη χορτοφαγική κουζίνα και εργάζονται κυρίως με ενήλικες εκπαιδευόμενους. Όλοι οι συμμετέχοντες ασχολούνται ενεργά με την κατάρτιση για επαγγέλματα της μαγειρικής.

Το έργο και η πλατφόρμα FOOD4ALL παρουσιάστηκαν σε όλους τους συμμετέχοντες πριν από τη δομημένη συζήτηση, η οποία ακολούθησε μια συνεπή μεθοδολογία και στις δύο συνεδρίες: μια εισαγωγή ακολουθούμενη από την ανταλλαγή εμπειριών σχετικά με τα

ψηφιακά εργαλεία και στη συνέχεια μια εστιασμένη διερεύνηση των δυνατοτήτων ενσωμάτωσής τους, λαμβάνοντας υπόψη τα προφίλ των μαθητών και τις διδακτικές μεθόδους που χρησιμοποιούνται.

3.1.2 Εναρμόνιση του προγράμματος σπουδών και ψηφιακή ετοιμότητα

Δείκτης	Επίπεδο
Συνολική κατανόηση της εναρμόνισης με το πρόγραμμα σπουδών	Υψηλή
Αυτοπεποίθηση στην ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων και πλατφορμών	Μέτρια

Η συνολική κατανόηση της εναρμόνισης του προγράμματος σπουδών αναφέρθηκε ως υψηλή. Η εμπιστοσύνη στην ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων και πλατφορμών αναφέρθηκε ως μέτρια.

Οι συμμετέχοντες ανέφεραν ότι όλα τα εκπαιδευτικά προγράμματα στα κέντρα αρχικής κατάρτισης πρέπει να συμμορφώνονται με ένα σύνολο βασικών ικανοτήτων για κάθε τίτλο επαγγελματικής κατάρτισης και ότι οι ψηφιακοί πόροι μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως συμπλήρωμα αυτών των απαιτήσεων. Διαπιστώθηκε ότι οι σχολές μαγειρικής για ενήλικες διαθέτουν μεγαλύτερη ευελιξία στη χρήση νέων ψηφιακών πόρων. Οι συμμετέχοντες θεώρησαν την πλατφόρμα FOOD4ALL πολύ ολοκληρωμένη, με σχετικές πληροφορίες και χρήσιμες δραστηριότητες και συμφώνησαν ότι η πλατφόρμα είναι εύχρηστη και διαθέτει δυναμικό σχεδιασμό. Οι συμμετέχοντες τόνισαν ότι οι ψηφιακοί πόροι πρέπει να είναι προσβάσιμοι απευθείας από τα κινητά τηλέφωνα των μαθητών. Μια επιπλέον πρόκληση είναι ότι οι ψηφιακοί πόροι πρέπει να συμπληρώνουν το μάθημα και δεν μπορούν να αντικαταστήσουν κανένα μέρος του εκπαιδευτικού περιεχομένου.

3.1.3 Παιδαγωγικές Προσεγγίσεις

Οι δύο πιο συχνά αναφερόμενες παιδαγωγικές προσεγγίσεις στη γαλλική ομάδα εργασίας ήταν η Βιωματική Μάθηση και η Μάθηση με βάση Σενάρια/Περιπτώσεις. Οι συμμετέχοντες τόνισαν ότι η μάθηση μέσω της πρακτικής είναι η πιο αποτελεσματική μέθοδος για τους εκπαιδευόμενους τους. Οι εκπαιδευτές πραγματοποιούν γενικά επιδείξεις που ακολουθούνται από πρακτική εξάσκηση βασισμένη στην αναπαραγωγή των τεχνικών κινήσεων που παρατηρήθηκαν. Η πρακτική θεωρείται ουσιαστικό συστατικό του παιδαγωγικού σεναρίου, συμβάλλοντας επίσης στη διατήρηση της προσοχής των μαθητών και ενθαρρύνοντας περαιτέρω τη συνεργατική εργασία γύρω από ένα κοινό θέμα.

Το πρακτικό περιβάλλον της κουζίνας απαιτεί σημαντική επίβλεψη καθώς και πραγματική ομαδική εργασία. Αυτή η προσέγγιση φαίνεται ιδιαίτερα κατάλληλη για εκπαιδευόμενους που μερικές φορές δυσκολεύονται να παραμείνουν συγκεντρωμένοι κατά τη διάρκεια των θεωρητικών μαθημάτων. Οι πρακτικές δραστηριότητες αξιοποιούν τις θεωρητικές γνώσεις — όπως οι κανόνες υγιεινής ή οι μαγειρικές τεχνικές — αλλά επίσης καλλιεργούν τη μαγειρική δημιουργικότητα. Οι συμμετέχοντες σημείωσαν ότι οι ψηφιακοί πόροι θα μπορούσαν να υποστηρίξουν προσεγγίσεις τύπου «αναστρεφόμενης τάξης»: οι εκπαιδευόμενοι θα μπορούσαν να βασίζονται στις πληροφορίες της πλατφόρμας πριν ασχοληθούν με πρακτικές δραστηριότητες και στη συνέχεια να εμβαθύνουν τη μάθησή τους στην τάξη μέσω συλλογικής ανασκόπησης των δραστηριοτήτων που πραγματοποιήθηκαν.

3.1.4 Προτιμήσεις εναρμόνισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL

Οι συμμετέχοντες έδωσαν προτεραιότητα σε έναν συνδυασμό διαφορετικών προσεγγίσεων, καθώς και στην ενσωμάτωση πρακτικών ενοτήτων ανάπτυξης δεξιοτήτων που συνδέονται άμεσα με την πρακτική στην κουζίνα. Η πλατφόρμα FOOD4ALL θεωρήθηκε ως ένα συμπληρωματικό παιδαγωγικό εργαλείο στη διάθεση των εκπαιδευτών. Οι συμμετέχοντες σημείωσαν ότι η πλατφόρμα δεν μπορεί να αντικαταστήσει την πρακτική διδασκαλία πρόσωπο με πρόσωπο, αλλά η ποικιλία των πρακτικών περιπτώσιολογικών μελετών και η ποιότητα των ενοτήτων υποδηλώνουν σημαντική προστιθέμενη αξία. Οι συμμετέχοντες σημείωσαν ότι οι περισσότεροι εκπαιδευόμενοι πιθανότατα θα χρησιμοποιούσαν την πλατφόρμα στο πλαίσιο της τάξης με την υποστήριξη του εκπαιδευτή, αλλά όχι ανεξάρτητα. Οι ενήλικες εκπαιδευόμενοι κρίθηκαν πιο ικανοί να έχουν πρόσβαση στο περιεχόμενο ανεξάρτητα.

3.1.5 Χρήση ψηφιακών εργαλείων

Για παιδαγωγικούς σκοπούς, οι συμμετέχοντες επέλεξαν συχνότερα την ευελιξία και την προσβασιμότητα, την εξατομικευμένη μάθηση και τη διαδραστική μάθηση μέσω πολυμέσων και κουίζ. Η μάθηση βάσει σεναρίων και η μάθηση βάσει προβλημάτων αναγνωρίστηκαν σταθερά ως οι πιο αποτελεσματικές μέθοδοι στη μαγειρική εκπαίδευση, καθώς φέρνουν τους εκπαιδευόμενους σε καταστάσεις που μοιάζουν με αυτές που θα αντιμετωπίσουν επαγγελματικά. Τα ψηφιακά εργαλεία εκτιμήθηκαν επίσης για τη χρήση τους μετά από πρακτικές δραστηριότητες, προκειμένου να αναλυθούν οι επιτυχίες και τα λάθη και να ενθαρρυνθούν οι εκπαιδευόμενοι να ακολουθήσουν πρακτικές αναστοχασμού.

Όσον αφορά την αξιολόγηση, οι συμμετέχοντες αναγνώρισαν ως τις πιο αξιόλογες μεθόδους τα κουίζ και τα σύντομα τεστ που είναι ενσωματωμένα στην πλατφόρμα, τις εργασίες που βασίζονται σε έργα ή είναι πρακτικές και υποστηρίζονται ψηφιακά, καθώς και τις εργασίες ψηφιακής παρουσίασης και προώθησης. Η πλατφόρμα θεωρήθηκε κυρίως χρήσιμη για την αξιολόγηση των θεωρητικών ικανοτήτων. Οι συμμετέχοντες επισήμαναν ως περιορισμό το χαμηλό επίπεδο ψηφιακού εξοπλισμού σε ορισμένα κέντρα κατάρτισης.

Η σημαντικότερη ανάγκη υποστήριξης που εντοπίστηκε ήταν η πρακτική μεθοδολογική καθοδήγηση για τους εκπαιδευτικούς. Όλοι οι συμμετέχοντες συμφώνησαν ότι η εκπαιδευτική και μεθοδολογική καθοδήγηση είναι ζωτικής σημασίας για τη χρήση ψηφιακών πόρων, καθώς η ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων απαιτεί αλλαγή των μεθόδων εργασίας και της δομής των μαθημάτων.

3.2 ΒΟΡΕΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

3.2.1 Ιστορικό της ομάδας εργασίας

Η ομάδα εργασίας της Βόρειας Μακεδονίας οργανώθηκε και διεξήχθη δια ζώσης τον Απρίλιο του 2026. Συμμετείχαν συνολικά 11 άτομα, προερχόμενα από έξι σχολεία δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης σε ολόκληρη τη Βόρεια Μακεδονία. Όλοι οι συμμετέχοντες είναι εκπαιδευτικοί ΕΕΚ που διδάσκουν μαθήματα τεχνολογίας τροφίμων και μαθήματα σχετιζόμενα με τη μαγειρική.

3.2.2 Εναρμόνιση του προγράμματος σπουδών και ψηφιακή ετοιμότητα

Δείκτης	Επίπεδο
Συνολική κατανόηση της εναρμόνισης με το πρόγραμμα σπουδών	Μέτρια (ποσοτικές βαθμολογίες: Υψηλή
Αυτοπεποίθηση στην ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων και πλατφορμών	Μέτρια (ποσοτικές βαθμολογίες: Υψηλή

Αν και η γενική τάση χαρακτηρίστηκε ως μέτρια, τα ποσοτικά αποτελέσματα αποκάλυψαν αξιοσημείωτα υψηλές αριθμητικές βαθμολογίες. Η μέση βαθμολογία για την κατανόηση της εναρμόνισης με το πρόγραμμα σπουδών ήταν 4,45 στα 5, η ενεργός συνεκτίμηση της εναρμόνισης με το πρόγραμμα σπουδών κατά τη διδασκαλία έλαβε βαθμολογία 4,55 και η εμπιστοσύνη στην εναρμόνιση νέου θεματικού ή ψηφιακού περιεχομένου με τα υπάρχοντα προγράμματα ΕΕΚ έλαβε επίσης βαθμολογία 4,55. Η ψηφιακή ετοιμότητα ήταν εξίσου υψηλή: η εξοικείωση με τα ψηφιακά εργαλεία κυμάνθηκε κατά μέσο όρο στο 4,36, η συχνότητα χρήσης στο 4,55 ενώ η εμπιστοσύνη στην ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων στην πρακτική εκπαίδευση στην κουζίνα έφτασε το 4,64.

Κύρια συμπεράσματα

- Οι συμμετέχοντες επέδειξαν ισχυρή συνειδητοποίηση της σημασίας της σύνδεσης των μαθησιακών αποτελεσμάτων, των διδακτικών δραστηριοτήτων και των μεθόδων αξιολόγησης.
- Η εναρμόνιση με το πρόγραμμα σπουδών λαμβάνεται ενεργά υπόψη από τους περισσότερους εκπαιδευτικούς κατά το σχεδιασμό ή την παράδοση μαθημάτων ΕΕΚ γαστρονομίας.
- Οι εκπαιδευτικοί αισθάνονται σίγουροι ότι νέα θεματικά περιεχόμενα — όπως οι ειδικές διατροφικές ανάγκες, η ευαισθητοποίηση σχετικά με τα αλλεργιογόνα και οι πρακτικές μαγειρικής χωρίς αποκλεισμούς — μπορούν να συνδεθούν με τα υπάρχοντα προγράμματα ΕΕΚ.
- Τα ψηφιακά εργαλεία και οι πλατφόρμες είναι ήδη γνωστά και χρησιμοποιούνται τακτικά, ειδικά για την προετοιμασία, την εξήγηση, την ενίσχυση και την αξιολόγηση.

Κύριες προκλήσεις

- Παρά την υψηλή αυτοπεποίθηση, εξακολουθεί να υπάρχει ανάγκη για πρακτική μεθοδολογική καθοδήγηση σχετικά με τον τρόπο ενσωμάτωσης των ψηφιακών εργαλείων με δομημένο και στοχευμένο τρόπο.
- Τα ψηφιακά εργαλεία πρέπει να συνδέονται προσεκτικά με τις πρακτικές εργασίες στην κουζίνα και να μην αντιμετωπίζονται ως ξεχωριστή ή πρόσθετη εργασία.
- Ενδέχεται να εξακολουθούν να υπάρχουν διαφορές όσον αφορά την ψηφιακή αυτοπεποίθηση και την πρόσβαση μεταξύ εκπαιδευτικών, εκπαιδευόμενων και σχολείων.

3.2.3 Παιδαγωγικές προσεγγίσεις

Προσέγγιση	Συμμετέχοντες	Ποσοστό
Βιωματική μάθηση	7	64%
Μάθηση με βάση την εργασία / σε συγκεκριμένο πλαίσιο	6	55%
Εκπαίδευση/κατάρτιση βασισμένη στις ικανότητες	5	45%
Ταξινόμια του Bloom	5	45%
Μάθηση με βάση τα προβλήματα	5	45%

Προσέγγιση	Συμμετέχοντες	Ποσοστό
Μάθηση με βάση σενάρια/περιπτώσεις	2	18%
Αντεστραμμένη / Μεικτή μάθηση	2	18%

Οι απαντήσεις στην κλίμακα Likert επιβεβαίωσαν ότι η εκπαίδευση στην κουζίνα στα σχολεία ΕΕΚ της Βόρειας Μακεδονίας είναι έντονα προσανατολισμένη στην πρακτική. Η μάθηση μέσω της πράξης κατά τη διάρκεια της πρακτικής στην κουζίνα και η παρατήρηση επιδείξεων έλαβαν και οι δύο μέσο όρο 4,45 στα 5. Η εφαρμογή της ανατροφοδότησης σε επόμενες εργασίες στην κουζίνα ήταν το ισχυρότερο στοιχείο, με μέσο όρο 4,64 – την υψηλότερη συνολική βαθμολογία. Ο αναστοχασμός πάνω στα λάθη έλαβε βαθμολογία 4,00, υποδηλώνοντας ότι υπάρχει, αλλά θα μπορούσε να ενισχυθεί περαιτέρω με συστηματικό τρόπο.

Οι συμμετέχοντες τόνισαν τη σημασία των επιδείξεων, της εποπτευόμενης πρακτικής άσκησης και των κύκλων ανατροφοδότησης. Τα στοιχεία που βασίζονται σε προβλήματα και σε σενάρια αναγνωρίστηκαν ως ιδιαίτερα συναφή με τα θέματα του FOOD4ALL, όπως η προσαρμογή συνταγών για διατροφικούς περιορισμούς, η αντικατάσταση συστατικών και η ανταπόκριση σε απαιτήσεις σχετικά με αλλεργιογόνα. Οι προσεγγίσεις που βασίζονται στις ικανότητες είναι συναφείς, καθώς οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να επιδείξουν πρακτικές ικανότητες, όχι μόνο θεωρητική κατανόηση.

3.2.4 Προτιμήσεις εναρμόνισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL

Προτίμηση εναρμόνισης	Συμμετέχοντες	Ποσοστό
Συνδυασμός πολλαπλών προσεγγίσεων εναρμόνισης	8	73%
Εναρμόνιση με τα υπάρχοντα μαθησιακά αποτελέσματα	7	64%
Εναρμόνιση μέσω ενοτήτων πρακτικών ικανοτήτων	4	36%

Προτίμηση εναρμόνισης	Συμμετέχοντες	Ποσοστό
Εναρμόνιση μέσω πρόσθετων συμπληρωματικών αποτελεσμάτων	4	36%
Εναρμόνιση μέσω κριτηρίων αξιολόγησης και εκτίμησης	2	18%

Η ισχυρότερη προτίμηση ήταν για έναν συνδυασμό πολλαπλών προσεγγίσεων εναρμόνισης (8 συμμετέχοντες, 73%). Η εναρμόνιση με τα υπάρχοντα μαθησιακά αποτελέσματα επιλέχθηκε από 7 συμμετέχοντες (64%). Η εναρμόνιση μέσω μονάδων πρακτικής ικανότητας που συνδέονται με την πρακτική στην κουζίνα και η εναρμόνιση μέσω πρόσθετων συμπληρωματικών μαθησιακών αποτελεσμάτων επιλέχθηκαν από 4 συμμετέχοντες η καθεμία (36%). Η εναρμόνιση μέσω κριτηρίων αξιολόγησης επιλέχθηκε από 2 συμμετέχοντες (18%).

Οι συμμετέχοντες υποστήριξαν την ενσωμάτωση ειδικών διατροφικών αναγκών, της ευαισθητοποίησης σχετικά με τα αλλεργιογόνα και της προσαρμογής συνταγών με γνώμονα την ένταξη στα υπάρχοντα μαθήματα γαστρονομίας και μαθήματα που σχετίζονται με τα τρόφιμα. Προτιμήθηκε η συνδυαστική προσέγγιση, καθώς επιτρέπει τη σύνδεση με τα υπάρχοντα μαθησιακά αποτελέσματα, την ανάπτυξη πρακτικών ικανοτήτων και τον συμπληρωματικό εμπλουτισμό χωρίς να επιβαρύνεται υπερβολικά το πρόγραμμα σπουδών.

3.2.5 Χρήση ψηφιακών εργαλείων

Σκοπός	Συμμετέχοντες	Ποσοστό
Εξατομικευμένη μάθηση	7	64%
Ευελιξία και προσβασιμότητα	6	55%
Συνεργατική μάθηση	5	45%
Διαδραστική μάθηση μέσω κουίζ και πολυμέσων	5	45%
Άμεση ανατροφοδότηση και αυτοαξιολόγηση	3	27%

Σκοπός	Συμμετέχοντες	Ποσοστό
Υποστήριξη της ανάπτυξης πρακτικών δεξιοτήτων	2	18%

Για παιδαγωγικούς σκοπούς, οι πιο συχνές χρήσεις ήταν: εξατομικευμένη μάθηση (7 συμμετέχοντες, 64%), ευελιξία και προσβασιμότητα (6 συμμετέχοντες, 55%), συνεργατική μάθηση (5 συμμετέχοντες, 45%) και διαδραστική μάθηση μέσω κουίζ και πολυμέσων (5 συμμετέχοντες, 45%). Οι διδακτικές μέθοδοι που υποστηρίζονται περισσότερο από τα ψηφιακά εργαλεία προσδιορίστηκαν ως: μάθηση βασισμένη σε προβλήματα (7 συμμετέχοντες, 64%), μάθηση βασισμένη σε σενάρια (5 συμμετέχοντες, 45%) και αναστοχαστική μάθηση μετά την πρακτική άσκηση (5 συμμετέχοντες, 45%)

Διδακτική μέθοδος	Συμμετέχοντες	Ποσοστό
Μάθηση βασισμένη σε προβλήματα	7	64%
Μάθηση με βάση σενάρια	5	45%
Αναστοχαστική μάθηση μετά την εξάσκηση	5	45%
Προετοιμασία πριν από τις πρακτικές συνεδρίες / αναστρεφόμενη μάθηση	3	27%
Εκπαίδευση βασισμένη στις δεξιότητες, συνδεδεμένη με εργασίες στην κουζίνα	3	27%
Προετοιμασία των μαθητών με δικό τους ρυθμό	2	18%
Παιχνιδοποίηση και μάθηση με βάση το παιχνίδι	1	9%

Όσον αφορά την αξιολόγηση, οι ερωτήσεις αυτοαξιολόγησης έλαβαν την υψηλότερη βαθμολογία (8 συμμετέχοντες, 73%), ακολουθούμενες από τα κουίζ και τα τεστ που είναι

ενσωματωμένα στην πλατφόρμα (7 συμμετέχοντες, 64%) και τις εργασίες που βασίζονται σε έργα ή είναι πρακτικές (5 συμμετέχοντες, 45%). Οι συμμετέχοντες σημείωσαν ότι η αξιολόγηση των βασικών πρακτικών ικανοτήτων εξακολουθεί να απαιτεί άμεση παρατήρηση από τον εκπαιδευτικό.

Η πιο σαφώς προσδιορισμένη ανάγκη υποστήριξης ήταν η πρακτική μεθοδολογική καθοδήγηση, την οποία επέλεξαν 10 συμμετέχοντες (91%). Η κατάρτιση στη ψηφιακή παιδαγωγική και την εναρμόνιση με το πρόγραμμα σπουδών επιλέχθηκε από 5 συμμετέχοντες (45%).

Μέθοδος αξιολόγησης	Συμμετέχοντες	Ποσοστό
Ερωτήσεις αυτοαξιολόγησης	8	73%
Κουίζ και τεστ ενσωματωμένα στην πλατφόρμα	7	64%
Εργασίες βασισμένες σε έργα ή πρακτικές εργασίες	5	45%
Αξιολόγηση από συναδέλφους	3	27%
Ψηφιακές παρουσιάσεις ή εργασίες παρουσίασης ιδεών	3	27%
Προσομοιώσεις και δραστηριότητες αναπαράστασης ρόλων	2	18%

3.3 ΤΟΥΡΚΙΑ

3.3.1 Ιστορικό της ομάδας εργασίας

Η τουρκική ομάδα εργασίας διεξήχθη διαδικτυακά τον Απρίλιο του 2026. Συμμετείχαν συνολικά 10 άτομα, όλοι εκπαιδευτές ΕΕΚ που εργάζονται επί του παρόντος στον τομέα των υπηρεσιών τροφίμων και ποτών σε Επαγγελματικά και Τεχνικά Λύκεια της Ανατολίας στην Τουρκία. Όλοι οι συμμετέχοντες εμπλέκονται άμεσα στην εκπαίδευση που πραγματοποιείται στην κουζίνα και διαθέτουν πρακτική εμπειρία στη διδασκαλία τόσο των θεωρητικών όσο και των πρακτικών στοιχείων του προγράμματος σπουδών.

3.3.2 Εναρμόνιση του προγράμματος σπουδών και ψηφιακή ετοιμότητα

Δείκτης	Επίπεδο
Συνολική κατανόηση της εναρμόνισης του προγράμματος σπουδών	Υψηλή
Αυτοπεποίθηση στην ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων και πλατφορμών	Μέτρια

Η συνολική κατανόηση της εναρμόνισης των προγραμμάτων σπουδών αναφέρθηκε ως μέτρια. Η αυτοπεποίθηση στην ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων και πλατφορμών αναφέρθηκε επίσης ως μέτρια. Το τουρκικό σύστημα ΕΕΚ λειτουργεί εντός ενός εξαιρετικά συγκεντρωτικού πλαισίου που διέπεται από το Υπουργείο Εθνικής Παιδείας (MoNE), όπου τα προγράμματα σπουδών είναι εθνικά τυποποιημένα και οι εκπαιδευτικοί εφαρμόζουν προκαθορισμένα μαθησιακά αποτελέσματα, δομές περιεχομένου και κριτήρια αξιολόγησης. Αν και αυτό εξασφαλίζει συνέπεια, μπορεί να περιορίσει την ευελιξία στην προσαρμογή των προγραμμάτων σπουδών στις αναδυόμενες ανάγκες.

Οι συμμετέχοντες εμφανίζουν κάποιο βαθμό εξοικείωσης με τα ψηφιακά εργαλεία, αλλά αυτό δεν μεταφράζεται αυτόματα σε αυτοπεποίθηση ή τακτική χρήση στο πλαίσιο της διδασκαλίας της ΕΕΚ στον τομέα της γαστρονομίας. Τα επίπεδα αυτοπεποίθησης μειώνονται όταν τα ψηφιακά εργαλεία συνδέονται με πρακτικά περιβάλλοντα κουζίνας. Οι βασικές προκλήσεις περιλαμβάνουν την αντίληψη ότι η εναρμόνιση των προγραμμάτων σπουδών συνίσταται κυρίως στην τήρηση του επίσημου προγράμματος και όχι στον ενεργό σχεδιασμό συνδέσεων μεταξύ μαθησιακών αποτελεσμάτων, διδασκαλίας και αξιολόγησης, τη δυσκολία χρήσης ψηφιακών εργαλείων κατά τη διάρκεια πρακτικών ασκήσεων χωρίς να διακόπτεται η ροή εργασίας και την αβεβαιότητα σχετικά με την επιλογή εργαλείων που υποστηρίζουν πραγματικά τα μαθησιακά αποτελέσματα αντί να προσθέτουν επιπλέον φόρτο εργασίας.

3.3.3 Παιδαγωγικές Προσεγγίσεις

Οι προσεγγίσεις που αναφέρθηκαν συχνότερα ήταν η Βιωματική Μάθηση και η Μάθηση με Βάση την Εργασία, σύμφωνα με τη δομή της ΕΕΚ στη γαστρονομία στην Τουρκία. Τα ευρήματα επιβεβαιώνουν με βεβαιότητα ότι η κατάρτιση στην κουζίνα βασίζεται στη μάθηση μέσω της πράξης. Οι συμμετέχοντες αξιολόγησαν σχεδόν ομόφωνα την πρακτική εξάσκηση, την επίδειξη, τον αναστοχασμό και τους κύκλους ανατροφοδότησης ως εξαιρετικά αποτελεσματικούς. Η επίδειξη παραμένει βασική διδακτική στρατηγική: οι εκπαιδευτές συνήθως παρουσιάζουν τις τεχνικές βήμα προς βήμα και κατόπιν οι μαθητές επαναλαμβάνουν τη διαδικασία και βελτιώνονται μέσω της εξάσκησης.

Η μάθηση με βάση τις ικανότητες και η μάθηση με βάση την εργασία δεν εφαρμόζονται ως θεωρητικά πλαίσια, αλλά είναι ήδη ενσωματωμένες στις καθημερινές πρακτικές κατάρτισης. Στο τουρκικό σύστημα ΕΕΚ, τα προγράμματα σπουδών που καθορίζονται από το Υπουργείο Εθνικής Παιδείας (MoNE) είναι δομημένα γύρω από τις επαγγελματικές ικανότητες και τα αναμενόμενα αποτελέσματα απόδοσης, οπότε η διδασκαλία επικεντρώνεται φυσικά στην ολοκλήρωση εργασιών, στα πρότυπα του χώρου εργασίας και στην εφαρμογή στην πραγματική ζωή. Πιο τυπικά παιδαγωγικά πλαίσια, όπως η εποικοδομητική εναρμόνιση, είναι λιγότερο ορατά στην καθημερινή πρακτική. Η εναρμόνιση τείνει να πραγματοποιείται σιωπηρά μέσω της εμπειρίας και όχι μέσω μοντέλων που εφαρμόζονται συνειδητά.

Στοιχεία που βασίζονται σε σενάρια και προβλήματα εμφανίζονται στην πράξη — ειδικά όταν αντιμετωπίζονται πραγματικοί περιορισμοί στην κουζίνα, όπως διατροφικοί περιορισμοί, αντικαταστάσεις συστατικών ή πίεση εξυπηρέτησης — αλλά συνήθως ενσωματώνονται κατά περίπτωση, ανάλογα με την εμπειρία του εκπαιδευτή, αντί να σχεδιάζονται με συνέπεια ως δομημένα σενάρια μάθησης.

3.3.4 Προτιμήσεις εναρμόνισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL

Κύρια προτίμηση εναρμόνισης – Τουρκία

Εναρμόνιση με τα υπάρχοντα μαθησιακά αποτελέσματα. Αυτό αντανακλά τον τρόπο λειτουργίας της ΕΕΚ στην Τουρκία, όπου τα προγράμματα καθορίζονται κεντρικά και οι εκπαιδευτικοί καλούνται να ακολουθούν προκαθορισμένες δομές. Προτιμάται μια συνδυαστική και σταδιακή προσέγγιση: η ενσωμάτωση νέου περιεχομένου σε τρέχοντα μαθήματα και πρακτικές δραστηριότητες, έτσι ώστε να υποστηρίζει τους υπάρχοντες στόχους χωρίς να αυξάνει τον φόρτο εργασίας ή να διαταράσσει τη ροή της εκπαίδευσης.

Οι συμμετέχοντες προτίμησαν σαφώς την εναρμόνιση με τα υπάρχοντα μαθησιακά αποτελέσματα. Αυτό αντανακλά τον τρόπο λειτουργίας της ΕΕΚ στην Τουρκία, όπου τα προγράμματα καθορίζονται κεντρικά και οι εκπαιδευτικοί ακολουθούν προκαθορισμένες δομές. Οι συμμετέχοντες είναι ανοιχτοί στο να εμπλουτίσουν τα τρέχοντα μαθησιακά αποτελέσματα με πρόσθετα στοιχεία, ειδικά όταν συνδέονται άμεσα με πρακτικές δεξιότητες (όπως η προσαρμογή συνταγών για ειδικές διατροφικές ανάγκες, η ευαισθητοποίηση σχετικά με τα αλλεργιογόνα ή τα εναλλακτικά συστατικά). Προτιμάται μια πιο συνδυαστική και σταδιακή προσέγγιση: η ενσωμάτωση νέου περιεχομένου στα τρέχοντα μαθήματα και τις πρακτικές δραστηριότητες, έτσι ώστε να υποστηρίζει τους υφιστάμενους στόχους χωρίς να αυξάνει τον φόρτο εργασίας ή να διαταράσσει τη ροή της κατάρτισης.

3.3.5 Χρήση ψηφιακών εργαλείων

Σκοπός	Ποσοστό
Ευελιξία και προσβασιμότητα	60%
Υποστήριξη της ανάπτυξης πρακτικών δεξιοτήτων	50%
Εξατομικευμένη μάθηση και άμεση ανατροφοδότηση	40%
Διαδραστική και συνεργατική χρήση	Χαμηλότερη συχνότητα

Τα ψηφιακά εργαλεία εκτιμώνται κυρίως για την ευελιξία τους (60% των απαντήσεων) και την υποστήριξη της ανάπτυξης πρακτικών δεξιοτήτων (50%), ακολουθούμενα από την εξατομικευμένη μάθηση και την άμεση ανατροφοδότηση (40%). Τα ψηφιακά εργαλεία τοποθετούνται γύρω από τη μαθησιακή διαδικασία – πριν ή μετά την πρακτική εξάσκηση – και όχι στο επίκεντρό της. Η ισχυρότερη υποστήριξη για τις μεθόδους διδασκαλίας αφορούσε την προετοιμασία πριν από τις πρακτικές συνεδρίες (50%) και τη μάθηση με ατομικό ρυθμό (50%), ακολουθούμενη από τη παιχνιδοποίηση (40%). Οι προσεγγίσεις που βασίζονται σε σενάρια και προβλήματα συσχετίζονταν λιγότερο συχνά με τα ψηφιακά εργαλεία (10–20%), καθώς εφαρμόζονται συχνότερα απευθείας στην πράξη.

Διδακτική μέθοδος	Ποσοστό
Προετοιμασία πριν από τις πρακτικές συνεδρίες	50%
Μάθηση με ατομικό ρυθμό	50%
Παιχνιδοποίηση	40%
Μάθηση με βάση τα προβλήματα	20%
Μάθηση βάσει σεναρίων	10%

Όσον αφορά την αξιολόγηση, οι συμμετέχοντες έδειξαν προτίμηση στην αυτοαξιολόγηση (30%), στα κουίζ και στα σύντομα τεστ (20%) καθώς και στις εργασίες που βασίζονται σε έργα ή σε προσομοιώσεις (20%). Τα ψηφιακά εργαλεία δεν θεωρούνται επαρκή για την αξιολόγηση των πρακτικών δεξιοτήτων, οι οποίες απαιτούν άμεση παρατήρηση στην κουζίνα.

Μέθοδος αξιολόγησης	Ποσοστό
Αυτοαξιολόγηση	30%
Κουίζ και σύντομα τεστ	20%
Εργασίες βασισμένες σε έργα και προσομοιώσεις	20%

Οι σημαντικότερες ανάγκες υποστήριξης που εντοπίστηκαν ήταν η πρακτική μεθοδολογική καθοδήγηση και η κατάρτιση στην ψηφιακή παιδαγωγική και την εναρμόνιση των προγραμμάτων σπουδών. Οι εκπαιδευτικοί χρειάζονται συγκεκριμένες απαντήσεις σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο οι ψηφιακές δραστηριότητες μπορούν να υποστηρίξουν άμεσα συγκεκριμένα μαθησιακά αποτελέσματα και σε ποιο στάδιο του μαθήματος (πριν, κατά τη διάρκεια ή μετά την άσκηση) πρέπει να χρησιμοποιούνται τα εργαλεία.

3.4 ΙΣΠΑΝΙΑ

3.4.1 Ιστορικό της ομάδας εργασίας

Η ισπανική ομάδα εργασίας διοργανώθηκε τον Φεβρουάριο του 2026. Η συνάντηση πραγματοποιήθηκε σε υβριδική μορφή (δια ζώσης και διαδικτυακά) στις 23 Φεβρουαρίου 2026 και διήρκεσε 2 ώρες. Συνολικά συμμετείχαν 20 άτομα, εκπροσωπώντας μια ευρεία και ποικιλόμορφη ομάδα που περιελάμβανε καθηγητές γαστρονομίας, εκπαιδευτές εργασίας, συντονιστές τμημάτων, προσωπικό καινοτομίας και Erasmus+, σεφ, διευθυντές εκπαίδευσης ξενοδοχείων, επιχειρηματίες του κλάδου της εργασίας, ειδικούς διατροφής, τοπικούς εργοδότες, ενήλικες εκπαιδευόμενους και επαγγελματίες που συνδέονται με υπηρεσίες ένταξης και απασχόλησης. Οι διαδικτυακοί συμμετέχοντες συνδέθηκαν από διάφορες περιοχές της Ισπανίας, συμπεριλαμβανομένων των Καναρίων Νήσων και της Ανδαλουσίας. Αυτή η δομή εμπλούτισε σημαντικά την ανταλλαγή απόψεων, συνδυάζοντας θεσμικές, εκπαιδευτικές και επιχειρηματικές προοπτικές από διαφορετικές περιοχές. Η συνεδρία συνδύαζε δομημένη συζήτηση στρογγυλής τραπέζης, καθοδηγούμενη θεματική συζήτηση, ανταλλαγή μέσω μέσων κοινωνικής δικτύωσης, διαδραστικό εργαστήριο με εκπαιδευτικούς και εκπαιδευόμενους, ανοιχτή ανάλυση των αναγκών της αγοράς εργασίας, καθώς και συλλογή σχολίων και τελικών συμπερασμάτων.

3.4.2 Εναρμόνιση του προγράμματος σπουδών και ψηφιακή ετοιμότητα

Η συνολική κατανόηση της εναρμόνισης των προγραμμάτων σπουδών κρίθηκε υψηλή. Η εμπιστοσύνη στην ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων και πλατφορμών κρίθηκε επίσης υψηλή. Οι συμμετέχοντες επέδειξαν έντονη συνειδητοποίηση της ανάγκης εναρμόνισης καινοτόμου περιεχομένου με τα υπάρχοντα προγράμματα ΕΕΚ, όπως Μαγειρική και Γαστρονομία, Υπηρεσίες Εργασίας, Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική, καθώς και ανώτερα προσόντα ΕΕΚ στον τομέα της φιλοξενίας. Υπήρξε ευρεία συναίνεση ότι το περιεχόμενο του FOOD4ALL μπορεί να ενσωματωθεί μέσω των υφιστάμενων ενοτήτων που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων, τη διατροφή, τον σχεδιασμό μενού, την εξυπηρέτηση πελατών, τη βιωσιμότητα και τις λειτουργίες της κουζίνας.

Στις βασικές προκλήσεις περιλαμβάνονται το γεγονός ότι τα υφιστάμενα προγράμματα σπουδών είναι ήδη εντατικά και χρονικά περιορισμένα, αφήνοντας περιορισμένο χώρο για επιπλέον αυτόνομο περιεχόμενο, η ανάγκη των εκπαιδευτικών για πρακτικά παραδείγματα που να δείχνουν πώς οι πόροι του FOOD4ALL ευθυγραμμίζονται με τα επίσημα μαθησιακά αποτελέσματα καθώς και η ανάγκη να συνεχίσει η αξιολόγηση των πρακτικών ικανοτήτων διαζώσης σε περιβάλλοντα εργαστηρίων.

3.4.3 Παιδαγωγικές Προσεγγίσεις

Οι προσεγγίσεις που αναφέρθηκαν συχνότερα ήταν η βιωματική μάθηση, η κατάρτιση με βάση τις ικανότητες, η μάθηση με βάση την εργασία, η μάθηση με βάση σενάρια/περιπτώσεις, η μεικτή/αντεστραμμένη μάθηση και ο καθολικός σχεδιασμός για τη μάθηση. Οι συμμετέχοντες τόνισαν επανειλημμένα ότι η μάθηση μέσω της πράξης παραμένει το θεμέλιο της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στη γαστρονομία: τα εργαστήρια κουζίνας, η πρακτική επανάληψη, οι επιδείξεις των εκπαιδευτών και η άμεση διόρθωση εξακολουθούν να αποτελούν τις πιο αποτελεσματικές μεθόδους για την ανάπτυξη τεχνικών δεξιοτήτων.

Υπήρξε σαφής υποστήριξη για τον συνδυασμό της παραδοσιακής πρακτικής κατάρτισης με μελέτες περιπτώσεων που αφορούν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες, πραγματικά σενάρια πελατών, επίλυση προβλημάτων υπό πίεση εξυπηρέτησης, διαδικτυακή προετοιμασία πριν από τις πρακτικές συνεδρίες και μεθόδους διδασκαλίας χωρίς αποκλεισμούς για διαφορετικά προφίλ μαθητών. Οι συμμετέχοντες συμφώνησαν ότι τα ψηφιακά εργαλεία πρέπει να συμπληρώνουν και όχι να αντικαθιστούν την πρακτική επαγγελματική εξάσκηση.

3.4.4 Προτιμήσεις εναρμόνισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL

Οι συμμετέχοντες έδωσαν προτεραιότητα στην εναρμόνιση με τα υπάρχοντα μαθησιακά αποτελέσματα, στην εναρμόνιση βάσει ικανοτήτων που συνδέεται με την πρακτική στην κουζίνα και σε έναν συνδυασμό πολλαπλών προσεγγίσεων εναρμόνισης. Η πιο αποτελεσματική οδός που προσδιορίστηκε ήταν ένα μικτό μοντέλο στο οποίο οι πόροι του FOOD4ALL υποστηρίζουν ενότητες για την ασφάλεια των τροφίμων, την εκπαίδευση στη

διαχείριση αλλεργιογόνων, τον σχεδιασμό υγιεινών και προσαρμοσμένων μενού, ενότητες βιώσιμης γαστρονομίας, την εξυπηρέτηση πελατών και πρακτικές εργασίες προσαρμογής συνταγών. Αυτή η προσέγγιση θεωρήθηκε πιο ρεαλιστική, βιώσιμη και ευκολότερη για υιοθέτηση από τα εκπαιδευτικά ιδρύματα στο πλαίσιο των υφιστάμενων πλαισίων ΕΕΚ.

3.4.5 Χρήση ψηφιακών εργαλείων

Για παιδαγωγικούς σκοπούς, οι συμμετέχοντες εκτίμησαν: την ευελιξία και την προσβασιμότητα (80%), την υποστήριξη της ανάπτυξης πρακτικών δεξιοτήτων (75%), τη διαδραστική μάθηση μέσω πολυμέσων και κουίζ (70%), την άμεση ανατροφοδότηση και την αυτοαξιολόγηση (65%), την εξατομικευμένη μάθηση (60%) και τη συνεργατική μάθηση (45%). Τα ψηφιακά εργαλεία θεωρήθηκαν ιδιαίτερα χρήσιμα πριν από την είσοδο στο περιβάλλον της κουζίνας, καθώς επέτρεπαν στους εκπαιδευόμενους να αναθεωρήσουν εκ των προτέρων τις διαδικασίες, τα πρωτόκολλα για τα αλλεργιογόνα, τα συστατικά και τις τεχνικές.

Μέθοδος διδασκαλίας	Ποσοστό
Προετοιμασία πριν από τις πρακτικές συνεδρίες / Αντεστραμμένη μάθηση	80%
Μάθηση βάσει σεναρίων	75%
Εκπαίδευση βασισμένη στις δεξιότητες που σχετίζονται με τις εργασίες στην κουζίνα	70%
Αναστοχαστική μάθηση μετά την πρακτική εξάσκηση	65%
Προετοιμασία του μαθητή με ατομικό ρυθμό	60%
Μάθηση με βάση τα προβλήματα	55%
Παιχνιδοποίηση και στοιχεία βασισμένα σε παιχνίδια	40%

Οι διδακτικές μέθοδοι που υποστηρίζονται καλύτερα από τα ψηφιακά εργαλεία προσδιορίστηκαν ως εξής: προετοιμασία πριν από τις πρακτικές συνεδρίες/αντεστραμμένη μάθηση (80%), μάθηση βασισμένη σε σεναρία (75%), κατάρτιση βασισμένη σε ικανότητες που συνδέεται με εργασίες στην κουζίνα (70%), αναστοχαστική μάθηση μετά την πρακτική

εξάσκηση (65%), προετοιμασία του εκπαιδευόμενου με τον ατομικό του ρυθμό (60%), μάθηση βασισμένη σε προβλήματα (55%) και παιχνιδιοποίηση (40%).

Όσον αφορά την αξιολόγηση, οι μέθοδοι που εκτιμήθηκαν περισσότερο ήταν: κουίζ και σύντομα τεστ ενσωματωμένα στην πλατφόρμα (75%), εργαλεία αυτοαξιολόγησης (70%), εργασίες βασισμένες σε έργα ή πρακτικές ασκήσεις (65%), προσομοιώσεις και παιχνίδια ρόλων (55%), ανατροφοδότηση μεταξύ συναδέλφων (45%) και ψηφιακές παρουσιάσεις (40%).

Οι ανάγκες υποστήριξης που εντοπίστηκαν περιλάμβαναν: πρακτική μεθοδολογική καθοδήγηση, έτοιμα προς χρήση σχέδια μαθήματος FOOD4ALL, κατάρτιση στην ψηφιακή παιδαγωγική και την εναρμόνιση με το πρόγραμμα σπουδών, σύντομα υλικά πολυμέσων προσαρμοσμένα στις πραγματικές συνθήκες των εργαστηρίων, ευκολότερη ενσωμάτωση σε επίσημα μαθήματα, καθώς και παραδείγματα μεικτών μεθόδων αξιολόγησης που συνδυάζουν τη ψηφιακή και την πρακτική μάθηση.

3.5 ΕΛΛΑΔΑ

3.5.1 Ιστορικό της ομάδας εργασίας

Η ελληνική ομάδα εργασίας (FGM) οργανώθηκε σε υβριδική μορφή (δια ζώσης και διαδικτυακά) μεταξύ Απριλίου και Μαΐου 2026. Συμμετείχαν συνολικά 13 άτομα, όλοι εκπαιδευτές ΕΕΚ που απασχολούνται στον τομέα των Υπηρεσιών Τροφίμων και Ποτών σε Ανώτερες Σχολές Επαγγελματικής Εκπαίδευσης (ΣΑΕΚ) στην Ελλάδα. Όλοι οι συμμετέχοντες ασχολούνται ενεργά με τη διδασκαλία που εστιάζει στην κουζίνα. Η ομάδα εργασίας διεξήχθη ατομικά με κάθε συμμετέχοντα, προκειμένου να διασφαλιστεί μια ολοκληρωμένη και λεπτομερής συζήτηση.

3.5.2 Εναρμόνιση του προγράμματος σπουδών και ψηφιακή ετοιμότητα

Η συνολική κατανόηση της εναρμόνισης του προγράμματος σπουδών αξιολογήθηκε ως υψηλή. Η εμπιστοσύνη στην ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων και πλατφορμών αξιολογήθηκε επίσης ως υψηλή. Οι συμμετέχοντες θεώρησαν ευρέως τα ψηφιακά μαθησιακά περιβάλλοντα ως πολύτιμα για την υποστήριξη της μεικτής μάθησης, τη βελτίωση της πρόσβασης στη θεωρητική γνώση, την προετοιμασία των εκπαιδευόμενων για πρακτικές δραστηριότητες στην κουζίνα και την προώθηση της ανεξάρτητης μάθησης. Οι συμμετέχοντες συμφώνησαν ότι οι ψηφιακές πλατφόρμες και τα θέματα ειδικών διατροφικών αναγκών θα μπορούσαν να ενσωματωθούν σε υπάρχοντες τομείς του προγράμματος σπουδών, συμπεριλαμβανομένων των προτύπων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων καθώς και της υγιεινής διατροφής.

Οι βασικές προκλήσεις περιλαμβάνουν τη διασφάλιση της ενσωμάτωσης των ψηφιακών εργαλείων μέσω σαφών μεθοδολογικών προσεγγίσεων που υποστηρίζουν άμεσα την πρακτική εκπαίδευση στην κουζίνα, αντί να την αντικαθιστούν, την αντιμετώπιση των

διαφορών όσον αφορά τις ψηφιακές δεξιότητες, την πρόσβαση στην τεχνολογία και τους θεσμικούς πόρους καθώς και την ανάγκη για έναν οδηγό FOOD4ALL που να είναι εναρμονισμένος με το πρόγραμμα σπουδών και να εντάσσεται στα ήδη εντατικά εκπαιδευτικά προγράμματα, διατηρώντας παράλληλα την πρακτική αξιολόγηση με φυσική παρουσία.

3.5.3 Παιδαγωγικές προσεγγίσεις

Προσέγγιση	Ποσοστό
Βιωματική μάθηση (Kolb)	46,2%
Μάθηση με βάση την εργασία / Συγκυριακή μάθηση	23,1%
Καθολική Σχεδίαση για τη Μάθηση (UDL)	15,4%
Ταξινόμια του Bloom	7,7%
Συνεργατική μάθηση	7,7%

Οι προσεγγίσεις που αναφέρθηκαν συχνότερα ήταν: Βιωματική μάθηση/Kolb (46,2%), Μάθηση με βάση την εργασία/Συγκεκριμένη μάθηση (23,1%), Καθολική Σχεδίαση για τη Μάθηση/UDL (15,4%), Ταξινόμια του Bloom (7,7%) και Συνεργατική μάθηση (7,7%). Οι συμμετέχοντες τόνισαν επανειλημμένα ότι οι εμπειρικές, οι βασισμένες στην εργασία και οι προσεγγίσεις καθολικής σχεδίασης για τη μάθηση αποτελούν το θεμέλιο της ΕΕΚ στη γαστρονομία. Οι πρακτικές συνεδρίες στην κουζίνα και η άμεση ανατροφοδότηση αναγνωρίστηκαν ως εξαιρετικά αποτελεσματικές για την ανάπτυξη τεχνικών μαγειρικών δεξιοτήτων.

Οι συμμετέχοντες υπογράμμισαν τη σημασία της ενσωμάτωσης σύγχρονων προσεγγίσεων με επίκεντρο τον εκπαιδευόμενο, συμπεριλαμβανομένης της επίλυσης προβλημάτων κατά τη διάρκεια της εξυπηρέτησης στην κουζίνα υπό υψηλή πίεση, ρεαλιστικών ρουτινών που σχετίζονται με αλλεργίες και ειδικές διατροφικές ανάγκες, καθώς και της προσαρμογής της διδασκαλίας για εκπαιδευόμενους με διαφορετικό υπόβαθρο. Η συνεργατική μάθηση αναγνωρίστηκε επίσης ως σημαντική προσέγγιση στην εκπαίδευση που πραγματοποιείται στην κουζίνα. Οι συμμετέχοντες αξιολόγησαν την πρακτική μάθηση στην κουζίνα ως το πιο αποτελεσματικό στάδιο για την ανάπτυξη δεξιοτήτων, ενώ η αναστοχαστική εξέταση των λαθών και η συνεχής εφαρμογή της ανατροφοδότησης θεωρήθηκαν εξαιρετικά πολύτιμες.

3.5.4 Προτιμήσεις εναρμόνισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL

Οι συμμετέχοντες έδειξαν σαφή προτίμηση για εναρμόνιση μέσω μονάδων πρακτικής ικανότητας που συνδέονται με την πρακτική στην κουζίνα (53,8%), ακολουθούμενη από έναν συνδυασμό πολλαπλών προσεγγίσεων εναρμόνισης (30,8%). Η εναρμόνιση αποκλειστικά με τα υπάρχοντα μαθησιακά αποτελέσματα (7,7%) και μέσω πρόσθετων συμπληρωματικών μαθησιακών αποτελεσμάτων (7,7%) προτιμήθηκαν λιγότερο.

Οι συμμετέχοντες τόνισαν την αξία της ενσωμάτωσης θεμάτων γαστρονομίας χωρίς αποκλεισμούς σε αυθεντικές επαγγελματικές εργασίες, όπως οι διαδικασίες ασφάλειας των τροφίμων, η διαχείριση αλλεργιογόνων και η προετοιμασία προσαρμοσμένων συνταγών. Μια συνδυαστική προσέγγιση θεωρήθηκε ότι προσφέρει μεγαλύτερη παιδαγωγική ευελιξία και υποστηρίζει την πιο ολοκληρωμένη ενσωμάτωση των αρχών της γαστρονομίας χωρίς αποκλεισμούς.

3.5.5 Χρήση ψηφιακών εργαλείων

Για παιδαγωγικούς σκοπούς, οι συμμετέχοντες επέλεξαν συχνότερα: τη διαδραστική μάθηση μέσω πολυμέσων και κουίζ (53,8%), τη συνεργατική μάθηση (23,1%), την εξατομικευμένη μάθηση (15,4%) και την ευελιξία και την προσβασιμότητα (7,7%). Οι διδακτικές μέθοδοι που υποστηρίζονταν περισσότερο από τα ψηφιακά εργαλεία προσδιορίστηκαν ως: μάθηση βάσει σεναρίων (53,8%), αναστοχαστική μάθηση μετά την πρακτική άσκηση (53,8%), μάθηση βάσει προβλημάτων (38,5%), κατάρτιση βάσει ικανοτήτων συνδεδεμένη με εργασίες στην κουζίνα (23,1%), προετοιμασία για την «αντεστραμμένη μάθηση» (15,4%) και προετοιμασία με δικό του ρυθμό (15,4%).

Μέθοδος αξιολόγησης	Ποσοστό
Εργασίες βασισμένες σε έργα ή πρακτικές ασκήσεις	69,2%
Ψηφιακές παρουσιάσεις ή εργασίες παρουσίασης ιδεών	61,5%
Ερωτήσεις αυτοαξιολόγησης	23,1%
Προσομοιώσεις και δραστηριότητες αναπαράστασης ρόλων	23,1%

Κουίζ και τεστ ενσωματωμένα στην πλατφόρμα	15,4%
Αξιολόγηση από συναδέλφους	15,4%

Όσον αφορά την αξιολόγηση, οι μέθοδοι που εκτιμήθηκαν περισσότερο ήταν: εργασίες βασισμένες σε έργα ή πρακτικές εργασίες (69,2%), ψηφιακές παρουσιάσεις ή εργασίες παρουσίασης ιδεών (61,5%), ερωτήσεις αυτοαξιολόγησης (23,1%), προσομοιώσεις και παιχνίδια ρόλων (23,1%), κουίζ και τεστ ενσωματωμένα στην πλατφόρμα (15,4%) και αξιολόγηση από συναδέλφους (15,4%). Οι συμμετέχοντες θεώρησαν τις εργασίες με βάση έργα και τις ψηφιακές παρουσιάσεις ως τους κύριους τομείς εφαρμογής των ψηφιακών εργαλείων στην αξιολόγηση.

Ανάγκες υποστήριξης: η πρακτική μεθοδολογική καθοδήγηση επιλέχθηκε από το 84,6% των συμμετεχόντων, καθιστώντας την την πιο κρίσιμη ανάγκη που εντοπίστηκε. Η κατάρτιση στην ψηφιακή παιδαγωγική και την εναρμόνιση με το πρόγραμμα σπουδών επιλέχθηκε από το 69,2%.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 – ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΝΑΡΜΟΝΙΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΜΕ ΤΗ ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Οι φορείς επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης σε όλη την Ευρώπη λειτουργούν ήδη στο πλαίσιο καθιερωμένων δομών προγραμμάτων σπουδών, πλαισίων προσόντων και απαιτήσεων προγραμμάτων. Συνεπώς, ο σκοπός του FOOD4ALL δεν είναι η εισαγωγή ενός ξεχωριστού προγράμματος σπουδών ή ενός επιπλέον αυτόνομου μαθήματος. Αντίθετα, το έργο επιδιώκει να υποστηρίξει τους εκπαιδευτικούς στον εμπλουτισμό των υφιστάμενων προγραμμάτων μαγειρικής κατάρτισης με γνώσεις, δεξιότητες και πρακτικές που σχετίζονται με τη διατροφική συμπερίληψη και τις ειδικές διατροφικές απαιτήσεις.

Το παρόν κεφάλαιο εστιάζει, επομένως, στην πρακτική εναρμόνιση των προγραμμάτων σπουδών. Παρέχει καθοδήγηση σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο οι πόροι του FOOD4ALL –συμπεριλαμβανομένου του Οδηγού για τη Διατροφική Συμπερίληψη, των ηλεκτρονικών μαθημάτων, των πρακτικών δραστηριοτήτων, των οπτικών μέσων και των ιδεών αξιολόγησης— μπορούν να ενσωματωθούν στα υπάρχοντα προγράμματα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στον τομέα της γαστρονομίας, χωρίς να απαιτείται ουσιαστικός επανασχεδιασμός των προγραμμάτων σπουδών. Το κεφάλαιο αναδεικνύει ευκαιρίες για την ενσωμάτωση του περιεχομένου του FOOD4ALL σε κοινά διδασκόμενα μαθήματα μαγειρικής, προσδιορίζει παιδαγωγικές προσεγγίσεις που μπορούν να υποστηρίξουν την ενσωμάτωση και προσφέρει παραδείγματα για το πώς οι εκπαιδευτικοί μπορούν να συνδέσουν τις ικανότητες μαγειρικής χωρίς αποκλεισμούς με τα υπάρχοντα μαθησιακά αποτελέσματα και τις εκπαιδευτικές δραστηριότητες.

Αντί να επιβάλλει ένα ενιαίο μοντέλο εφαρμογής, το πλαίσιο αναγνωρίζει την ποικιλομορφία των συστημάτων ΕΕΚ στις χώρες-εταίρους και ενθαρρύνει την ευέλικτη προσαρμογή σύμφωνα με τις τοπικές απαιτήσεις των προγραμμάτων σπουδών, τις προτεραιότητες των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων και τις ανάγκες των μαθητών. Στόχος είναι να βοηθηθούν οι εκπαιδευτικοί να μετατρέψουν τους πόρους του FOOD4ALL σε ουσιαστικές μαθησιακές εμπειρίες που ενισχύουν την ικανότητα των εκπαιδευόμενων να ανταποκρίνονται σε ποικίλες διατροφικές απαιτήσεις στα σύγχρονα περιβάλλοντα μαγειρικής και εργασίας.

4.1 ΕΠΟΙΚΟΔΟΜΗΤΙΚΗ ΕΝΑΡΜΟΝΙΣΗ (BIGGS, 1996; BIGGS & TANG, 2011)

Η έννοια της εποικοδομητικής εναρμόνισης, που εισήχθη από τον John Biggs το 1996 και αναπτύχθηκε εκτενώς στις διαδοχικές εκδόσεις του βιβλίου «Teaching for Quality Learning at University» (Biggs & Tang, 2011), αποτελεί μία από τις πιο σημαντικές συνεισφορές στη θεωρία των προγραμμάτων σπουδών τις τελευταίες τρεις δεκαετίες. Η βασική της πρόταση είναι φαινομενικά απλή: σε ένα συνεκτικά σχεδιασμένο πρόγραμμα σπουδών, τα επιδιωκόμενα μαθησιακά αποτελέσματα, οι δραστηριότητες διδασκαλίας και μάθησης, καθώς και οι εργασίες αξιολόγησης πρέπει να ευθυγραμμίζονται μεταξύ τους, έτσι ώστε κάθε

στοιχείο του συστήματος να λειτουργεί προς την ίδια κατεύθυνση. Η λέξη «κατασκευαστική» έχει διπλή έννοια: αναφέρεται τόσο στην κατασκευαστική αρχή, σύμφωνα με την οποία οι εκπαιδευόμενοι κατασκευάζουν την κατανόηση μέσω της δικής τους γνωστικής δραστηριότητας, όσο και στην πράξη της σκόπιμης δημιουργίας ενός μαθησιακού περιβάλλοντος στο οποίο η δραστηριότητα αυτή κατευθύνεται προς τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα. Η μη εναρμόνιση – η κατάσταση κατά την οποία οι εκπαιδευόμενοι αξιολογούνται βάσει μαθησιακών αποτελεσμάτων που δεν αναπτύχθηκαν μέσω των διδακτικών δραστηριοτήτων, ή κατά την οποία οι δραστηριότητες (διδασκαλία και μάθηση) εμπλέκουν ικανότητες που δεν αναγνωρίζονται από τις αξιολογήσεις – αποτελεί, σύμφωνα με την ανάλυση του Biggs, την κύρια δομική αιτία της επιφανειακής μάθησης στην τυπική εκπαίδευση.

Αν και ο Biggs διατύπωσε αρχικά την εποικοδομητική εναρμόνιση για την τριτοβάθμια εκπαίδευση, το πλαίσιο αυτό έχει εφαρμοστεί εκτενώς στην ανάλυση και τη μεταρρύθμιση των προγραμμάτων σπουδών της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (EEK). Το έργο του CEDEFOP σχετικά με τις προσεγγίσεις των μαθησιακών αποτελεσμάτων στην ευρωπαϊκή EEK (CEDEFOP, 2017, 2023) βασίζεται σιωπηρά στη λογική της εποικοδομητικής εναρμόνισης: η μετάβαση προς τον σχεδιασμό προσόντων με βάση τα αποτελέσματα στα επίπεδα 3 έως 5 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (EQF) απαιτεί ακριβώς την τριπλή συνοχή που περιέγραψε ο Biggs. Στην πράξη, ωστόσο, η εναρμόνιση σπάνια επιτυγχάνεται πλήρως. Ένα επαναλαμβανόμενο εύρημα στην έρευνα για τα προγράμματα σπουδών της EEK είναι ότι οι επίσημες περιγραφές των μαθησιακών αποτελεσμάτων αναθεωρούνται χωρίς αντίστοιχη αναθεώρηση των μέσων αξιολόγησης ή των μεθόδων διδασκαλίας, με αποτέλεσμα μια επιφανειακή εναρμόνιση που αφήνει την πρακτική στην τάξη αμετάβλητη (Young & Muller, 2014). Αυτό το χάσμα μεταξύ του επιδιωκόμενου και του εφαρμοζόμενου προγράμματος σπουδών είναι ιδιαίτερα ορατό όταν προστίθενται νέοι θεματικοί τομείς – όπως η διαχείριση αλλεργιογόνων, η προετοιμασία ειδικών διατροφικών μερίδων ή η βιώσιμη μαγειρική – στα προγράμματα EEK χωρίς να επανεξετάζεται ο τρόπος δομής των υφιστάμενων πρακτικών μαθημάτων και των κριτηρίων αξιολόγησης.

Για το έργο FOOD4ALL, η εποικοδομητική εναρμόνιση αποτελεί τόσο διαγνωστικό εργαλείο όσο και αρχή σχεδιασμού. Τα ευρήματα των ομάδων εργασίας και από τις πέντε χώρες-εταίρους αποκάλυψαν ένα συνεπές μοτίβο: οι εκπαιδευτές και οι συντονιστές του προγράμματος εξέφρασαν την ετοιμότητά τους να ενσωματώσουν το περιεχόμενο του FOOD4ALL αλλά επισήμαναν την έλλειψη ρητών συνδέσεων με τα εθνικά μαθησιακά αποτελέσματα ως το κύριο εμπόδιο για τη βιώσιμη ενσωμάτωση. Αυτό είναι ακριβώς το πρόβλημα της μη εναρμόνισης που εντόπισε ο Biggs. Το πλαίσιο αυτό, επομένως, αποτελεί τη βάση μιας κεντρικής σχεδιαστικής απόφασης στο παρόν εγχειρίδιο: κάθε σημείο ενσωμάτωσης του FOOD4ALL αντιστοιχεί σε ένα υπάρχον μαθησιακό αποτέλεσμα του προγράμματος υποδοχής, κάθε ψηφιακή δραστηριότητα σχεδιάζεται ώστε να προετοιμάζει τους εκπαιδευόμενους για μια συγκεκριμένη πρακτική απόδοση, και κάθε σύσταση αξιολόγησης απορρέει από την ίδια αυτή επιδιωκόμενη ικανότητα. Ένας εκπαιδευόμενος από τον οποίο αναμένεται να προετοιμάσει μια έκδοση ενός τυπικού πιάτου χωρίς

αλλεργιογόνα θα πρέπει να αντιμετωπίσει αυτή την εργασία κατά τη διάρκεια της ψηφιακής προετοιμασίας πριν από την είσοδό του στην κουζίνα (αφηρημένη εννοιολόγηση), κατά τη διάρκεια της εποπτευόμενης συνεδρίας στην κουζίνα (συγκεκριμένη εμπειρία) και στα κριτήρια αξιολόγησης βάσει των οποίων αξιολογείται η απόδοσή του. Χωρίς αυτή την τριπλή συνοχή, οι πόροι του FOOD4ALL κινδυνεύουν να καταστούν συμπληρωματικό υλικό που δεν επηρεάζει τα αποτελέσματα βάσει των οποίων τελικά κρίνονται οι εκπαιδευόμενοι.

4.2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ (CBET)

Η Εκπαίδευση και Κατάρτιση με Βάση τις Ικανότητες (CBET) αποτελεί το κυρίαρχο πρότυπο για τον σχεδιασμό επαγγελματικών προσόντων σε ολόκληρη την Ευρώπη και σε πολλές άλλες περιοχές, το οποίο διατυπώνεται και προωθείται με συνέπεια από το CEDEFOP, το Ευρωπαϊκό Ίδρυμα Κατάρτισης (ETF) και την UNESCO-UNEVOC ως το κατάλληλο πλαίσιο για την εναρμόνιση της παροχής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (EEK) με τις απαιτήσεις της αγοράς εργασίας. Η εννοιολογική μετατόπιση που αντιπροσωπεύει η CBET είναι από το πρόγραμμα σπουδών ως σώμα γνώσεων προς μετάδοση, προς το πρόγραμμα σπουδών ως δομημένη ανάπτυξη της ικανότητας του να εκτελεί επαγγελματικούς ρόλους. Στη CBET, μια «ικανότητα» δεν μπορεί να περιοριστεί απομονωμένα σε γνώσεις ή δεξιότητες. Υποδηλώνει μια ολοκληρωμένη ικανότητα κινητοποίησης γνώσεων, δεξιοτήτων και στάσεων, προκειμένου να εκτελούνται σύνθετα καθήκοντα υπό μεταβαλλόμενες συνθήκες του πραγματικού κόσμου (CEDEFOP, 2023· ETF, 2020). Αυτή η απαίτηση ολοκλήρωσης διακρίνει τη CBET από παλαιότερες προσεγγίσεις που επικεντρώνονταν στη γνώση και έχει άμεσες επιπτώσεις στον τρόπο με τον οποίο σχεδιάζονται, υλοποιούνται και αξιολογούνται τα προγράμματα σπουδών.

Η σχέση μεταξύ της CBET και της εποικοδομητικής εναρμόνισης είναι δομική και όχι τυχαία. Και τα δύο πλαίσια επιμένουν ότι ο σχεδιασμός του προγράμματος σπουδών πρέπει να ξεκινά με τον προσδιορισμό της επιδιωκόμενης απόδοσης – στη CBET, της επαγγελματικής ικανότητας ενώ στην εποικοδομητική εναρμόνιση, του μαθησιακού αποτελέσματος – και να προχωρά αντίστροφα για να καθορίσει ποιες διδακτικές δραστηριότητες και μέθοδοι αξιολόγησης θα αναπτύξουν και θα αποδείξουν αξιόπιστα την εν λόγω απόδοση. Η CBET προσθέτει μια επιπλέον διάσταση που η εποικοδομητική εναρμόνιση δεν αναδεικνύει: την επιταγή ότι οι καθορισμένες ικανότητες πρέπει να είναι επαγγελματικά έγκυρες, πράγμα που σημαίνει ότι πρέπει να αντανakλούν πραγματικές επαγγελματικές απαιτήσεις και όχι θεσμικά βολικούς δείκτες. Η διάκριση αυτή έχει σημασία για το FOOD4ALL, διότι ενισχύει τη λογική του ίδιου του έργου: οι αναλύσεις του εθνικού τοπίου κατέγραψαν με συνέπεια ότι η διαχείριση αλλεργιογόνων, η μαγειρική για αυστηρά χορτοφάγους και χορτοφάγους καθώς και η επικοινωνία με τους πελάτες σχετικά με τη διατροφή αποτελούν ολόένα και πιο υποχρεωτικές επαγγελματικές ικανότητες στον ευρωπαϊκό τομέα της φιλοξενίας, ωστόσο παραμένουν απύσυχες ή περιθωριακές στα περισσότερα πλαίσια EEK των χωρών-εταίρων στα επίπεδα 3–4 του EQF. Η ενσωμάτωση του περιεχομένου του FOOD4ALL δεν αποτελεί, επομένως, μια άσκηση εμπλουτισμού, αποτελεί απάντηση σε ένα τεκμηριωμένο κενό

ικανοτήτων μεταξύ αυτού που πιστοποιούν επί του παρόντος τα προγράμματα ΕΕΚ και αυτού που απαιτεί πλέον η επαγγελματική πρακτική.

Όσον αφορά τον πρακτικό σχεδιασμό του προγράμματος σπουδών, η CBET παρέχει τη γλώσσα μέσω της οποίας το περιεχόμενο του FOOD4ALL πλαισιώνεται με τον πιο παραγωγικό τρόπο για τους εκπαιδευτές και τα εκπαιδευτικά ιδρύματα ΕΕΚ. Αντί να παρουσιάζεται η ευαισθητοποίηση σχετικά με τα αλλεργιογόνα ως ένα νέο θέμα προς διδασκαλία, θα πρέπει να διατυπωθεί ως επέκταση μιας υπάρχουσας επαγγελματικής ικανότητας: της ικανότητας για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων, η οποία είναι παρούσα σε όλα τα προσόντα γαστρονομίας επιπέδου 3–4 του EQF σε όλες τις πέντε χώρες-εταίρους. Ομοίως, η προσαρμογή των συνταγών για βίγκαν γίνεται πιο εύκολα αποδεκτή από τους εκπαιδευτές όχι ως νέο θέμα, αλλά ως εξέλιξη των ικανοτήτων σχεδιασμού μενού και δημιουργίας συνταγών που είναι ήδη ενσωματωμένες στα εθνικά προσόντα. Αυτή η αναδιαμόρφωση έχει πρακτικές συνέπειες: τοποθετεί το FOOD4ALL ως επέκταση ικανοτήτων και όχι ως προσθήκη στο πρόγραμμα σπουδών, γεγονός που μειώνει την αντίσταση στην ενσωμάτωση και διατηρεί τη συνοχή με τις δομές της CBET, στο πλαίσιο των οποίων καλούνται να λειτουργούν οι εκπαιδευτές των χωρών-εταίρων.

4.3 ΘΕΩΡΙΑ ΤΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΚΗΣ ΜΑΘΗΣΗΣ (KOLB, 1984)

Η Θεωρία της Εμπειρικής Μάθησης του David Kolb, που παρουσιάζεται στην πληρέστερη μορφή της στο έργο «*Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development*» (1984), συνθέτει μια παράδοση σκέψης σχετικά με τη σχέση μεταξύ εμπειρίας και γνώσης που εκτείνεται από την πραγματιστική επιστημολογία του John Dewey (Dewey, 1938) μέσω του μοντέλου έρευνας δράσης του Kurt Lewin έως την αναπτυξιακή ψυχολογία του Jean Piaget. Ο κεντρικός ισχυρισμός του Kolb είναι ότι η μάθηση δεν αποτελεί απλή λήψη πληροφοριών αλλά μια διαδικασία δημιουργίας νοήματος, κατά την οποία η εμπειρία μετασχηματίζεται, μέσω της αναστοχαστικής παρατήρησης και της εννοιολόγησης, σε γνώση ικανή να καθοδηγήσει τη μελλοντική δράση. Ο κύκλος μάθησης τεσσάρων σταδίων – συγκεκριμένη εμπειρία, αναστοχαστική παρατήρηση, αφηρημένη εννοιολόγηση και ενεργός πειραματισμός – δεν περιγράφει μια γραμμική ακολουθία, αλλά μια αναδρομική διαδικασία στην οποία οποιοδήποτε στάδιο μπορεί να χρησιμεύσει ως σημείο εισόδου και στην οποία η πορεία μέσω του πλήρους κύκλου συνδέεται με βαθύτερη και πιο μεταβιβάσιμη μάθηση.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί, σύμφωνα με την επιστημονική αυστηρότητα, ότι το μοντέλο του Kolb έχει δεχτεί ουσιαστική κριτική από την εισαγωγή του. Οι επικριτές έχουν αμφισβητήσει την εμπειρική βάση του σχετικού Ερωτηματολογίου Μαθησιακών Στυλ (Coffield et al., 2004), την καταλληλότητα του μοντέλου τεσσάρων σταδίων ως περιγραφής όλων των μαθησιακών διαδικασιών, καθώς και τις πολιτισμικά συγκεκριμένες παραδοχές που ενσωματώνονται στην εμπειρική παράδοση (Holman et al., 1997). Αυτές οι κριτικές δεν ακυρώνουν το μοντέλο για σκοπούς σχεδιασμού προγραμμάτων σπουδών αλλά συμβουλεύουν να μην εφαρμόζεται μηχανικά ή να μην αντιμετωπίζονται τα τέσσερα στάδια ως εγγυημένη ακολουθία. Αυτό που προσφέρει το μοντέλο για τον σχεδιασμό

επαγγελματικών προγραμμάτων σπουδών είναι ένα πλαίσιο για την αλληλουχία των μαθησιακών δραστηριοτήτων, έτσι ώστε η εμπειρία, ο αναστοχασμός, η εννοιολόγηση και η εφαρμογή να έχουν το καθένα τον δικό του δομικό χώρο στο πρόγραμμα σπουδών – μια λογική αλληλουχίας που απουσιάζει από προγράμματα σπουδών που βασίζονται αποκλειστικά στη διδακτική διδασκαλία ή, αντίθετα, από μη δομημένες εμπειρίες πρακτικής άσκησης χωρίς αναστοχαστική ή εννοιολογική υποστήριξη.

Η ΕΕΚ στη γαστρονομία αποτελεί μία από τις πιο φυσικές θεσμικές εφαρμογές του κύκλου της εμπειρικής μάθησης. Η πρακτική συνεδρία στην κουζίνα αποτελεί το στάδιο της συγκεκριμένης εμπειρίας στην πιο άμεση μορφή της. Η καθοδηγούμενη από τον εκπαιδευτή ανατροφοδότηση κατά τη διάρκεια και μετά την πρακτική αντιστοιχεί στη διευκολυνόμενη αναστοχαστική παρατήρηση. Η θεωρητική προετοιμασία πριν από τη συνεδρία – είτε μέσω συμβατικής διδασκαλίας είτε μέσω των ψηφιακών ενοτήτων του FOOD4ALL – παρέχει την αφηρημένη εννοιολόγηση που προσδίδει στην εμπειρία το ερμηνευτικό της πλαίσιο και η εφαρμογή τροποποιημένης τεχνικής ή βελτιωμένης διαχείρισης αλλεργιογόνων σε επακόλουθες εργασίες στην κουζίνα αποτελεί ενεργό πειραματισμό. Τα στοιχεία από τις ομάδες εργασίας και των πέντε χωρών-εταίρων επιβεβαίωσαν αυτή την κυκλική δομή ως τον σιωπηρό ρυθμό λειτουργίας της μαγειρικής κατάρτισης, ακόμη και σε περιπτώσεις όπου οι εκπαιδευτές δεν χρησιμοποιούσαν το λεξιλόγιο του Kolb (εκθέσεις A3). Ο κύκλος ενσωμάτωσης «πριν-κατά τη διάρκεια-μετά» στην κουζίνα, που αναπτύχθηκε στο Κεφάλαιο 5 του παρόντος εγχειριδίου, αποτελεί μια τυποποίηση αυτού του φυσικά εμφανιζόμενου εμπειρικού προτύπου, σχεδιασμένη ώστε να διασφαλίζει ότι κάθε στάδιο λαμβάνει σκόπιμη παιδαγωγική προσοχή και δεν συμβαίνει τυχαία.

4.4 Η «ΕΝΤΟΠΙΣΜΕΝΗ ΜΑΘΗΣΗ» ΚΑΙ ΟΙ «ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ» (LAVE & WENGER, 1991)

Το έργο των Jean Lave και Etienne Wenger «Situated Learning: Legitimate Peripheral Participation» (1991) αποτελεί θεμελιώδη αμφισβήτηση των γνωσιοκεντρικών μοντέλων μάθησης που κυριάρχησαν στην εκπαιδευτική ψυχολογία κατά το μεγαλύτερο μέρος του εικοστού αιώνα. Το επιχείρημά τους είναι ότι η γνώση δεν αποτελεί μια αποσυνδεδεμένη από το πλαίσιο νοητική αναπαράσταση που αποκτάται πρώτα σε αφηρημένο επίπεδο και στη συνέχεια εφαρμόζεται σε συγκεκριμένες καταστάσεις. Αντίθετα, η γνώση και η πράξη είναι αδιαχώριστες και η μάθηση αποτελεί μια διαδικασία ολοένα και πληρέστερης συμμετοχής στις πρακτικές μιας κοινότητας. Στο μοντέλο της κατακτημένης μάθησης, ο αρχάριος δεν μαθαίνει πρώτα για μια πρακτική και στη συνέχεια εντάσσεται σε αυτήν, μαθαίνει συμμετέχοντας στην πρακτική από την αρχή, αρχικά σε περιφερειακούς και εποπτευόμενους ρόλους και προχωρώντας σταδιακά προς την πλήρη, αυτόνομη συμμετοχή καθώς αναπτύσσεται η ικανότητά του. Η μετέπειτα ανάπτυξη της θεωρίας των κοινοτήτων πρακτικής από τον Wenger (Wenger, 1998) ανέλυσε τις κοινωνικές και θεσμικές διαστάσεις αυτής της διαδικασίας, προσδιορίζοντας την αμοιβαία δέσμευση, την κοινή επιχείρηση και το κοινό ρεπερτόριο που χαρακτηρίζουν μια λειτουργική επαγγελματική κοινότητα.

Οι επιπτώσεις για τον σχεδιασμό των προγραμμάτων σπουδών της ΕΕΚ είναι σημαντικές και, από ορισμένες απόψεις, έρχονται σε αντίθεση με τις παραδοχές που ενσωματώνονται στα πλαίσια των επίσημων προσόντων. Εάν η γνήσια επαγγελματική ικανότητα μπορεί να αναπτυχθεί μόνο μέσω της συμμετοχής σε αυθεντικά εργασιακά πλαίσια – και όχι μέσω προσομοιώσεων στην τάξη ή μεμονωμένων ασκήσεων δεξιοτήτων – τότε οι δομές του προγράμματος σπουδών που είναι πιο υπερασπίσιμες από παιδαγωγική άποψη είναι εκείνες που μεγιστοποιούν την αυθεντικότητα και τη διάρκεια της μάθησης με βάση την εργασία και την κουζίνα και που τοποθετούν τη διδασκαλία στην τάξη και την ψηφιακή διδασκαλία ως προετοιμασία και υποστήριξη της πρακτικής και όχι ως υποκατάστατα αυτής. Αυτή είναι ακριβώς η λογική σχεδιασμού που υποστηρίχθηκε από τις ομάδες εργασίας και στις πέντε χώρες-εταίρους: στη Γαλλία, οι εκπαιδευτές περιέγραψαν την πρακτική στην κουζίνα ως τον αναντικατάστατο χώρο της μαγειρικής μάθησης, με το ψηφιακό περιεχόμενο να διαδραματίζει υποστηρικτικό και προπαρασκευαστικό ρόλο, στη Βόρεια Μακεδονία, η εφαρμογή της ανατροφοδότησης σε επόμενες εργασίες στην κουζίνα – η επανένταξη στην αυθεντική πρακτική με βάση την καθοδηγούμενη αναστοχαστική σκέψη – ήταν η μαθησιακή δραστηριότητα που έλαβε την υψηλότερη βαθμολογία. Η θεωρία της «μαθησιακής κατάστασης» παρέχει, επομένως, την ισχυρότερη θεωρητική αιτιολόγηση για την αρχή που διατρέχει ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο: οι ψηφιακοί πόροι του FOOD4ALL υποστηρίζουν τη συμμετοχή στην επαγγελματική πρακτική της κουζίνας· δεν την αντικαθιστούν και δεν μπορούν να την αντικαταστήσουν.

Η «κατακτημένη μάθηση» έχει επίσης σημαντικές επιπτώσεις στο περιεχόμενο της ενσωμάτωσης του FOOD4ALL. Η διαχείριση αλλεργιογόνων, η προετοιμασία ειδικών διατροφικών μενού και η επικοινωνία με τους πελάτες σχετικά με τη διατροφή δεν αποτελούν απλώς σώματα γνώσης προς μετάδοση, είναι επαγγελματικές πρακτικές που διαμορφώνονται εντός των συγκεκριμένων κοινωνικών και υλικών πλαισίων των κουζινών φιλοξενίας και των περιβαλλόντων εξυπηρέτησης. Η εκμάθηση της διαχείρισης του κινδύνου διασταυρούμενης μόλυνσης σε μια επαγγελματική κουζίνα απαιτεί κάτι περισσότερο από τη γνώση των κανονιστικών απαιτήσεων: απαιτεί την ανάπτυξη της αντιληπτικής προσοχής, των συνεργατικών επικοινωνιακών συνηθειών και της διαδικαστικής πειθαρχίας που αποτελούν χαρακτηριστικά μιας επαγγελματικής κοινότητας πρακτικής σε περιβάλλοντα με συνείδηση για την ασφάλεια των τροφίμων. Οι εργασίες σεναρίων και οι μελέτες περιπτώσεων του FOOD4ALL είναι πιο αποτελεσματικές από παιδαγωγική άποψη όταν έχουν σχεδιαστεί ώστε να αναπαράγουν τις γνωστικές και κοινωνικές απαιτήσεις αυτών των αυθεντικών επαγγελματικών πλαισίων και όταν τοποθετούνται ως προπαρασκευαστικό στήριγμα για την πρακτική στην κουζίνα και όχι ως αυτόνομες μαθησιακές δραστηριότητες.

4.5 ΚΑΘΟΛΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΘΗΣΗ (CAST, 2018)

Ο Καθολικός Σχεδιασμός για τη Μάθηση (UDL), ο οποίος αναπτύχθηκε από το Κέντρο Εφαρμοσμένης Ειδικής Τεχνολογίας (CAST) και διατυπώθηκε στις Κατευθυντήριες Οδηγίες του UDL (CAST, 2018), εφαρμόζει στον σχεδιασμό των προγραμμάτων σπουδών την

αρχιτεκτονική αρχή του καθολικού σχεδιασμού: αντί να δημιουργείται ένα τυποποιημένο περιβάλλον και στη συνέχεια να παρέχονται προσαρμογές για όσους δεν μπορούν να το χρησιμοποιήσουν, το περιβάλλον σχεδιάζεται εξ αρχής ώστε να είναι προσβάσιμο στο ευρύτερο δυνατό φάσμα χρηστών. Σε εκπαιδευτικό επίπεδο, ο UDL προτείνει τα προγράμματα σπουδών να προσφέρουν πολλαπλά μέσα αναπαράστασης (ποικίλες μορφές και τρόπους μέσω των οποίων μεταδίδεται το περιεχόμενο), πολλαπλά μέσα δράσης και έκφρασης (διαφορετικές οδούς μέσω των οποίων οι εκπαιδευόμενοι μπορούν να αποδείξουν την κατανόησή τους) και πολλαπλά μέσα συμμετοχής (διαφοροποιημένες προσεγγίσεις όσον αφορά την παρακίνηση, την πρόκληση και την αυτορρύθμιση). Τα θεωρητικά θεμέλια του UDL βασίζονται στην έρευνα της γνωστικής νευροεπιστήμης σχετικά με τη μεταβλητότητα της μάθησης (Rose & Meyer, 2002), καθώς και στις αρχές της συμπεριληπτικής εκπαίδευσης που αναπτύχθηκαν στο πλαίσιο της παράδοσης των σπουδών για την αναπηρία.

Η συνάφεια του UDL με το FOOD4ALL εκτείνεται πέρα από την προσβασιμότητα με τη στενή έννοια. Οι ομάδες μαθητών που εξυπηρετούνται από τα προγράμματα EEK στις πέντε χώρες-εταίρους χαρακτηρίζονται από σημαντική ποικιλομορφία: ποικιλομορφία όσον αφορά την προηγούμενη τυπική εκπαίδευση, τη μητρική γλώσσα, την πολιτισμική σχέση με τα τρόφιμα και τις διατροφικές συνήθειες, την ηλικία και την επαγγελματική εμπειρία καθώς και το μαθησιακό πλαίσιο (αρχική EEK, επαγγελματική κατάρτιση ενηλίκων, τριτοβάθμια εκπαίδευση, ενδοϋπηρεσιακή επαγγελματική ανάπτυξη). Ένας σχεδιασμός προγράμματος σπουδών που προϋποθέτει ένα ομοιόμορφο προφίλ μαθητή θα θέτει συστηματικά σε μειονεκτική θέση μεγάλα τμήματα αυτού του ποικιλόμορφου πληθυσμού. Ο UDL παρέχει το πλαίσιο για να διασφαλιστεί ότι το περιεχόμενο του FOOD4ALL δεν έχει σχεδιαστεί σιωπηρά για τον «μέσο» μαθητή – τον οποίο συνήθως φανταζόμαστε ως έναν νεαρό εκπαιδευόμενο αρχικής EEK με περιορισμένη προηγούμενη εμπειρία – αλλά είναι δομημένο ώστε να εξυπηρετεί ενήλικες εκπαιδευόμενους που διαθέτουν επαγγελματικές γνώσεις τις οποίες η τυπική διδασκαλία συχνά παραβλέπει, εκπαιδευόμενους για τους οποίους η γλώσσα διδασκαλίας απαιτεί πρόσθετη γνωστική προσπάθεια καθώς και εκπαιδευόμενους των οποίων η πολιτισμική σχέση με τη διατροφική ποικιλομορφία τους προσδίδει σχετικές γνώσεις που τα θεσμικά προγράμματα σπουδών συνήθως δεν αναγνωρίζουν.

Στο συγκεκριμένο πλαίσιο της συμπεριληπτικής μαγειρικής εκπαίδευσης – η ρητή δέσμευση του έργου FOOD4ALL – ο UDL έχει επίσης σημασία δεύτερης τάξης. Οι εκπαιδευόμενοι που εκπαιδεύονται να μαγειρεύουν με τρόπο συμπεριληπτικό για πελάτες με ποικίλες διατροφικές απαιτήσεις είναι οι ίδιοι εκπαιδευόμενοι σε ένα πρόγραμμα σπουδών που θα πρέπει να αποτελεί πρότυπο συμπεριληπτικού σχεδιασμού. Ένα πρόγραμμα FOOD4ALL που δεν καταφέρνει να καλύψει τη μαθησιακή ποικιλομορφία των ίδιων των εκπαιδευομένων του έρχεται σε αντίθεση με τις συμπεριληπτικές αξίες που προορίζεται να προωθήσει. Οι συμμετέχοντες στις ομάδες εργασίας στην Ελλάδα και την Ισπανία αναφέρθηκαν ρητά στις αρχές του UDL, στις περιγραφές τους για αποτελεσματικές παιδαγωγικές προσεγγίσεις, ενώ ο σχεδιασμός πολλαπλών μορφών του περιεχομένου της πλατφόρμας FOOD4ALL – γραπτές ενότητες, διαδραστικά κουίζ, πρακτικές ασκήσεις σεναρίων – αντιπροσωπεύει την εφαρμογή της αρχής των πολλαπλών μέσων αναπαράστασης που προτείνει ο UDL.

4.6 ΠΡΟΣ ΕΝΑ ΣΥΝΕΚΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ: ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ ΤΩΝ ΠΕΝΤΕ ΠΡΟΟΠΤΙΚΩΝ

Τα πέντε πλαίσια που παρουσιάστηκαν παραπάνω δεν αποτελούν ανεξάρτητες θεωρητικές επιλογές μεταξύ των οποίων πρέπει να επιλέξουν οι σχεδιαστές προγραμμάτων σπουδών. Πρόκειται για συμπληρωματικές οπτικές που αντιμετωπίζουν διαφορετικές αλλά αλληλένδετες πτυχές της ίδιας σχεδιαστικής πρόκλησης. Η κατανόηση των σχέσεων μεταξύ τους είναι πιο χρήσιμη για την πρακτική ανάπτυξη προγραμμάτων σπουδών από ό,τι η αντιμετώπιση του καθενός ως αυτόνομης ενότητας.

Η εποικοδομητική εναρμόνιση και η CBET λειτουργούν στο επίπεδο της αρχιτεκτονικής του προγράμματος σπουδών: καθορίζουν τον σκοπό του προγράμματος σπουδών, ποια είναι τα επιδιωκόμενα αποτελέσματά του και αν τα συστατικά του στοιχεία είναι οργανωμένα με συνέπεια για την επίτευξη αυτών των αποτελεσμάτων. Μαζί, παρέχουν τη λογική σχεδιασμού που διασφαλίζει ότι το περιεχόμενο του FOOD4ALL δεν αποτελεί απλώς ένα πρόσθετο στοιχείο, αλλά ένα δομικά ενσωματωμένο στοιχείο του προγράμματος σπουδών. Η εποικοδομητική εναρμόνιση εξασφαλίζει τριπλή συνοχή μεταξύ αποτελεσμάτων, δραστηριοτήτων και αξιολόγησης. Η CBET θεμελιώνει τα εν λόγω αποτελέσματα σε πραγματικές επαγγελματικές απαιτήσεις και τους προσδίδει την επαγγελματική νομιμοποίηση που απαιτούν οι εκπαιδευτές ΕΕΚ και οι εργοδότες.

Η εμπειρική μάθηση και η μάθηση σε συγκεκριμένο πλαίσιο λειτουργούν στο επίπεδο της μαθησιακής διαδικασίας: περιγράφουν πώς αναπτύσσεται στην πράξη η ικανότητα σε επαγγελματικά πλαίσια και ποιες συνθήκες καθιστούν δυνατή αυτή την ανάπτυξη. Και τα δύο πλαίσια συγκλίνουν στον αναντικατάστατο ρόλο της αυθεντικής πρακτικής εμπειρίας: το μοντέλο του Kolb επιμένει ότι η εμπειρία πρέπει να συνοδεύεται από δομημένο αναστοχασμό και εννοιολόγηση, εάν πρόκειται να παράγει μεταβιβάσιμη μάθηση· και το μοντέλο των Lave και Wenger επιμένει ότι η εμπειρία πρέπει να εντάσσεται σε μια πραγματική κοινότητα πρακτικής και να μην αποτελεί απλώς προσομοίωση σε μια άσκηση στην τάξη. Για το FOOD4ALL, η παιδαγωγική συνέπεια είναι σαφής: το ψηφιακό περιεχόμενο και οι εργασίες σε σενάρια έχουν αξία στο βαθμό που τοποθετούνται γύρω από την αυθεντική πρακτική στην κουζίνα – την προετοιμασία για αυτήν, τον δομημένο αναστοχασμό πάνω σε αυτήν και τον εμπλουτισμό της εννοιολόγησης μετά από αυτήν.

Ο Καθολικός Σχεδιασμός για τη Μάθηση (UDL) λειτουργεί στο επίπεδο της ισότητας και της πρόσβασης: διασφαλίζει ότι η αρχιτεκτονική του προγράμματος σπουδών, όπως ορίζεται από την εποικοδομητική εναρμόνιση και τη CBET καθώς και οι μαθησιακές διαδικασίες που διευκολύνονται από εμπειρικές και τοποθετημένες προσεγγίσεις, είναι πραγματικά διαθέσιμες σε ολόκληρο το φάσμα των μαθητών και όχι μόνο σε εκείνους των οποίων το προφίλ ανταποκρίνεται σε σιωπηρές υποθέσεις. Ο UDL είναι το πλαίσιο που καθιστά δυνατή στην πράξη τη συμπεριληπτική μαγειρική εκπαίδευση και όχι απλώς ως φιλοδοξία. Η εφαρμογή της στο FOOD4ALL απαιτεί κάθε σχεδιαστική απόφαση – μορφή περιεχομένου, δομή εργασιών, τρόπος αξιολόγησης, προσβασιμότητα της πλατφόρμας – να αξιολογείται με

βάση το ερώτημα αν δημιουργεί περιττά εμπόδια για οποιοδήποτε τμήμα του εκπαιδευόμενου πληθυσμού.

Ο παρακάτω πίνακας συνοψίζει την αντιστοίχιση μεταξύ των στοιχείων της πλατφόρμας FOOD4ALL και των θεωρητικών πλαισίων που παρουσιάζονται στο παρόν κεφάλαιο. Αυτή η αντιστοίχιση δεν υπονοεί ότι κάθε στοιχείο συνδέεται αποκλειστικά με ένα μόνο πλαίσιο αλλά προσδιορίζει την κύρια θεωρητική βάση για τη θέση και τη λειτουργία κάθε στοιχείου στο σχεδιασμό του προγράμματος σπουδών.

Στοιχείο της πλατφόρμας FOOD4ALL	Κύρια θεωρητικά πλαίσια
Ενότητες ηλεκτρονικής μάθησης (προετοιμασία πριν από τη συνεδρία)	Κατασκευαστική εναρμόνιση (Biggs & Tang, 2011), Αντεστραμμένη μάθηση (Bergmann & Sams, 2012)
Πρακτικές δραστηριότητες στην κουζίνα υπό επίβλεψη	Θεωρία της εμπειρικής μάθησης (Kolb, 1984), Μάθηση σε συγκεκριμένο πλαίσιο και κοινότητες πρακτικής (Lave & Wenger, 1991)
Εργασίες με σενάρια ειδικών διατροφικών αναγκών και αλλεργιογόνων	Μάθηση με βάση τα προβλήματα (Barrows, 1986), Εκπαίδευση και κατάρτιση με βάση τις ικανότητες (CEDEFOP, 2023)
Ασκήσεις σχεδιασμού και προσαρμογής μενού	Εκπαίδευση και κατάρτιση βασισμένη στις ικανότητες, Κατασκευαστική εναρμόνιση
Ημερολόγια αναστοχασμού και εργαλεία αυτοαξιολόγησης	Αναστοχαστική Πρακτική (Schön, 1983), Κύκλος Βιωματικής Μάθησης (Kolb, 1984)
Ευέλικτη Πρόσβαση σε περιεχόμενο πολλαπλών μορφών	Καθολικός Σχεδιασμός για τη Μάθηση (CAST, 2018)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 – ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Το παρόν κεφάλαιο παρουσιάζει στρατηγικές ψηφιακής ενσωμάτωσης για την ΕΕΚ στον τομέα της διατροφής, οι οποίες βασίζονται σε επιστημονικά στοιχεία. Με βάση τα θεωρητικά θεμέλια που τέθηκαν στο Κεφάλαιο 4, εξετάζει το παιδαγωγικό ερώτημα σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο τα ψηφιακά εργαλεία – συμπεριλαμβανομένης της πλατφόρμας FOOD4ALL – θα πρέπει να χρησιμοποιούνται σε περιβάλλοντα μαγειρικής κατάρτισης. Η κεντρική αρχή που διέπει όλες τις στρατηγικές του παρόντος κεφαλαίου είναι ότι τα ψηφιακά εργαλεία υποστηρίζουν και εμπλουτίζουν τη μάθηση που βασίζεται στην πρακτική, δεν την αντικαθιστούν. Κάθε στρατηγική που παρουσιάζεται εδώ βασίζεται στη διεθνή ερευνητική βιβλιογραφία και συνδέεται άμεσα με στοιχεία που προέρχονται από ομάδες εργασίας των χωρών-εταίρων.

5.1 ΨΗΦΙΑΚΗ ΜΑΘΗΣΗ ΣΤΗΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Η ενσωμάτωση ψηφιακών εργαλείων στην επαγγελματική εκπαίδευση έχει μελετηθεί εκτενώς και προωθηθεί από διεθνείς οργανισμούς, συμπεριλαμβανομένης της Ευρωπαϊκής Επιτροπής μέσω των πλαισίων DigComp και DigCompEdu, της UNESCO και του ΟΟΣΑ. Το πλαίσιο DigCompEdu (Redecker, 2017) προσδιορίζει έξι τομείς ικανοτήτων για τους εκπαιδευτικούς στην ψηφιακή μάθηση: ψηφιακοί πόροι, διδασκαλία και μάθηση, αξιολόγηση, ενδυνάμωση των μαθητών, διευκόλυνση της ψηφιακής ικανότητας των μαθητών και επαγγελματική δέσμευση. Σε πρακτικούς επαγγελματικούς τομείς όπως η γαστρονομία, η έμφαση που δίνει το πλαίσιο στα ψηφιακά εργαλεία ως μέσα ενδυνάμωσης των εκπαιδευόμενων και υποστήριξης της απόδοσης στον πραγματικό κόσμο είναι ιδιαίτερα σημαντική.

Ο ΟΟΣΑ έχει επανειλημμένα επισημάνει στην έρευνά του για τη μάθηση ότι η αποτελεσματική ψηφιακή ενσωμάτωση σε επαγγελματικούς και πρακτικούς τομείς χαρακτηρίζεται από τρεις προϋποθέσεις: τα ψηφιακά εργαλεία πρέπει να συνδέονται σκόπιμα με τον μαθησιακό στόχο, πρέπει να χρησιμοποιούνται ώστε να συμπληρώνουν και να προετοιμάζουν για την πρακτική, όχι να την αντικαθιστούν και πρέπει να είναι προσβάσιμα σε όλους τους εκπαιδευόμενους, ανεξάρτητα από την υποδομή. Τα στοιχεία από τις ομάδες εργασίας και των πέντε χωρών-εταίρων συνάδουν με αυτές τις προϋποθέσεις (εκθέσεις A3). Η γαλλική ομάδα εργασίας υπογράμμισε συγκεκριμένα την κρίσιμη σημασία της προσβασιμότητας μέσω κινητών συσκευών, δεδομένης της περιορισμένης υποδομής πληροφορικής σε πολλά κέντρα κατάρτισης – μια κατάσταση την οποία ο σχεδιασμός της πλατφόρμας FOOD4ALL πρέπει να αντιμετωπίσει άμεσα.

5.2 Η «ΑΝΤΕΣΤΡΑΜΜΕΝΗ ΜΑΘΗΣΗ» ΣΤΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ (BERGMANN & SAMS, 2012)

Η «αντεστραμμένη μάθηση» (Flipped learning), που εισήχθη και συστηματοποιήθηκε από τους Jonathan Bergmann και Aaron Sams, αντιστρέφει την παραδοσιακή εκπαιδευτική ακολουθία: οι εκπαιδευόμενοι ασχολούνται με το νέο περιεχόμενο ανεξάρτητα, πριν από την πρόσωπο με πρόσωπο συνεδρία ενώ ο χρόνος της δια ζώσης διδασκαλίας αφιερώνεται στην εφαρμογή, την εξάσκηση και την επέκταση αυτής της γνώσης. Στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση στον τομέα της μαγειρικής, αυτό το μοντέλο μεταφράζεται φυσικά σε μια δομή όπου οι εκπαιδευόμενοι προετοιμάζουν τις θεωρητικές γνώσεις ψηφιακά πριν από τις συνεδρίες στην κουζίνα του προγράμματος ενώ ο χρόνος στην κουζίνα προορίζεται για εποπτευόμενη πρακτική εξάσκηση, πειραματισμό και ανατροφοδότηση.

Τα στοιχεία από τις ομάδες εργασίας υποστηρίζουν σθεναρά την «αντεστραμμένη μάθηση» ως το κύριο μοντέλο ενσωμάτωσης του ψηφιακού περιεχομένου του FOOD4ALL. Στην Ισπανία, το 80% των συμμετεχόντων στις ομάδες εργασίας τάχθηκε υπέρ της ψηφιακής προετοιμασίας πριν από τις συνεδρίες ως προτιμώμενης προσέγγισης για το περιεχόμενο του FOOD4ALL. Στην Τουρκία, το 50% προτίμησε την προετοιμασία πριν από τις συνεδρίες. Η γαλλική ομάδα εργασίας περιέγραψε τη χρήση του περιεχομένου της πλατφόρμας για την εισαγωγή θεμάτων πριν από την πρακτική εφαρμογή. Σε όλες τις περιπτώσεις, η ψηφιακή πλατφόρμα θεωρήθηκε ως εργαλείο προετοιμασίας πριν από την εργασία στην κουζίνα και όχι ως υποκατάστατο της τάξης. Επομένως, το μοντέλο της «αντεστραμμένης μάθησης» παρέχει τη θεωρητική και εμπειρική βάση για τον κύκλο «πριν-κατά τη διάρκεια-μετά» της εργασίας στην κουζίνα, ο οποίος περιγράφεται στην ενότητα 5.5 του παρόντος κεφαλαίου και εφαρμόζεται στις οδηγίες για τους εκπαιδευτές του Κεφαλαίου 5.

5.3 ΜΑΘΗΣΗ ΒΑΣΕΙ ΣΕΝΑΡΙΩΝ ΣΕ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΑ ΠΛΑΙΣΙΑ

Η μάθηση βάσει σεναρίων (SBL) εμπλέκει τους εκπαιδευόμενους τοποθετώντας τους σε ρεαλιστικές, προβληματικές καταστάσεις με αναφορά σε πραγματικό πλαίσιο, που απαιτούν από αυτούς να αξιοποιήσουν τις γνώσεις τους και να λάβουν αποφάσεις όπως θα έκαναν στην επαγγελματική πρακτική. Σε αντίθεση με την παροχή αφηρημένου περιεχομένου, οι εργασίες βάσει σεναρίων δημιουργούν τις γνωστικές και κινητήριες συνθήκες που συνδέονται με την πραγματική απόδοση: οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να εντοπίζουν σχετικές πληροφορίες, να αξιολογούν επιλογές, να διαχειρίζονται ανταγωνιστικές απαιτήσεις και να αιτιολογούν τις επιλογές τους. Στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση στον τομέα της μαγειρικής, η SBL είναι ιδιαίτερα αποτελεσματική για περιεχόμενο που αφορά τη διατροφή και τα αλλεργιογόνα, καθώς τα θέματα αυτά είναι εγγενώς εξαρτημένα από το εκάστοτε πλαίσιο – η σημασία τους γίνεται συγκεκριμένη μόνο στο πλαίσιο ενός πραγματικού αιτήματος πελάτη ή μιας ζωντανής εργασίας προετοιμασίας στην κουζίνα.

Και στις πέντε χώρες-εταίρους, η μάθηση βάσει σεναρίων συγκαταλέγονταν μεταξύ των προσεγγίσεων που υποστηρίχθηκαν με τη μεγαλύτερη συνέπεια για τη διδασκαλία του

περιεχομένου του FOOD4ALL (εκθέσεις A3). Στην Ισπανία, το 75% των συμμετεχόντων αξιολόγησε θετικά τη μάθηση βάσει σεναρίων, αναφέροντας συγκεκριμένα τα αιτήματα σχετικά με αλλεργιογόνα, τις εργασίες προσαρμογής για χορτοφάγους και τα σενάρια περιστατικών εξυπηρέτησης. Στην Ελλάδα, το 53,8% υποστήριξε τις προσεγγίσεις που βασίζονται σε σενάρια. Στη Βόρεια Μακεδονία, το 64% των συμμετεχόντων ενέκρινε τις εργασίες που βασίζονται σε σενάρια. Η γαλλική ομάδα εργασίας σημείωσε ότι η τοποθέτηση των μαθητών σε επαγγελματικές συνθήκες μέσω σεναρίων ήταν μία από τις πιο αποτελεσματικές διαθέσιμες προσεγγίσεις. Αυτά τα συγκλίνοντα ευρήματα δικαιολογούν τις εργασίες που βασίζονται σε σενάρια ως κύριο μέσο για το περιεχόμενο του FOOD4ALL σχετικά με τις ειδικές διατροφικές ανάγκες σε όλα τα πλαίσια των χωρών-εταίρων.

5.4 ΜΑΘΗΣΗ ΒΑΣΙΣΜΕΝΗ ΣΕ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ (BARROWS, 1986)

Η μάθηση με βάση τα προβλήματα (PBL), που αναπτύχθηκε από τον Howard Barrows στο πλαίσιο της ιατρικής εκπαίδευσης και στη συνέχεια υιοθετήθηκε σε διάφορους επαγγελματικούς τομείς, οργανώνει τη μάθηση γύρω από την πρόκληση της επίλυσης αυθεντικών, αδόμητων προβλημάτων. Αντί να παρουσιάζει στους εκπαιδευόμενους πληροφορίες προς απομνημόνευση, η PBL τους παρουσιάζει ένα πρόβλημα που πρέπει να επιλύσουν, προσδιορίζοντας τι γνωρίζουν, τι πρέπει να μάθουν και πώς να εφαρμόσουν τις νέες γνώσεις. Η μαθησιακή διαδικασία καθοδηγείται από το ίδιο το πρόβλημα και όχι από μια προκαθορισμένη ακολουθία περιεχομένου.

Στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση (EEK) στον τομέα της γαστρονομίας, η PBL αντιστοιχεί άμεσα στις πραγματικές προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι επαγγελματίες μάγειρες και οι υπεύθυνοι κουζίνας: αντικατάσταση συστατικών υπό πίεση χρόνου, διαχείριση της διασταυρούμενης μόλυνσης από αλλεργιογόνα, προσαρμογή ενός μενού ώστε να ικανοποιεί πολλαπλές ταυτόχρονες διατροφικές απαιτήσεις ή επικοινωνία με έναν πελάτη σχετικά με έναν σύνθετο διατροφικό περιορισμό κατά τη διάρκεια της εξυπηρέτησης. Αυτά δεν είναι προβλήματα με μία και μοναδική σωστή απάντηση. Απαιτούν κρίση, δημιουργική επίλυση προβλημάτων και επαγγελματικές γνώσεις. Τα σενάρια διατροφικών περιορισμών του FOOD4ALL λειτουργούν ως εναύσματα για τη PBL όταν δεν παρουσιάζονται ως περιεχόμενο προς ανάγνωση, αλλά ως προβλήματα προς επίλυση. Στοιχεία από την ομάδα εργασίας στη Γαλλία προσδιόρισαν συγκεκριμένα τις προσεγγίσεις που βασίζονται σε προβλήματα και σε σενάρια ως τις πιο αποτελεσματικές για τα πλαίσια της επαγγελματικής μαγειρικής εκπαίδευσής τους (A3, Γαλλία). Οι περιπτώσεις σεναρίων της πλατφόρμας FOOD4ALL είναι πιο αποτελεσματικές από παιδαγωγική άποψη όταν χρησιμοποιούνται με αυτόν τον τρόπο προσέγγισης (PBL) με τους εκπαιδευόμενους να επεξεργάζονται ενεργά το πρόβλημα πριν λάβουν δομημένη ανατροφοδότηση.

5.5 ΑΝΑΣΤΟΧΑΣΤΙΚΗ ΜΑΘΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (KOLB, 1984; SCHÖN, 1983)

Η αναστοχαστική μάθηση – η σκόπιμη γνωστική διαδικασία ανάλυσης της εμπειρίας με σκοπό την απόκτηση γνώσεων και την καθοδήγηση της μελλοντικής απόδοσης – αποτελεί ακρογωνιαίο λίθο τόσο του κύκλου εμπειρικής μάθησης του Kolb (το στάδιο της αναστοχαστικής παρατήρησης) όσο και της έννοιας του Donald Schön για τον αναστοχασμό εν δράσει και τον αναστοχασμό επί της δράσης. Στην επαγγελματική εκπαίδευση, ο δομημένος αναστοχασμός μετά από πρακτικές συνεδρίες συνδέεται σταθερά με βαθύτερη ανάπτυξη δεξιοτήτων, μεγαλύτερη μεταφορά σε νέα πλαίσια και ισχυρότερη διαμόρφωση επαγγελματικής ταυτότητας.

Τα στοιχεία από τις ομάδες εργασίας επιβεβαιώνουν ότι η αναστοχαστική διαδικασία μετά την πρακτική εξάσκηση εκτιμάται και εφαρμόζεται στα πλαίσια της μαγειρικής κατάρτισης στις χώρες-εταίρους. Στην Ισπανία, το 65% των συμμετεχόντων υποστήριξε τη μαθησιακή διαδικασία με βάση τον αναστοχασμό μετά την πρακτική εξάσκηση στην κουζίνα. Στην Ελλάδα, το 53,8% την ενέκρινε. Στη Βόρεια Μακεδονία, ο αναστοχασμός πάνω στα λάθη έλαβε βαθμολογία 4 στα 5, υποδηλώνοντας την ύπαρξη, αλλά ενδεχομένως ανεπαρκώς ανεπτυγμένης, κουλτούρας αναστοχασμού στην εκπαίδευση μαγειρικής. Η εφαρμογή της ανατροφοδότησης σε επόμενες εργασίες – η συμπεριφορική έκφραση του αναστοχασμού – ήταν η μαθησιακή δραστηριότητα με την υψηλότερη βαθμολογία σε όλες τις χώρες (Βόρεια Μακεδονία: 4,64/5). Οι δραστηριότητες αναστοχασμού και τα εργαλεία αυτοαξιολόγησης του FOOD4ALL είναι πιο αποτελεσματικά όταν πραγματοποιούνται αμέσως μετά τις συνεδρίες στην κουζίνα, ενώ η εμπειρία είναι ακόμη πρόσφατη και οι εκπαιδευόμενοι μπορούν να συνδέσουν άμεσα τις αναστοχαστικές απαντήσεις τους με συγκεκριμένα πρακτικά γεγονότα. Ερωτήσεις όπως «Τι άλλαξες στη συνταγή;», «Πώς διαχειρίστηκες τον κίνδυνο αλλεργιογόνων;» και «Τι θα έκανες διαφορετικά την επόμενη φορά;» ενεργοποιούν το στάδιο της αναστοχαστικής παρατήρησης του κύκλου της βιωματικής μάθησης.

5.6 Ο ΚΥΚΛΟΣ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ «ΠΡΙΝ-ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ-ΜΕΤΑ»

Συνδυάζοντας τα θεωρητικά πλαίσια που παρουσιάστηκαν σε αυτό το κεφάλαιο, το ψηφιακό μοντέλο ενσωμάτωσης του FOOD4ALL για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση στον τομέα της μαγειρικής οργανώνεται γύρω από έναν κύκλο τριών σταδίων που βασίζεται στην πρακτική συνεδρία στην κουζίνα. Ο κύκλος αυτός συνθέτει την αναστρεφόμενη μάθηση, τη βιωματική μάθηση, τη μάθηση σε συγκεκριμένο πλαίσιο και την αναστοχαστική πρακτική σε μια συνεκτική ακολουθία που τοποθετεί τα ψηφιακά εργαλεία στον πιο αποτελεσματικό παιδαγωγικό ρόλο τους.

Πριν από την πρακτική στην κουζίνα: Οι ενότητες ηλεκτρονικής μάθησης, το περιεχόμενο βίντεο και τα κουίζ του FOOD4ALL εισάγουν τα θεωρητικά και εννοιολογικά θεμέλια που θα χρειαστούν οι εκπαιδευόμενοι κατά τη διάρκεια της συνεδρίας στην κουζίνα. Αυτό το στάδιο αντιστοιχεί στο στάδιο της αφηρημένης εννοιολόγησης του κύκλου εμπειρικής μάθησης και εφαρμόζει το μοντέλο της «αναστρεφόμενης μάθησης» (flipped learning), το οποίο

υποστηρίζεται ένθερμα σε όλες τις χώρες-εταίρους. Θέματα κατάλληλα για το στάδιο «πριν» περιλαμβάνουν την αναγνώριση και διαχείριση αλλεργιογόνων, τις αρχές των ειδικών διατροφικών προγραμμάτων, τις αρχές υποκατάστασης συστατικών και την πολιτισμική διατροφική ποικιλομορφία.

Κατά τη διάρκεια της πρακτικής στην κουζίνα: Οι εκπαιδευόμενοι εφαρμόζουν τις γνώσεις που απέκτησαν στο στάδιο της προετοιμασίας σε πραγματικές εργασίες στην κουζίνα. Αυτό είναι το στάδιο της συγκεκριμένης εμπειρίας του κύκλου βιωματικής μάθησης και το συγκεκριμένο μαθησιακό πλαίσιο στο οποίο αναπτύσσονται πραγματικά οι επαγγελματικές ικανότητες. Η συμβολή του FOOD4ALL κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου γίνεται κυρίως μέσω του σχεδιασμού εργασιών: οδηγίες εργασιών από τους εκπαιδευτές που συνδέουν την ψηφιακή προετοιμασία με συγκεκριμένες δραστηριότητες στην κουζίνα, εργασίες επίλυσης προβλημάτων βασισμένες σε σενάρια που ενσωματώνονται σε υπάρχουσες ασκήσεις συνταγών καθώς και προοδευτικές διατροφικές προσαρμογές που εισάγονται στο πλαίσιο οικείων πρακτικών εργασιών.

Μετά την πρακτική στην κουζίνα: Οι δραστηριότητες αναστοχασμού του FOOD4ALL, τα κουίζ αυτοαξιολόγησης και οι εργασίες συζήτησης μεταξύ συναδέλφων υποστηρίζουν τα στάδια της αναστοχαστικής παρατήρησης και του ενεργού πειραματισμού του εμπειρικού κύκλου. Αυτό το στάδιο εδραιώνει τη μάθηση, εντοπίζει τομείς που χρήζουν ανάπτυξης και προετοιμάζει τους εκπαιδευόμενους για την επόμενη συνεδρία στην κουζίνα. Τα στοιχεία από τις ομάδες εργασίας επιβεβαιώνουν ότι ο αναστοχασμός μετά την πρακτική και η εφαρμογή της ανατροφοδότησης συγκαταλέγονται μεταξύ των δραστηριοτήτων μάθησης με την υψηλότερη βαθμολογία και τη μεγαλύτερη αξία στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση στον τομέα της μαγειρικής και στις πέντε χώρες.

5.7 ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΦΙΑΚΗ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ

Οι ακόλουθες συστάσεις συνθέτουν τα θεωρητικά πλαίσια και τα στοιχεία από τις ομάδες εργασίας που παρουσιάζονται σε αυτό το κεφάλαιο σε πρακτικές αρχές για τη χρήση των ψηφιακών πόρων του FOOD4ALL στα πλαίσια της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στον τομέα της μαγειρικής.

- Το ψηφιακό περιεχόμενο του FOOD4ALL πρέπει να εντάσσεται συστηματικά στη φάση της προετοιμασίας πριν από τις πρακτικές ασκήσεις στην κουζίνα. Τα στοιχεία που προέρχονται από την έρευνα για την «αντεστραμμένη μάθηση» και από τις ομάδες εργασίας στην Ισπανία (80%), την Τουρκία (50%), τη Γαλλία και τη Βόρεια Μακεδονία είναι σαφή: το ψηφιακό περιεχόμενο επιτελεί την πιο αποτελεσματική παιδαγωγική του λειτουργία όταν χρησιμοποιείται για την απόκτηση γνώσεων πριν από τις πρακτικές συνεδρίες.
- Σχεδιάστε τις ψηφιακές εργασίες του FOOD4ALL ως αυθεντικά προβλήματα και όχι ως απλή παράδοση περιεχομένου. Η διαμόρφωση του διατροφικού περιεχομένου με βάση σενάρια και προβλήματα είναι σημαντικά πιο αποτελεσματική από τη γραμμική παρουσίαση πληροφοριών. Οι εργασίες πρέπει να απαιτούν από τους

εκπαιδευόμενους να λαμβάνουν αποφάσεις, να εντοπίζουν κινδύνους και να αιτιολογούν τις επιλογές τους, όπως θα έκαναν σε συνθήκες επαγγελματικής κουζίνας.

- Βεβαιωθείτε ότι κάθε ψηφιακή δραστηριότητα του FOOD4ALL συνδέεται με μια συγκεκριμένη εργασία στην κουζίνα ή ένα μαθησιακό αποτέλεσμα. Η αρχή της εποικοδομητικής εναρμόνισης απαιτεί η ψηφιακή προετοιμασία, η πρακτική δραστηριότητα και η αξιολόγηση να εξυπηρετούν όλες την ίδια ικανότητα. Οι ψηφιακές δραστηριότητες που δεν συνδέονται μεταξύ τους δεν συμβάλλουν στην ανάπτυξη ικανοτήτων και είναι απίθανο να ενσωματωθούν από τους εκπαιδευτές.
- Χρησιμοποιήστε εργαλεία αναστοχασμού μετά την πρακτική στην κουζίνα, όχι μετά το ψηφιακό περιεχόμενο. Ο αναστοχασμός μετά την πρακτική είναι αποτελεσματικός επειδή συνδέει τη γνωστική ανάλυση με τη βίωση της εμπειρίας. Οι ερωτήσεις αναστοχασμού που τοποθετούνται αμέσως μετά τις ψηφιακές ενότητες, πριν από οποιαδήποτε εφαρμογή στην κουζίνα, δεν έχουν το ίδιο βάθος εμπειρικής βάσης.
- Προσαρμόστε την ένταση της ψηφιακής ενσωμάτωσης στο προφίλ του εκπαιδευόμενου. Οι ενήλικες εκπαιδευόμενοι σε κέντρα επαγγελματικής κατάρτισης είναι πιο ικανοί για αυτόνομη ψηφιακή προετοιμασία σε σύγκριση με τους αρχάριους εκπαιδευόμενους ΕΕΚ στο επίπεδο της ανώτερης δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, όπως επιβεβαίωσε η γαλλική ομάδα εργασίας. Για τους νεότερους εκπαιδευόμενους, η δομημένη χρήση των ψηφιακών πόρων του FOOD4ALL μέσα στην τάξη με την καθοδήγηση του εκπαιδευτή είναι πιο κατάλληλη από την ανεξάρτητη προετοιμασία πριν από το μάθημα.
- Διατήρηση της προσβασιμότητας με προτεραιότητα στις κινητές συσκευές ως απαίτηση σχεδιασμού. Η γαλλική ομάδα εργασίας εντόπισε την περιορισμένη υποδομή πληροφορικής και την εξάρτηση από την πρόσβαση μέσω κινητών συσκευών ως την κυρίαρχη ψηφιακή πραγματικότητα για πολλά κέντρα κατάρτισης. Όλοι οι πόροι του FOOD4ALL πρέπει να είναι πλήρως λειτουργικοί σε κινητές συσκευές, προκειμένου να επιτευχθεί ρεαλιστική ενσωμάτωση σε όλα τα πλαίσια των χωρών-εταίρων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 – ΟΔΗΓΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η θεωρία του προγράμματος σπουδών κάνει διάκριση μεταξύ του προγραμματισμένου προγράμματος σπουδών, όπως διατυπώνεται στα προγράμματα μαθημάτων και στα πρότυπα πιστοποίησης, και του εφαρμοζόμενου προγράμματος σπουδών, δηλαδή αυτού που βιώνουν στην πράξη οι εκπαιδευτές και οι εκπαιδευόμενοι στην τάξη και στην κουζίνα (Goodlad, 1979· Van den Akker, 2003). Ένα σημαντικό σύνολο ερευνών σχετικά με την εφαρμογή στην επαγγελματική εκπαίδευση καταδεικνύει ότι το χάσμα μεταξύ αυτών των δύο επιπέδων αποτελεί τον κύριο λόγο για τον οποίο οι εκπαιδευτικοί πόροι που αναπτύσσονται εξωτερικά – όσο καλά και αν έχουν σχεδιαστεί – δεν καταφέρνουν να χρησιμοποιηθούν με συνέπεια στην τάξη (Fullan, 2007; CEDEFOP, 2022). Οι πόροι που διατίθενται ως αυτόνομες ενότητες, αποσυνδεδεμένες από τα υπάρχοντα μαθησιακά αποτελέσματα, τα εργαλεία αξιολόγησης και τις δομές των ωρολογίων προγραμμάτων, χρησιμοποιούνται συνήθως μία φορά για σκοπούς επίδειξης και στη συνέχεια εγκαταλείπονται μόλις παύσει η εξωτερική χρηματοδότηση του έργου και η σχετική προσοχή. Το παρόν κεφάλαιο ανταποκρίνεται άμεσα σε αυτόν τον κίνδυνο. Αντί να τοποθετεί το FOOD4ALL ως μια πρόσθετη ενότητα που θα διδάσκεται παράλληλα με τα υπάρχοντα προγράμματα σπουδών, προσδιορίζει τον τρόπο με τον οποίο το περιεχόμενο του FOOD4ALL μπορεί να ενσωματωθεί στο εφαρμοζόμενο πρόγραμμα σπουδών των προγραμμάτων ΕΕΚ μαγειρικής, σε επίπεδο μεμονωμένων διδακτικών συνεδριών, επαναλαμβανόμενων εργασιών αξιολόγησης και κύκλων θεσμικού προγραμματισμού.

Ο οδικός χάρτης που παρουσιάζεται εδώ αποτελεί την άμεση μετατροπή των στοιχείων που συγκεντρώθηκαν στα προηγούμενα κεφάλαια σε μια λειτουργική ακολουθία δράσεων. Οι διακρατικές αναλύσεις του εκπαιδευτικού τοπίου (A2) (Κεφάλαιο 2) διαπίστωσαν ποιες θεματικές ενότητες του προγράμματος σπουδών υπάρχουν ήδη στα προγράμματα ΕΕΚ μαγειρικής των χωρών-εταίρων, ποια θέματα αντιμετωπίζονται μόνο εν μέρει και ποια απουσιάζουν εντελώς. Οι διαβουλεύσεις με τις ομάδες εργασίας (A3) (Κεφάλαιο 3) κατέγραψαν τον τρόπο με τον οποίο οι εκπαιδευτές, οι εκπαιδευόμενοι και οι ίδιοι οι φορείς του κλάδου αξιολογούν τη σκοπιμότητα και την επιθυμία για την εισαγωγή περιεχομένου σχετικά με τη διατροφική ένταξη σε αυτές τις θεματικές ενότητες ενώ τα πλαίσια εναρμόνισης των προγραμμάτων σπουδών και ψηφιακής ενσωμάτωσης (Κεφάλαια 4 και 5) παρείχαν τη θεωρητική βάση – εποικοδομητική εναρμόνιση, εκπαίδευση και κατάρτιση βασισμένη στις ικανότητες, βιωματική και εγκαθιδρυμένη μάθηση, καθώς και αντεστραμμένη μάθηση – για τον τρόπο με τον οποίο το περιεχόμενο αυτό θα πρέπει να διαρθρωθεί παιδαγωγικά, μόλις προσδιοριστεί ένα σημείο εισόδου. Οι τρόποι υλοποίησης που ακολουθούν, επομένως, δεν εισάγουν νέα λογική για το πρόγραμμα σπουδών· αλλά εφαρμόζουν τη λογική που έχει ήδη καθιερωθεί στο παρόν εγχειρίδιο στο συγκεκριμένο θεσμικό πλαίσιο που έχει τεκμηριωθεί για κάθε χώρα-εταίρο, μετατρέποντας τα αναλυτικά ευρήματα σε ένα σύνολο συγκεκριμένων, επαναχρησιμοποιήσιμων δραστηριοτήτων διδασκαλίας και αξιολόγησης που ένας εκπαιδευτής μπορεί να υιοθετήσει με ελάχιστο προπαρασκευαστικό φόρτο.

Τρεις αρχές σχεδιασμού διέπουν τον τρόπο κατάρτισης του οδικού χάρτη και η καθεμία αξίζει εξήγηση, καθώς η κάθε μία αντιμετωπίζει έναν συγκεκριμένο κίνδυνο υλοποίησης που εντοπίστηκε στα στοιχεία των ομάδων εργασίας. Η πρώτη αρχή είναι ο ρεαλισμός του σημείου εισόδου. Αντί να προτείνει μια ενιαία οδό ενσωμάτωσης για ένα ιδανικό «μέσο» εκπαιδευτικό ίδρυμα ΕΕΚ, ο οδικός χάρτης οργανώνεται γύρω από τους έξι τομείς του προγράμματος σπουδών – ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων, βασικές μαγειρικές δεξιότητες, λειτουργίες κουζίνας, προετοιμασία μενού, βασικές αρχές διατροφής και μάθηση με βάση την εργασία – των οποίων η ύπαρξη, σε κάποια αναγνωρίσιμη μορφή, επιβεβαιώθηκε από τις αναλύσεις του πλαισίου Α2 στη μεγάλη πλειοψηφία των προγραμμάτων μαγειρικής των χωρών-εταίρων. Συνδέοντας την ενσωμάτωση με τομείς που ήδη καταλαμβάνουν ώρες στο ωρολόγιο πρόγραμμα και αξιολογούμενα μαθησιακά αποτελέσματα, το πλαίσιο αποφεύγει να απαιτήσει από τα εκπαιδευτικά ιδρύματα τη δημιουργία νέου χώρου στο πρόγραμμα σπουδών, κάτι που οι συμμετέχοντες στις ομάδες εργασίας σε κάθε χώρα-εταίρο προσδιόρισαν ως το μοναδικό και μεγαλύτερο πρακτικό εμπόδιο στην υιοθέτηση πόρων ΕΕΚ που παράγονται εξωτερικά. Η δεύτερη αρχή είναι η αντιστοίχιση πόρων με λειτουργίες και όχι η απλή απαρίθμηση πόρων. Σε κάθε παραδοτέο του FOOD4ALL – τις θεματικές ενότητες μάθησης, τα πέντε διαδικτυακά μαθήματα, το ενημερωτικό υλικό και τις διαδραστικές δραστηριότητες – αποδίδεται μια συγκεκριμένη παιδαγωγική λειτουργία εντός κάθε τομέα του προγράμματος σπουδών, σύμφωνα με τη λογική της εποικοδομητικής εναρμόνισης που καθορίστηκε στο Κεφάλαιο 4: ένας πόρος τοποθετείται ανάλογα με το μαθησιακό αποτέλεσμα που εξυπηρετεί, και όχι απλώς ανάλογα με το θέμα του. Αυτό αποτρέπει τη συνηθισμένη αποτυχία στην εφαρμογή, κατά την οποία οι εκπαιδευτές λαμβάνουν έναν κατάλογο υλικών, αλλά καμία καθοδήγηση σχετικά με το πότε, το γιατί ή με ποια σειρά πρέπει να τα χρησιμοποιήσουν. Η τρίτη αρχή είναι η συνέχεια της αξιολόγησης. Κάθε διαδρομή ολοκληρώνεται με προσεγγίσεις αξιολόγησης που επεκτείνουν, αντί να επαναλαμβάνουν, τα εργαλεία αξιολόγησης που ήδη χρησιμοποιούνται στον συγκεκριμένο τομέα του προγράμματος σπουδών, καθώς τα στοιχεία από τις ομάδες εργασίας έδειξαν ότι οι εκπαιδευτές είναι σημαντικά πιο πρόθυμοι να υιοθετήσουν νέο περιεχόμενο όταν αυτό μπορεί να αξιολογηθεί μέσω γνωστών μορφών αξιολόγησης – λίστες ελέγχου παρατήρησης, πρακτικές επιδείξεις, χαρτοφυλάκια – παρά όταν απαιτεί τη δημιουργία ενός εντελώς νέου συστήματος αξιολόγησης.

Στο υπόλοιπο αυτού του κεφαλαίου, οι τρεις αυτές αρχές υλοποιούνται μέσω έξι διαδρομών εφαρμογής, μία για κάθε σημείο εισόδου στο πρόγραμμα σπουδών, ακολουθούμενες από μια σειρά έτοιμων προς χρήση σεναρίων ενσωμάτωσης και μια περιγραφή των μαθησιακών αποτελεσμάτων που το πλαίσιο στο σύνολό του έχει σχεδιαστεί να παράγει. Κάθε διαδρομή ακολουθεί μια πανομοιότυπη εσωτερική δομή – μια σύντομη αιτιολόγηση για το λόγο που ο συγκεκριμένος τομέας του προγράμματος σπουδών αποτελεί κατάλληλο σημείο εισόδου, τους κύριους πόρους του FOOD4ALL που σχετίζονται με αυτόν, έναν πίνακα συγκεκριμένων δραστηριοτήτων ενσωμάτωσης που αντιστοιχούν στα αναμενόμενα μαθησιακά αποτελέσματα, καθώς και μια αντίστοιχη σειρά προσεγγίσεων αξιολόγησης – έτσι ώστε οι εκπαιδευτές και οι συντονιστές του προγράμματος σπουδών να μπορούν να μετακινούνται μεταξύ των διαδρομών χωρίς να απαιτείται να προσαρμόζονται κάθε φορά σε διαφορετική

δομή. Το κεφάλαιο ολοκληρώνεται με οδηγίες σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο οι έξι διαδρομές σχετίζονται μεταξύ τους διαδοχικά και πώς θα πρέπει να προσαρμοστεί η σχετική στάθμιση τους, ώστε να αντανakλά τις διαφορές στον τρόπο με τον οποίο τα συστήματα ΕΕΚ των χωρών-εταίρων κατανέμουν τον διδακτικό χρόνο μεταξύ της μάθησης στην τάξη και της μάθησης στο χώρο εργασίας.

Σκοπός του Οδικού Χάρτη

Τα προγράμματα ΕΕΚ στον τομέα της μαγειρικής σε όλες τις χώρες-εταίρους του FOOD4ALL μοιράζονται αρκετά κοινά χαρακτηριστικά, τα οποία επιβεβαιώθηκαν ανεξάρτητα τόσο από την ανασκόπηση της βιβλιογραφίας που διεξήχθη για τις εθνικές εκθέσεις σχετικά με το εκπαιδευτικό τοπίο (A2) όσο και από την επαγγελματική εμπειρία που ανέφεραν οι εκπαιδευτές κατά τη διάρκεια των διαβουλεύσεων των ομάδων εργασίας (A3). Χωρίς εξαίρεση, τα προγράμματα αυτά δίνουν μεγάλη έμφαση στην ασφάλεια των τροφίμων, την υγιεινή, την πρακτική κατάρτιση στην κουζίνα και τη μάθηση στο χώρο εργασίας, αντανakλώντας την κανονιστική απαίτηση, κοινή σε όλες τις χώρες-εταίρους, ότι η ικανότητα χειρισμού τροφίμων πρέπει να πιστοποιείται προτού ένας εκπαιδευόμενος μπορέσει να εργαστεί χωρίς επίβλεψη σε επαγγελματική κουζίνα. Αντίθετα, θέματα όπως η διαχείριση αλλεργιογόνων πέραν των ελάχιστων νομικών απαιτήσεων επισήμανσης, η δομημένη διατροφική προσαρμογή, η μαγειρική με βάση τα φυτά ως ξεχωριστή μαγειρική ικανότητα και όχι ως περιστασιακό στοιχείο του μενού, η πολιτισμική και θρησκευτική διατροφική ποικιλομορφία, καθώς και η βιωσιμότητα στην προμήθεια υλικών, εξακολουθούν να αντιμετωπίζονται μόνο εν μέρει στα περισσότερα εθνικά προγράμματα σπουδών και απουσιάζουν εντελώς από αρκετά από αυτά. Δεν πρόκειται για παράλειψη εκ μέρους των σχεδιαστών των προγραμμάτων σπουδών. Αντίθετα, οι αναλύσεις του A2 διαπίστωσαν ότι τα εθνικά πλαίσια προσόντων διαμορφώθηκαν σε μεγάλο βαθμό πριν η επαγγελματική σημασία αυτών των ικανοτήτων γίνει τόσο έντονη όσο είναι στον σύγχρονο τομέα της φιλοξενίας, ενώ οι κύκλοι αναθεώρησης των επαγγελματικών προσόντων είναι συνήθως μακροχρόνιοι, καλύπτοντας συχνά διάστημα πέντε έως δέκα ετών μεταξύ ουσιαστικών επικαιροποιήσεων. Ταυτόχρονα, οι συμμετέχοντες στις ομάδες εργασίας και στις πέντε χώρες-εταίρους συμφώνησαν σε ένα δεύτερο, πιο άμεσα αντιμετωπίσιμο εμπόδιο: ακόμη και οι εκπαιδευτές που αναγνωρίζουν την επαγγελματική σημασία της ικανότητας για διατροφική συμπεριληψη αναφέρουν περιορισμένη πρόσβαση σε έτοιμο προς χρήση υλικό που θα τους επέτρεπε να την εισαγάγουν χωρίς να απαιτείται επίσημη, διοικητικά επαχθής αναθεώρηση του προγράμματος σπουδών, δεδομένου ότι τα περισσότερα εθνικά συστήματα ΕΕΚ απαιτούν έγκριση από το υπουργείο ή τον φορέα πιστοποίησης για αλλαγές σε επίσημα καθορισμένα μαθησιακά αποτελέσματα, ενώ ο τρόπος με τον οποίο ένα υπάρχον αποτέλεσμα διδάσκεται και αξιολογείται στην πράξη επαφίεται στη διακριτική ευχέρεια του εκπαιδευτικού ιδρύματος και του εκπαιδευτή.

Σκοπός του οδικού χάρτη είναι να προσφέρει μια ρεαλιστική και φιλική προς τα εκπαιδευτικά ιδρύματα πορεία για την ενσωμάτωση των πόρων του FOOD4ALL στα υπάρχοντα προγράμματα μαγειρικής, λειτουργώντας σκόπιμα εντός του πλαισίου της διακριτικής

ευχέρειας των εκπαιδευτών και των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων όσον αφορά τη μέθοδο διδασκαλίας και το υλικό, αντί να εισέρχεται σε πεδίο που θα απαιτούσε επίσημη μεταρρύθμιση των προσόντων. Αντί να δημιουργούνται επιπλέον αυτόνομα μαθήματα – μια προσέγγιση που, σύμφωνα με τα στοιχεία των ομάδων εργασίας, θα απορριπτόταν από τη μεγάλη πλειοψηφία των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων για λόγους προγραμματισμού ωραρίου και πιστοποίησης – το πλαίσιο εμπλουτίζει τις τρέχουσες ενότητες μέσω της στοχευμένης ενσωμάτωσης των μαθησιακών πόρων του FOOD4ALL, των πρακτικών δραστηριοτήτων και των μαθησιακών εμπειριών προσανατολισμένων στον χώρο εργασίας. Στην πράξη, αυτό σημαίνει ότι ένας εκπαιδευτής που διδάσκει μια υποχρεωτική ενότητα για την ασφάλεια των τροφίμων δεν καλείται να αφιερώσει ξεχωριστές ώρες διδασκαλίας για μια ενότητα σχετικά με τα αλλεργιογόνα. Αντίθετα, το περιεχόμενο σχετικά με την αναγνώριση αλλεργιογόνων και την πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης, το οποίο είναι ήδη ενσωματωμένο στο FOOD4ALL, παραδίδεται ως επέκταση και εμβάθυνση της ενότητας για την ασφάλεια των τροφίμων που ο εκπαιδευτής υποχρεούται ήδη να διδάξει, αξιολογείται μέσω των ίδιων εργαλείων πρακτικής παρατήρησης και επίδειξης που χρησιμοποιεί ήδη ο εκπαιδευτής και καταγράφεται σε σχέση με το ίδιο μαθησιακό αποτέλεσμα που καθορίζει ήδη το πλαίσιο προσόντων. Η λογική της ενσωμάτωσης που ακολουθείται σε αυτό το κεφάλαιο – η οποία εκφράζεται συγκεκριμένα μέσω των έξι διαδρομών υλοποίησης – αποτελεί την πρακτική έκφραση των αρχών της εποικοδομητικής εναρμόνισης και της εκπαίδευσης με βάση τις ικανότητες που καθορίστηκαν στο Κεφάλαιο 4: κάθε πόρος του FOOD4ALL δεν τοποθετείται ως νέο περιεχόμενο, αλλά ως μια πληρέστερη υλοποίηση μιας ικανότητας που το εκπαιδευτικό ίδρυμα ήδη πιστοποιεί.

Ο οδικός χάρτης βασίζεται σε έξι σημεία εισόδου στο πρόγραμμα σπουδών που συναντώνται συνήθως στα προγράμματα μαγειρικής των χωρών-εταίρων, τα οποία επιλέχθηκαν επειδή οι αναλύσεις του πλαισίου A2 επιβεβαίωσαν την σχεδόν καθολική παρουσία τους, σε ουσιαστικά συγκρίσιμη μορφή, στις δομές πιστοποίησης των χωρών-εταίρων, παρά τις διαφορές στην εθνική ορολογία, την αλληλουχία των ενοτήτων και την κατανομή των πιστωτικών μονάδων:

- Ασφάλεια και Υγιεινή Τροφίμων
- Βασικές μαγειρικές δεξιότητες
- Λειτουργίες κουζίνας
- Προετοιμασία μενού
- Βασικές αρχές διατροφής
- Μάθηση με βάση την εργασία

Αυτοί οι έξι τομείς, στο σύνολό τους, παρέχουν επαρκή χώρο στο πρόγραμμα σπουδών για την ενσωμάτωση όλων των θεματικών ενοτήτων, των διαδικτυακών μαθημάτων, των πρακτικών πόρων και των δραστηριοτήτων αξιολόγησης του FOOD4ALL, χωρίς να απαιτείται από κανένα εκπαιδευτικό ίδρυμα να υιοθετήσει το πλαίσιο στο σύνολό του με μία μόνο κίνηση.

Αρχιτεκτονική πόρων του FOOD4ALL

Πριν εξετάσουμε ξεχωριστά τις έξι διαδρομές, είναι χρήσιμο να παρουσιάσουμε τον πλήρη κατάλογο των παραδοτέων του FOOD4ALL και την παιδαγωγική λειτουργία που προορίζεται να εξυπηρετήσει το καθένα, καθώς ο ίδιος πόρος επαναλαμβάνεται συχνά σε περισσότερες από μία διαδρομές και οι εκπαιδευτές ωφελούνται από την κατανόηση του πρωταρχικού σκοπού του πριν τον συναντήσουν σε ένα συγκεκριμένο πλαίσιο εφαρμογής. Αυτή η χαρτογράφηση δεν αποσκοπεί να είναι εξαντλητική ως προς κάθε πιθανή χρήση ενός συγκεκριμένου πόρου. Αντίθετα, προσδιορίζει την κύρια λειτουργία ενσωμάτωσης για την οποία κάθε πόρος σχεδιάστηκε και επικυρώθηκε κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ανάπτυξης του FOOD4ALL, αφήνοντας στους εκπαιδευτές την ελευθερία να εντοπίσουν δευτερεύουσες εφαρμογές καθώς εξοικειώνονται με το υλικό στο δικό τους διδακτικό πλαίσιο.

Πόρος FOOD4ALL	Κύρια λειτουργία ενσωμάτωσης
Οδηγός για τη μαγειρική χωρίς αποκλεισμούς - Ενότητα 1: Ευαισθητοποίηση σχετικά με τα αλλεργιογόνα και διατροφική ασφάλεια	Ασφάλεια τροφίμων, διαχείριση αλλεργιογόνων, πρόληψη διασταυρούμενης μόλυνσης
Οδηγός για τη γαστρονομική ένταξη – Ενότητα 2: Ολιστική υγεία και διατροφική διαχείριση	Προσαρμογή της διατροφής σε θέματα υγείας και διατροφική εκπαίδευση
Οδηγός για τη γαστρονομική συμπερίληψη - Ενότητα 3: Γαστρονομική αριστεία με βάση τα φυτά	Χορτοφαγικές, αυστηρά χορτοφαγικές και ευέλικτες φυτοφαγικές γαστρονομικές πρακτικές
Οδηγός για τη γαστρονομική συμπερίληψη – Ενότητα 4: Εξερεύνηση ποικίλων διατροφικών προσεγγίσεων	Κατανόηση των αναδυόμενων διατροφικών τάσεων και των εξειδικευμένων διατροφικών προγραμμάτων
Οδηγός για τη γαστρονομική συμπερίληψη – Ενότητα 5: GlobalPalate Navigator	Ευαισθητοποίηση σχετικά με πολιτισμικές, θρησκευτικές και ηθικές πτυχές της διατροφής
Διαδικτυακό μάθημα 1: Ανάπτυξη καινοτόμων συνταγών	Καινοτομία στις συνταγές και γαστρονομική δημιουργικότητα
Διαδικτυακό μάθημα 2: Σχεδιασμός και κατάρτιση μενού	Σχεδιασμός και προσαρμογή μενού με γνώμονα την ένταξη

Πόρος FOOD4ALL	Κύρια λειτουργία ενσωμάτωσης
Διαδικτυακό μάθημα 3: Προηγμένες τεχνικές μαγειρικής με έμφαση στην αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης	Ασφάλεια τροφίμων και παραγωγή χωρίς αλλεργιογόνα
Διαδικτυακό μάθημα 4: Προσαρμογή συνταγών στην πράξη	Πρακτική τροποποίηση συνταγών
Διαδικτυακό μάθημα 5: Δοκιμή γεύσης και διασφάλιση ποιότητας	Οργανοληπτική αξιολόγηση και έλεγχος ποιότητας
Ενημερωτικό υλικό: Παραδείγματα μενού χωρίς αποκλεισμούς	Ανάλυση αυθεντικών μενού και δραστηριότητες επανασχεδιασμού μενού
Υλικό ευαισθητοποίησης: Προσαρμοσμένες συνταγές	Πρακτική εφαρμογή στην κουζίνα
Υλικό ευαισθητοποίησης: Συγκριτικά στατιστικά γραφήματα	Ευαισθητοποίηση και μάθηση βάσει τεκμηριωμένων στοιχείων
Υλικό ευαισθητοποίησης: Πρακτικοί οπτικοί οδηγοί	Εργαλεία υποστήριξης στην κουζίνα και οδηγίες διαδικασιών
Διαδραστικές δραστηριότητες	Δοκιμασίες, επανάληψη και αυτοαξιολόγηση

Διαδρομή υλοποίησης 1: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL στις ενότητες για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων

Η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί το ισχυρότερο σημείο εισόδου για την ενσωμάτωση του FOOD4ALL, καθώς όλα τα προγράμματα των χωρών-εταίρων περιλαμβάνουν ήδη υποχρεωτική εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής, ασφάλειας των τροφίμων και ασφαλούς χειρισμού των τροφίμων.

Βασικοί πόροι του FOOD4ALL

- Οδηγός: Ευαισθητοποίηση σχετικά με τα αλλεργιογόνα και τη διατροφική ασφάλεια

- Διαδικτυακό μάθημα 3: Προηγμένες τεχνικές μαγειρικής με ευαισθητοποίηση σχετικά με τη διασταυρούμενη μόλυνση
- Πρακτικοί οπτικοί οδηγοί
- Συγκριτικά στατιστικά γραφήματα
- Διαδραστικές δραστηριότητες

Δραστηριότητες ενσωμάτωσης

Δραστηριότητα	Χρησιμοποιημένος πόρος FOOD4ALL	Αναμενόμενο αποτέλεσμα
Εργαστήριο αναγνώρισης αλλεργιογόνων	Ενότητα 1 + Εικονογραφικά διαγράμματα	Οι εκπαιδευόμενοι αναγνωρίζουν τα κύρια αλλεργιογόνα τροφίμων
Άσκηση χαρτογράφησης διασταυρούμενης μόλυνσης	Μάθημα 3 + Οπτικοί οδηγοί	Οι εκπαιδευόμενοι εντοπίζουν τους κινδύνους μόλυνσης στις ροές εργασιών της κουζίνας
Διαμόρφωση σταθμού εργασίας ασφαλούς από αλλεργιογόνα	Μάθημα 3 + Οπτικοί οδηγοί	Οι εκπαιδευόμενοι εφαρμόζουν σωστά τις διαδικασίες διαχωρισμού
Προσομοίωση ασφάλειας στην κουζίνα	Διαδραστικές δραστηριότητες	Οι εκπαιδευόμενοι ανταποκρίνονται σε ρεαλιστικά σενάρια μόλυνσης
Δραστηριότητα σχετικά με τις πληροφορίες και την επισήμανση των τροφίμων	Ενότητα 1	Οι εκπαιδευόμενοι κατανοούν τις απαιτήσεις επικοινωνίας σχετικά με τα αλλεργιογόνα

Αξιολόγηση

- Λίστα ελέγχου παρατήρησης κατά τη διάρκεια των πρακτικών ασκήσεων
- Κουίζ αναγνώρισης αλλεργιογόνων
- Εργασία ανάλυσης κινδύνου διασταυρούμενης μόλυνσης
- Πρακτική επίδειξη διαδικασιών ασφαλούς προετοιμασίας

Διαδρομή υλοποίησης 2: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL σε ενότητες βασικών μαγειρικών δεξιοτήτων

Τα μαθήματα βασικών μαγειρικών δεξιοτήτων παρέχουν το ιδανικό πλαίσιο για την εισαγωγή της διατροφικής προσαρμογής και των φυτικών μαγειρικών πρακτικών.

Βασικοί πόροι του FOOD4ALL

- Μαγειρική αριστεία με βάση τα φυτά
- Μάθημα 1: Ανάπτυξη καινοτόμων συνταγών
- Μάθημα 4: Προσαρμογή συνταγών στην πράξη
- Προσαρμοσμένες συνταγές

Δραστηριότητες ενσωμάτωσης

Δραστηριότητα	Χρησιμοποιημένος πόρος FOOD4ALL	Αναμενόμενο αποτέλεσμα
Πρόκληση αντικατάστασης συστατικών με φυτικά υλικά	Γαστρονομική αριστεία με βάση τα φυτά	Οι εκπαιδευόμενοι εξερευνούν εναλλακτικά συστατικά
Χορτοφαγική προσαρμογή μιας παραδοσιακής συνταγής	Μάθημα 1 + Προσαρμοσμένες συνταγές	Οι εκπαιδευόμενοι αναπτύσσουν φυτικές εναλλακτικές λύσεις
Δημιουργία πιάτων για ευέλικτο φυτοφαγικό μενού	Πιάτο 1	Οι εκπαιδευόμενοι δημιουργούν ισορροπημένα εναλλακτικά πιάτα
Εργαστήριο προσαρμογής συνταγών	Μάθημα 4	Οι εκπαιδευόμενοι προσαρμόζουν τις συνταγές σύμφωνα με τις διατροφικές απαιτήσεις
Δραστηριότητα συγκριτικής γευσίγνωσας	Μάθημα 5	Οι εκπαιδευόμενοι αξιολογούν τα προσαρμοσμένα πιάτα

Αξιολόγηση

- Πρακτική αξιολόγηση προϊόντων
- Χαρτοφυλάκιο συνταγών
- Φύλλο εργασίας με αιτιολόγηση της προσαρμογής
- Αξιολόγηση από συναδέλφους και γευστική δοκιμή

Διαδρομή υλοποίησης 3: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL στις ενότητες λειτουργίας της κουζίνας

Οι ενότητες λειτουργιών κουζίνας παρέχουν ευκαιρίες για τη σύνδεση των αρχών της γαστρονομίας χωρίς αποκλεισμούς με την αυθεντική επαγγελματική πρακτική.

Βασικοί πόροι του FOOD4ALL

- Μάθημα 3: Προχωρημένες τεχνικές μαγειρικής με ευαισθητοποίηση σχετικά με τη διασταυρούμενη μόλυνση
- Μάθημα 4: Προσαρμογή συνταγών στην πράξη
- Εγχειρίδιο EthicalEats
- Πρακτικοί οπτικοί οδηγοί

Δραστηριότητες ενσωμάτωσης

Δραστηριότητα	Χρησιμοποιημένος πόρος FOOD4ALL	Αναμενόμενο αποτέλεσμα
Σχεδιασμός ροής εργασιών παραγωγής χωρίς αλλεργιογόνα	Μάθημα 3	Οι εκπαιδευόμενοι οργανώνουν ασφαλείς διαδικασίες στην κουζίνα
Ανασκόπηση της βιώσιμης προμήθειας συστατικών	Εγχειρίδιο EthicalEats	Οι εκπαιδευόμενοι αξιολογούν τις επιλογές συστατικών
Άσκηση για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων	Εγχειρίδιο EthicalEats	Οι εκπαιδευόμενοι εντοπίζουν ευκαιρίες πρόληψης της σπατάλης
Διατροφική προσαρμογή κατά τη διάρκεια της παραγωγής	Μάθημα 4	Οι εκπαιδευόμενοι τροποποιούν συνταγές διατηρώντας παράλληλα την αποδοτικότητα της ροής εργασίας

Αξιολόγηση

- Έλεγχος της ροής εργασιών στην κουζίνα
- Λίστα ελέγχου βιωσιμότητας
- Πρακτική αξιολόγηση παραγωγής

Διαδρομή υλοποίησης 4: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL στις ενότητες προετοιμασίας μενού

Οι ενότητες προετοιμασίας μενού αποτελούν το πιο ολοκληρωμένο σημείο ενσωμάτωσης, καθώς επιτρέπουν την ταυτόχρονη αντιμετώπιση πολλαπλών θεμάτων του FOOD4ALL.

Κύριες πηγές του FOOD4ALL

- Μάθημα 2: Σχεδιασμός και κατάρτιση μενού
- Δείγματα μενού χωρίς αποκλεισμούς
- Πλοηγός GlobalPalate
- Εγχειρίδιο EthicalEats

Δραστηριότητες ενσωμάτωσης

Δραστηριότητα	Χρησιμοποιημένος πόρος FOOD4ALL	Αναμενόμενο αποτέλεσμα
Ανάλυση μενού χωρίς αποκλεισμούς	Δείγματα μενού χωρίς αποκλεισμούς	Οι εκπαιδευόμενοι εντοπίζουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των υφιστάμενων μενού

Δραστηριότητα	Χρησιμοποιημένος πόρος FOOD4ALL	Αναμενόμενο αποτέλεσμα
Έργο ανασχεδιασμού μενού	Μάθημα 2	Οι εκπαιδευόμενοι προσαρμόζουν τα μενού σε πολλαπλές διατροφικές απαιτήσεις
Άσκηση προσαρμογής μενού με βάση τον πολιτισμό	Πολιτιστική γαστρονομική πυξίδα	Οι εκπαιδευόμενοι λαμβάνουν υπόψη τις πολιτισμικές διατροφικές προτιμήσεις
Εργασία συμμόρφωσης με θρησκευτικές διατροφικές απαιτήσεις	Οδηγός συμμόρφωσης SacredPlates	Οι εκπαιδευόμενοι προσαρμόζουν τα μενού σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Χαλάλ, Κοσέρ και Ινδουιστών
Έργο ανάπτυξης βιώσιμων μενού	Εγχειρίδιο EthicalEats	Οι εκπαιδευόμενοι ενσωματώνουν τις αρχές της βιωσιμότητας

Αξιολόγηση

- Περιεκτικό χαρτοφυλάκιο μενού
- Παρουσίαση μενού
- Απάντηση σε μελέτη περίπτωσης
- Αξιολόγηση ομαδικού έργου

Διαδικασία υλοποίησης 5: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL στις ενότητες βασικών γνώσεων διατροφής

Οι ενότητες διατροφής παρέχουν το καταλληλότερο πλαίσιο για την αντιμετώπιση των διατροφικών αναγκών που σχετίζονται με την υγεία και των αναδυόμενων διατροφικών προσεγγίσεων.

Κύριες πηγές του FOOD4ALL

- Ολιστική υγεία και διατροφική διαχείριση
- Εξερεύνηση ποικίλων διατροφικών προσεγγίσεων
- Συγκριτικά στατιστικά γραφήματα
- Μάθημα 4: Προσαρμογή συνταγών στην πράξη

Δραστηριότητες ενσωμάτωσης

Δραστηριότητα	Χρησιμοποιημένος πόρος FOOD4ALL	Αναμενόμενο αποτέλεσμα
Ανάλυση διατροφικών αναγκών	Ολιστική διαχείριση της υγείας και της διατροφής	Οι εκπαιδευόμενοι κατανοούν τις διατροφικές απαιτήσεις που σχετίζονται με την υγεία
Προσαρμογή γευμάτων για διαβητικούς	Μάθημα 4	Οι εκπαιδευόμενοι προσαρμόζουν συνταγές για συγκεκριμένες παθήσεις
Σχεδιασμός μενού χαμηλής περιεκτικότητας σε νάτριο	Ολιστική διαχείριση της υγείας και της διατροφής	Οι εκπαιδευόμενοι εφαρμόζουν διατροφικές οδηγίες
Δραστηριότητα σύγκρισης διατροφικών τάσεων	Εξερεύνηση διαφορετικών διατροφικών προσεγγίσεων	Οι εκπαιδευόμενοι αναλύουν διαφορετικά διατροφικά μοντέλα
Εργαστήριο προσαρμογής στη διατροφή χαμηλής περιεκτικότητας σε FODMAP	Ενότητα 4 + Μάθημα 4	Οι εκπαιδευόμενοι τροποποιούν τις συνταγές ανάλογα

Αξιολόγηση

- Εργασία μενού με βάση τη διατροφή
- Έργο προσαρμογής συνταγών
- Φύλλο εργασίας σύγκρισης διατροφικών συνηθειών

Διαδρομή υλοποίησης 6: Ενσωμάτωση του FOOD4ALL στη μάθηση με βάση την εργασία

Η μάθηση στο χώρο εργασίας προσφέρει την καλύτερη ευκαιρία για τη μεταφορά των ικανοτήτων του FOOD4ALL σε αυθεντικά επαγγελματικά περιβάλλοντα.

Βασικοί πόροι του FOOD4ALL

Όλοι οι πόροι του FOOD4ALL μπορούν να αξιοποιηθούν ανάλογα με το πλαίσιο του χώρου εργασίας.

Προτεινόμενες εργασίες στο χώρο εργασίας

Εργασία στο χώρο εργασίας	Πόρος του FOOD4ALL που χρησιμοποιείται
Αξιολόγηση κινδύνου αλλεργιογόνων	Ενότητα 1 + Μάθημα 3
Αναθεώρηση διατροφικού μενού	Μάθημα 2 + Δείγματα μενού χωρίς αποκλεισμούς
Εργασία τροποποίησης συνταγών	Μάθημα 4 + Προσαρμοσμένες συνταγές
Ανάπτυξη προϊόντων φυτικής προέλευσης	Ενότητα 3 + Μάθημα 1

Εργασία στο χώρο εργασίας	Πόρος του FOOD4ALL που χρησιμοποιείται
Έλεγχος βιωσιμότητας	Εγχειρίδιο EthicalEats
Ανάλυση διατροφικών απαιτήσεων πελατών	GlobalPalate Navigator
Αξιολόγηση ποιότητας προσαρμοσμένων πιάτων	Μάθημα 5

Αξιολόγηση

- Αξιολόγηση από τον μέντορα στο χώρο εργασίας
- Ημερολόγιο αναστοχασμού του μαθητή
- Φάκελος πρακτικών εργασιών
- Έκθεση έργου στο χώρο εργασίας

Έτοιμα προς χρήση σενάρια ενσωμάτωσης του FOOD4ALL

Τα παρακάτω σενάρια απεικονίζουν τον τρόπο με τον οποίο οι πόροι του FOOD4ALL μπορούν να ενσωματωθούν σε υπάρχοντα προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης στον τομέα της μαγειρικής, χωρίς να απαιτείται αναδιάρθρωση του προγράμματος σπουδών ή πρόσθετα αυτόνομα μαθήματα. Αντί να παρουσιάζουν μεμονωμένες δραστηριότητες, τα σενάρια απεικονίζουν ρεαλιστικές καταστάσεις διδασκαλίας και μάθησης που μπορούν να ενσωματωθούν σε μαθήματα σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, τις μαγειρικές δεξιότητες, τον σχεδιασμό μενού, τη διατροφή, τις λειτουργίες της κουζίνας και τη μάθηση με βάση την εργασία. Κάθε σενάριο αντανakλά τις αρχές που περιγράφονται σε όλο το εγχειρίδιο: εποικοδομητική εναρμόνιση, εκπαίδευση βασισμένη στις ικανότητες, βιωματική μάθηση, μάθηση σε συγκεκριμένο πλαίσιο και ο κύκλος ενσωμάτωσης «πριν–κατά τη διάρκεια–μετά».

Σενάριο 1: Διεξαγωγή ελέγχου αλλεργιογόνων στην κουζίνα εκπαίδευσης

Οι ενότητες για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων αποτελούν το πιο προσιτό σημείο εισόδου για την εισαγωγή των πόρων του FOOD4ALL. Σε αυτό το σενάριο, οι εκπαιδευόμενοι καλούνται να διεξάγουν έναν συστηματικό έλεγχο αλλεργιογόνων στην κουζίνα εκπαίδευσης. Πριν εισέλθουν στο πρακτικό περιβάλλον, οι εκπαιδευόμενοι ολοκληρώνουν επιλεγμένες δραστηριότητες από την ενότητα «Ευαισθητοποίηση σχετικά με τα αλλεργιογόνα και διατροφική ασφάλεια» και μελετούν οπτικούς οδηγούς που απεικονίζουν κοινούς κινδύνους διασταυρούμενης μόλυνσης.

Κατά τη διάρκεια της πρακτικής συνεδρίας, οι εκπαιδευόμενοι επιθεωρούν τους χώρους αποθήκευσης, τους σταθμούς προετοιμασίας, τα σκεύη, τα συστήματα επισήμανσης και την οργάνωση της ροής εργασίας. Εντοπίζουν πιθανούς κινδύνους από αλλεργιογόνα και προτείνουν διορθωτικές ενέργειες. Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στις διαδικασίες διαχωρισμού, στα πρωτόκολλα καθαρισμού και στις πρακτικές επικοινωνίας εντός της κουζίνας.

Η δραστηριότητα ολοκληρώνεται με μια ομαδική συζήτηση, κατά την οποία οι εκπαιδευόμενοι αιτιολογούν τις συστάσεις τους και αναστοχάζονται σχετικά με το πώς μικρές

επιχειρησιακές αποφάσεις μπορούν να επηρεάσουν σημαντικά τα αποτελέσματα της ασφάλειας των τροφίμων. Μέσω αυτού του σεναρίου, οι εκπαιδευόμενοι αναπτύσσουν πρακτικές ικανότητες στην αναγνώριση αλλεργιογόνων, την εκτίμηση κινδύνου και την προληπτική διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων.

Σενάριο 2: Μετατροπή μιας παραδοσιακής συνταγής σε μια χορτοφαγική εναλλακτική

Στα μαθήματα βασικών μαγειρικών δεξιοτήτων, οι εκπαιδευόμενοι προετοιμάζουν συχνά παραδοσιακά πιάτα χρησιμοποιώντας συμβατικά συστατικά. Οι πόροι του FOOD4ALL μπορούν να ενσωματωθούν προτρέποντας τους εκπαιδευόμενους να επανασχεδιάσουν μια γνωστή συνταγή για χορτοφάγους καταναλωτές, διατηρώντας παράλληλα τις οργανοληπτικές ιδιότητες και τη μαγειρική της ταυτότητα.

Πριν από την πρακτική συνεδρία, οι εκπαιδευόμενοι εξερευνούν την ενότητα «*Διατροφική αριστεία με βάση τα φυτά*» και εξετάζουν παραδείγματα αντικατάστασης συστατικών που παρουσιάζονται στο Μάθημα 1: «*Ανάπτυξη καινοτόμων συνταγών*». Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου, οι εκπαιδευόμενοι αναλύουν τη λειτουργία κάθε συστατικού ζωικής προέλευσης και εντοπίζουν κατάλληλες φυτικές εναλλακτικές λύσεις.

Η έμφαση δίνεται όχι μόνο στην αντικατάσταση των συστατικών, αλλά και στην κατανόηση του τρόπου με τον οποίο οι αντικαταστάσεις επηρεάζουν τη γεύση, την υφή, την εμφάνιση και τη θρεπτική αξία. Μετά την προετοιμασία και τη γευσιγνωσία, οι εκπαιδευόμενοι συγκρίνουν την αρχική και την προσαρμοσμένη εκδοχή και συζητούν τις μαγειρικές αποφάσεις που ελήφθησαν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας προσαρμογής.

Αυτό το σενάριο ενθαρρύνει τη δημιουργικότητα, την κριτική σκέψη και την πρακτική κατανόηση των τεχνικών μαγειρικής με βάση τα φυτά, ενώ παράλληλα αποδεικνύει ότι η διατροφική προσαρμογή μπορεί να επιτευχθεί χωρίς να θυσιάζεται η γαστρονομική ποιότητα.

Σενάριο 3: Δημιουργία μενού για πελάτες με διαβήτη

Τα μαθήματα διατροφής συχνά εισάγουν τους εκπαιδευόμενους στις γενικές διατροφικές αρχές, αλλά σπάνια τους ζητούν να εφαρμόσουν αυτές τις γνώσεις σε πραγματικές καταστάσεις σχεδιασμού μενού. Αυτό το σενάριο καλύπτει αυτό το κενό, ζητώντας από τους εκπαιδευόμενους να αναπτύξουν ένα πλήρες μενού κατάλληλο για πελάτες που ζουν με διαβήτη.

Χρησιμοποιώντας πόρους από τα μαθήματα «*Ολιστική Υγεία και Διατροφική Διαχείριση*» και «*Μάθημα 2: Σχεδιασμός και Σύνθεση Μενού*», οι εκπαιδευόμενοι αξιολογούν τα συστατικά, τις μεθόδους μαγειρέματος, τα μεγέθη των μερίδων και τη σύνθεση του μενού, εφαρμόζοντας τους δείκτες Γλυκαιμικού Δείκτη (GI) και Γλυκαιμικού Φορτίου (GL) ως βασικές παραμέτρους σχεδιασμού. Πρέπει να αιτιολογήσουν πώς οι επιλογές τους — συμπεριλαμβανομένης της επιλογής συγκεκριμένων συστατικών, των τεχνικών παρασκευής και του μεγέθους των μερίδων — συμβάλλουν στην ισορροπημένη διατροφή και στη σταθερή διαχείριση της γλυκόζης στο αίμα, χρησιμοποιώντας τιμές GI/GL για να υποστηρίξουν τη συλλογιστική τους ποσοτικά, αντί να βασίζονται αποκλειστικά σε ποιοτική κρίση.

Η δραστηριότητα κορυφώνεται με μια παρουσίαση μενού, όπου οι εκπαιδευόμενοι εξηγούν τις σχεδιαστικές τους αποφάσεις τόσο από γαστρονομική όσο και από διατροφική άποψη. Η

άσκηση αναδεικνύει τη σχέση μεταξύ των απαιτήσεων για την υγεία και του σχεδιασμού μενού, ενώ παράλληλα ενισχύει την ικανότητα των εκπαιδευομένων να μετατρέπουν τις διατροφικές συστάσεις σε πρακτικές λύσεις για την εστίαση.

Σενάριο 4: Προσαρμογή ενός πιάτου στις απαιτήσεις της δίαιτας χαμηλής περιεκτικότητας σε FODMAP

Καθώς αυξάνεται η ευαισθητοποίηση σχετικά με τις παθήσεις του πεπτικού συστήματος, οι επαγγελματίες της μαγειρικής καλούνται όλο και περισσότερο να ανταποκρίνονται σε εξειδικευμένα διατροφικά αιτήματα. Σε αυτό το σενάριο, οι εκπαιδευόμενοι εργάζονται με ένα τυπικό πιάτο εστιατορίου και το επανασχεδιάζουν για πελάτες που ακολουθούν μια διατροφική προσέγγιση χαμηλής περιεκτικότητας σε FODMAP.

Οι εκπαιδευόμενοι εξερευνούν πρώτα το σχετικό περιεχόμενο από την ενότητα «*Εξερεύνηση Διαφορετικών Διατροφικών Προσεγγίσεων*» πριν αναλύσουν τα συστατικά που συνήθως συνδέονται με πεπτικές ενοχλήσεις. Κατά τη διάρκεια της πρακτικής φάσης, εντοπίζουν κατάλληλες αντικαταστάσεις και προετοιμάζουν μια προσαρμοσμένη εκδοχή του πιάτου.

Η άσκηση ενθαρρύνει τους εκπαιδευόμενους να προχωρήσουν πέρα από την απλή αντικατάσταση συστατικών και να εξετάσουν πώς οι διατροφικές τροποποιήσεις επηρεάζουν τη δομή της συνταγής, τις μεθόδους παρασκευής και την εμπειρία του πελάτη. Οι δραστηριότητες αναστοχασμού εστιάζουν στις πρακτικές προκλήσεις της εξισορρόπησης των διατροφικών περιορισμών με τις γαστρονομικές προσδοκίες.

Σενάριο 5: Σχεδιασμός μιας εμπειρίας μπουφέ χωρίς αποκλεισμούς

Οι ενότητες προετοιμασίας μενού προσφέρουν πολύτιμες ευκαιρίες για την ταυτόχρονη ενσωμάτωση πολλαπλών θεμάτων του FOOD4ALL. Σε αυτό το σενάριο, οι εκπαιδευόμενοι καλούνται να σχεδιάσουν ένα μπουφέ κατάλληλο για ένα ποικιλόμορφο πελατολόγιο, το οποίο μπορεί να περιλαμβάνει χορτοφάγους, αυστηρά χορτοφάγους, άτομα με δυσανεξία στη λακτόζη, άτομα που ακολουθούν δίαιτα χωρίς γλουτένη, άτομα με ιδιαίτερες διατροφικές απαιτήσεις λόγω θρησκείας και άτομα που προσέχουν τη διατροφή τους.

Χρησιμοποιώντας τα «*Δείγματα Μενού χωρίς αποκλεισμούς*», το «*GlobalPalate Navigator*» και το «*Μάθημα 2: Σχεδιασμός και Διαμόρφωση Μενού*», οι εκπαιδευόμενοι αναπτύσσουν μια ιδέα για έναν μπουφέ που ενσωματώνει ποικιλία, προσβασιμότητα και σαφή επικοινωνία των διατροφικών πληροφοριών.

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην επισήμανση των αλλεργιογόνων, στην ισορροπία του μενού, στην οπτική παρουσίαση και στη λειτουργική σκοπιμότητα. Οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να εξετάσουν πώς οι επιλογές τροφίμων, η σήμανση και οι ρυθμίσεις εξυπηρέτησης συμβάλλουν σε μια εμπειρία εργασίας χωρίς αποκλεισμούς.

Αυτό το σενάριο αντανakλά τις πραγματικές προσδοκίες του κλάδου της φιλοξενίας και καταδεικνύει πώς μπορούν να αντιμετωπιστούν ταυτόχρονα πολλαπλές διατροφικές απαιτήσεις σε ένα ενιαίο περιβάλλον εργασίας.

Σενάριο 6: Ανταπόκριση σε διατροφικό αίτημα πελάτη

Ένας από τους πιο ρεαλιστικούς τρόπους ανάπτυξης δεξιοτήτων μαγειρικής χωρίς αποκλεισμούς είναι μέσω αυθεντικών καταστάσεων εξυπηρέτησης πελατών. Σε αυτό το σενάριο, οι εκπαιδευόμενοι λαμβάνουν ένα προσομοιωμένο αίτημα πελάτη που αφορά αλλεργίες, δυσανεξίες, θρησκευτικές απαιτήσεις ή συγκεκριμένες διατροφικές προτιμήσεις.

Εργαζόμενοι ατομικά ή σε ομάδες, οι εκπαιδευόμενοι αναλύουν το αίτημα, αξιολογούν τις επιλογές του μενού, εντοπίζουν πιθανούς κινδύνους και προτείνουν τις κατάλληλες προσαρμογές. Στη συνέχεια, πρέπει να εξηγήσουν τις αποφάσεις τους σαν να επικοινωνούσαν απευθείας με έναν πελάτη.

Η εστίαση εκτείνεται πέρα από την προετοιμασία των τροφίμων και περιλαμβάνει την επαγγελματική επικοινωνία, την εμπιστοσύνη των πελατών και την υπεύθυνη λήψη αποφάσεων. Αυτό το σενάριο αντικατοπτρίζει πιστά καταστάσεις που συναντώνται συνήθως σε εστιατόρια, ξενοδοχεία, επιχειρήσεις τροφοδοσίας και κουζίνες εκπαιδευτικών ιδρυμάτων.

Σενάριο 7: Ανάπτυξη βιώσιμου μενού με τοπικά και εποχιακά συστατικά

Η βιωσιμότητα διασταυρώνεται όλο και περισσότερο με τη διατροφική συμπερίληψη στα σύγχρονα περιβάλλοντα εργασίας. Αυτό το σενάριο ζητά από τους εκπαιδευόμενους να σχεδιάσουν ένα εποχιακό μενού που να ανταποκρίνεται ταυτόχρονα στους στόχους βιωσιμότητας και στις ποικίλες διατροφικές απαιτήσεις.

Αντλώντας στοιχεία από το *Εγχειρίδιο EthicalEats* και σχετικούς πόρους του FOOD4ALL, οι εκπαιδευόμενοι αξιολογούν την προέλευση των συστατικών, την εποχικότητα, τις στρατηγικές μείωσης της σπατάλης τροφίμων και την προσβασιμότητα του μενού. Ενθαρρύνονται να εξετάσουν πώς τα τοπικά και εποχιακά συστατικά μπορούν να υποστηρίξουν τόσο την περιβαλλοντική βιωσιμότητα όσο και τις πρακτικές γαστρονομικής συμπερίληψης.

Η τελική πρόταση μενού αξιολογείται όχι μόνο ως προς τη γαστρονομική ποιότητα, αλλά και ως προς την ικανότητά της να είναι οικονομικά προσιτή και να εξισορροπεί τη βιωσιμότητα, τη διατροφική αξία και τη διατροφική ποικιλία.

Σενάριο 8: Αξιολόγηση προσαρμοσμένων πιάτων μέσω αισθητηριακής ανάλυσης

Το τελικό σενάριο επικεντρώνεται στη διασφάλιση της ποιότητας και ενισχύει την αρχή ότι η διατροφική προσαρμογή δεν πρέπει να οδηγεί σε κατώτερες γαστρονομικές εμπειρίες. Οι εκπαιδευόμενοι προετοιμάζουν τόσο ένα πρωτότυπο πιάτο όσο και μια προσαρμοσμένη εκδοχή σχεδιασμένη για μια συγκεκριμένη διατροφική απαίτηση.

Χρησιμοποιώντας τα εργαλεία αισθητηριακής αξιολόγησης του FOOD4ALL, αξιολογούν την εμφάνιση, το άρωμα, τη γεύση, την υφή και τη συνολική αποδοχή. Η άσκηση ενθαρρύνει τους εκπαιδευόμενους να εντοπίσουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των προσαρμογών τους και να εξετάσουν πώς μπορούν να βελτιωθούν περαιτέρω οι συνταγές.

Συνδέοντας τη διατροφική προσαρμογή με την οργανοληπτική αξιολόγηση, αυτό το σενάριο ενισχύει μια βασική αρχή του FOOD4ALL: η μαγειρική χωρίς αποκλεισμούς δεν αφορά απλώς την αφαίρεση συστατικών ή την αποφυγή αλλεργιογόνων, αλλά την παροχή γαστρονομικών εμπειριών υψηλής ποιότητας για όλους τους καταναλωτές.

Σκέψεις για την εφαρμογή σε όλες τις διαδρομές

Αν και οι έξι διαδρομές παρουσιάζονται ξεχωριστά για λόγους σαφήνειας, στην πράξη έχουν σχεδιαστεί για να εφαρμόζονται αθροιστικά και όχι μεμονωμένα. Τα εκπαιδευτικά ιδρύματα που υιοθετούν αυτό το πλαίσιο συνήθως ξεκινούν με τη Διαδρομή 1 – Ασφάλεια και Υγιεινή Τροφίμων, καθώς το περιεχόμενο σχετικά με τα αλλεργιογόνα και τη διασταυρούμενη μόλυνση είναι ήδη υποχρεωτικό σε όλα τα προγράμματα σπουδών των χωρών-εταίρων και, ως εκ τούτου, παρουσιάζει το χαμηλότερο θεσμικό εμπόδιο εισόδου. Μόλις οι εκπαιδευτές και οι εκπαιδευόμενοι εξοικειωθούν με το υλικό του FOOD4ALL μέσω αυτού του σημείου εισόδου, οι Διαδρομές 2 έως 5 μπορούν να εισαχθούν σταδιακά κατά τη διάρκεια των επόμενων εξαμήνων, με αποκορύφωμα τη Διαδρομή 6, όπου οι ικανότητες που αναπτύχθηκαν στις προηγούμενες διαδρομές ενοποιούνται και μεταφέρονται σε αυθεντικά εργασιακά περιβάλλοντα. Αυτή η σταδιακή αλληλουχία μειώνει τον φόρτο εργασίας που συνδέεται με την αλλαγή του προγράμματος σπουδών – ένα ζήτημα που τέθηκε επανειλημμένα από τους εκπαιδευτικούς κατά τη διάρκεια των διαβουλεύσεων των ομάδων εργασίας – ενώ παράλληλα διασφαλίζει ότι τελικά θα καλυφθεί το πλήρες εύρος του περιεχομένου του FOOD4ALL.

Τα εκπαιδευτικά ιδρύματα θα πρέπει επίσης να λάβουν υπόψη ότι τα έξι σημεία εισόδου στο πρόγραμμα σπουδών δεν έχουν την ίδια βαρύτητα σε κάθε εθνικό πλαίσιο. Όπου η μάθηση με βάση την εργασία αποτελεί σημαντικό μέρος των ωρών του προγράμματος, όπως συμβαίνει συνήθως στα συστήματα ΕΕΚ που βασίζονται στη μαθητεία, η Διαδρομή 6 μπορεί να εισαχθεί νωρίτερα και να χρησιμοποιηθεί για την ενίσχυση των ικανοτήτων από τις διαδρομές που βασίζονται στην τάξη, αντί να λειτουργεί αποκλειστικά ως τελικό στάδιο. Ως εκ τούτου, οι εκπαιδευτές ενθαρρύνονται να αντιμετωπίζουν την προτεινόμενη παραπάνω αλληλουχία ως αρχική διάταξη που πρέπει να προσαρμοστεί στα τοπικά ωρολόγια προγράμματα, στα χρονοδιαγράμματα αξιολόγησης και στις ρυθμίσεις συνεργασίας με τους εργοδότες.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- Barrows, H. S. (1986). Μια ταξινόμηση των μεθόδων μάθησης με βάση τα προβλήματα. *Medical Education*, 20(6), 481–486. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2923.1986.tb01386.x>
- Bergmann, J., & Sams, A. (2012). Αναστρέψτε την τάξη σας: Προσεγγίστε κάθε φοιτητή σε κάθε μάθημα κάθε μέρα. Διεθνής Εταιρεία για την Τεχνολογία στην Εκπαίδευση / ASCD.
- Biggs, J. (1996). Βελτίωση της διδασκαλίας μέσω της εποικοδομητικής εναρμόνισης. *Ανώτατη Εκπαίδευση*, 32(3), 347–364. <https://doi.org/10.1007/BF00138871>
- Biggs, J., & Tang, C. (2011). Διδασκαλία για ποιοτική μάθηση στο πανεπιστήμιο: Τι κάνει ο φοιτητής (4η έκδ.). McGraw-Hill / Open University Press.
- CAST. (2018). Κατευθυντήριες γραμμές για τον καθολικό σχεδιασμό της μάθησης (Έκδοση 2.2) [Γραφικός οργανωτής]. Συγγραφέας. <http://udlguidelines.cast.org>
- Cedefop. (2017). Ορισμός, διατύπωση και εφαρμογή μαθησιακών αποτελεσμάτων: Ένα ευρωπαϊκό εγχειρίδιο. Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Cedefop. (2022). Ορισμός, διατύπωση και εφαρμογή μαθησιακών αποτελεσμάτων: Ένα ευρωπαϊκό εγχειρίδιο (2η έκδ.). Γραφείο Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Cedefop. (2023). Το μέλλον της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην Ευρώπη: 50 διαστάσεις της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης: Το αναλυτικό πλαίσιο του Cedefop για τη σύγκριση της ΕΕΚ (Ερευνητική Μελέτη Cedefop αρ. 92). Γραφείο Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Coffield, F., Moseley, D., Hall, E., & Ecclestone, K. (2004). Μαθησιακοί τύποι και παιδαγωγική στην εκπαίδευση μετά τα 16: Μια συστηματική και κριτική ανασκόπηση. Κέντρο Έρευνας για τη Μάθηση και τις Δεξιότητες.
- Dewey, J. (1938). Εμπειρία και εκπαίδευση. Kappa Delta Pi / Macmillan.
- Fullan, M. (2007). Η νέα έννοια της εκπαιδευτικής αλλαγής (4η έκδ.). Teachers College Press.
- Goodlad, J. I. (1979). Έρευνα για το πρόγραμμα σπουδών: Η μελέτη της πρακτικής του προγράμματος σπουδών. McGraw-Hill.
- Holman, D., Pavlica, K., & Thorpe, R. (1997). Επανεξέταση της θεωρίας του Kolb για τη βιωματική μάθηση στην εκπαίδευση στη διοίκηση: Η συμβολή του κοινωνικού κονστροκτιβισμού και της θεωρίας της δραστηριότητας. *Management Learning*, 28(2), 135–148. <https://doi.org/10.1177/1350507697282003>
- Kolb, D. A. (1984). Βιωματική μάθηση: Η εμπειρία ως πηγή μάθησης και ανάπτυξης. Prentice-Hall.

Lave, J., & Wenger, E. (1991). Μάθηση σε συγκεκριμένο πλαίσιο: Νόμιμη περιφερειακή συμμετοχή. Cambridge University Press.

Redecker, C., & Punie, Y. (2017). Ευρωπαϊκό πλαίσιο για τις ψηφιακές ικανότητες των εκπαιδευτικών: DigCompEdu. Γραφείο Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης. <https://doi.org/10.2760/159770>

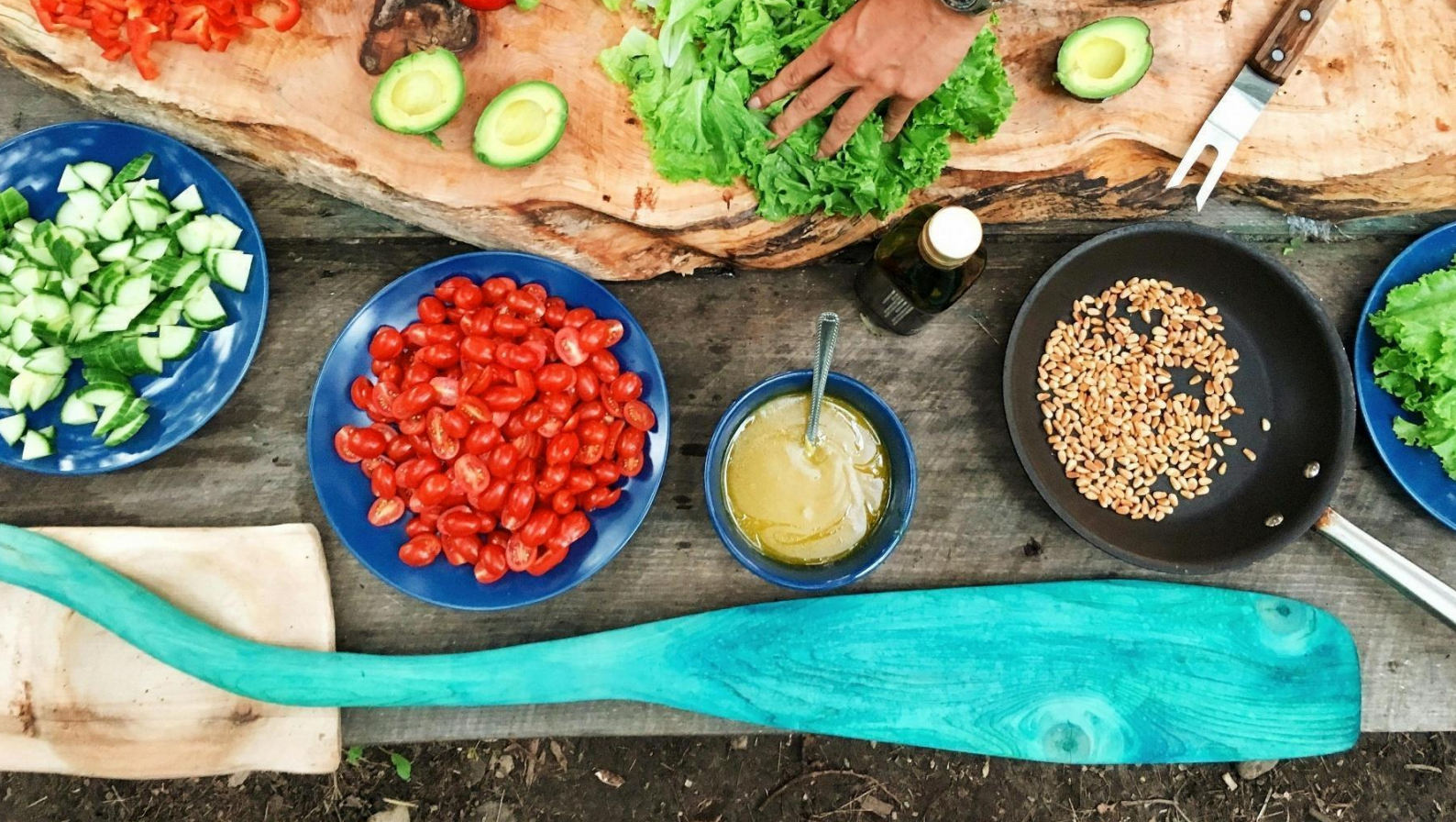
Rose, D. H., & Meyer, A. (2002). Διδάσκοντας κάθε μαθητή στην ψηφιακή εποχή: Καθολικός σχεδιασμός για τη μάθηση. Ένωση Εποπτείας και Ανάπτυξης Προγραμμάτων Σπουδών.

Schön, D. A. (1983). Ο αναστοχαστικός επαγγελματίας: Πώς σκέφτονται οι επαγγελματίες εν δράσει. Basic Books.

Van den Akker, J. (2003). Προοπτικές για το πρόγραμμα σπουδών: Μια εισαγωγή. Στο J. van den Akker, W. Kuiper, & U. Hameyer (Επιμ.), Το τοπίο και οι τάσεις των προγραμμάτων σπουδών (σ. 1–10). Kluwer Academic Publishers.

Wenger, E. (1998). Κοινότητες πρακτικής: Μάθηση, νόημα και ταυτότητα. Cambridge University Press.

Young, M., & Muller, J. (2014). Το πρόγραμμα σπουδών και η εξειδίκευση της γνώσης: Μελέτες στην κοινωνιολογία της εκπαίδευσης. Routledge.



Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που εκφράζονται είναι αποκλειστικά των συγγραφέων και δεν αντανακλούν απαραίτητα αυτές της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΑ). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε ο ΕΑΕΑ μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για αυτές

ΙΟΥΝΙΟΣ 2026