

ΟΑΕΔ
ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΥ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
& ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α' ΕΤΟΣ			Β' ΕΤΟΣ			Γ' ΕΤΟΣ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	2		2	2		2	2		2
2	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	2		2	2		2	2		2
3	ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	2		2	2		2	2		2
4	ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	2		2	2		2	2		2
5	ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ	2		2						
6	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ		3	3						
7	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	2		2						
8	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	2	5	7						
9	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ	2	4	6						
10	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ	2		2						
11	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	3		3						
12	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	2		2						
13	ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ & ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ				2		2			
14	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ ΜΕ Η/Υ					2	2			
15	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΠΑΡ - ΠΟΤΟΓΝΩΣΙΑ & ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ				2	1	3			
16	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ				2	4	6			
17	ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ				1	1	2			
18	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ				2	1	3			
19	ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ				2		2			
20	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ				2		2			
21	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ & ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ Η.Α.Σ.Σ.Ρ.				2		2			
22	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ				1	2	3			
23	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ – ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ – ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ							2		2
24	ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ – ΠΩΛΗΣΕΙΣ – ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ							2		2
25	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ & ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΠΟΤΩΝ ΜΕ Η/Υ							1	2	3
26	ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ							2	1	3
27	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ							2	5	7
28	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΠΟΥΦΕ – ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ							2	2	4
29	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ – ΑΡΤΟΠΟΙΑ							1	3	4
30	ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ – ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP							2		2
	ΣΥΝΟΛΟ	23	12	35	24	11	35	22	13	35

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος και στα τρία έτη σπουδών αποσκοπεί στην παροχή ενός ικανοποιητικού επιπέδου γνώσης της αγγλικής γλώσσας ώστε οι σπουδαστές/τριες να :

- ❑ αναπτύσσουν την επικοινωνιακή ικανότητα στην Αγγλική Γλώσσα, ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης κοινωνίας και ειδικότερα στις ανάγκες επικοινωνίας στον εργασιακό τους χώρο,
- ❑ χρησιμοποιούν τη γλώσσα με ακρίβεια και ευχέρεια στις διάφορες επικοινωνιακές περιστάσεις που θα παρουσιάζονται τόσο κατά τη διάρκεια των σπουδών τους, όσο και στο μελλοντικό κοινωνικό και επαγγελματικό τους περιβάλλον,
- ❑ αναπτύσσουν επικοινωνιακή ικανότητα μέσα από την κατανόηση και την παραγωγή προφορικού και γραπτού λόγου,
- ❑ αναπτύσσουν γλωσσολογική και κοινωνιολογική ικανότητα, να χρησιμοποιούν δηλαδή το λόγο ανάλογα με την επικοινωνιακή περίπτωση,
- ❑ εξοικειωθούν με διαφορετικά επίπεδα και είδη λόγου,
- ❑ αναπτύσσουν την ικανότητα κατανόησης ανθρώπων, που προέρχονται από διαφορετικό εθνικό, κοινωνικό και πολιτιστικό περιβάλλον.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ : Οι καθηγητές θα έχουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν για τη διδασκαλία του μαθήματος βιβλία συναφή με την ειδικότητα στην οποία εξειδικεύονται οι μαθητές, ώστε παράλληλα με τους παραπάνω στόχους να εξοικειωθούν με την ξενοδοχειακή ορολογία, την ορολογία της κουζίνας και του επισιτισμού εν γένει.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

Α' ΕΤΟΣ

- ❑ **Introduction : Free discussion / presentation : Recommend yourself and meet others. Private individual data.**
- ❑ **Hotel and Restaurant Jobs.**
- ❑ **Giving Information : Numbers, Dates, Days of the Week, Months.**
- ❑ **Giving information : time.**
- ❑ **Giving Information : Hotel and Restaurant**
- ❑ **Meals : lunch, teatime, dinner, supper**
- ❑ **Meals : Breakfast Food and Beverages**
- ❑ **Breakfast Table : Cutlery and Crockery**
- ❑ **Simple recipes**
- ❑ **Telephone calls, spelling**
- ❑ **Forms - correspondence**
- ❑ **Everyday life : Leisure - travel - shopping.**
- ❑ **The labour market.**

Β' ΕΤΟΣ

- ❑ **Revision of terms used in the previous year. Personal recommendation ways.**
- ❑ **Kitchen: Specialties, site description, cooking methods. Revision of durations and time data.**
- ❑ **Fruits, herbs, spices.**
- ❑ **Vegetables and dishes description based**

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- κατανοούν το γενικό νόημα ενός αυθεντικού προφορικού λόγου,
- διακρίνουν τις βασικές πληροφορίες που παρέχονται σε πολύ απλό προφορικό λόγο,
- διακρίνουν το ύφος της γλώσσας,
- συνειδητοποιούν τη έννοια του χρόνου μέσα από απλό προφορικό λόγο.

ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- κατανοούν το γενικό νόημα ενός εντύπου / κειμένου,
- αντιλαμβάνονται και κατανοούν το σύνολο του κειμένου από τα συμφραζόμενα, ακόμα και αν συναντούν κενά πληροφόρησης στο συγκεκριμένο κείμενο,
- κατατάσσουν το είδος του κειμένου.

ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΓΡΑΠΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- δομούν και οργανώνουν το λόγο σε απλά επικοινωνιακά περιβάλλοντα.
- εξοικειωθούν με τη χρήση κατάλληλων συνδέσμων και εκφράσεων για παράθεση ιδεών,
- παράγουν απλό προφορικό λόγο με την επιλογή κατάλληλων γλωσσικών εκφράσεων,

on vegetables.

- ❑ **Meat and fish. Breakfast table..**
- ❑ **Soups and Sauces. Cold and hot appetizers. Distinction of meals.**
- ❑ **Beverages, soft drinks, beers and wines. Free speech.**
- ❑ **Providing basic information about the dish.**
- ❑ **How to take an order, managing discontent.**
- ❑ **Formulation of simple recipes. Greek breakfast.**
- ❑ **Free speech production. Vocabulary enhancement.**
- ❑ **Menu suggestions to guests.**
- ❑ **Basic operations of the kitchen. Specialties.**
- ❑ **Speaking about the main materials.**
- ❑ **Free speech production: menu suggestions, providing information.**

Γ' ΕΤΟΣ

- ❑ **Personal recommendations. Posing questions.**
- ❑ **Kitchen: equipment and tools.**
- ❑ **Poultry and hunting.**
- ❑ **Meat.**
- ❑ **Fish.**
- ❑ **Seafood.**
- ❑ **Creating a menu. Cooking rules.**
- ❑ **Local and international dishes.**
- ❑ **Simple recipes of local and international cuisine.**
- ❑ **Menu and drinks for special events.**
- ❑ **Free speech production. Vocabulary Enhancement.**
- ❑ **Menu suggestions to guests.**
- ❑ **Basic operations of the kitchen. Specialties**
- ❑ **Speaking about the main materials.**
- ❑ **Free speech production: menu suggestions, providing information.**

ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση,
➤ εκφράζουν απόψεις και συναισθήματα.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΩΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- κατανοούν την εκφορά του λόγου,
- αναπτύξουν την ικανότητα παραγωγής των ξένων ήχων.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΛΕΞΙΛΟΓΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- εξοικειωθούν σταδιακά στη χρήση κατάλληλου λεξιλογίου,
- αναγνωρίζουν σταδιακά τη διαδικασία παραγωγής λέξεων.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- επικοινωνούν χρησιμοποιώντας ορθούς συντακτικούς τύπους.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- διατυπώνουν γραπτό και προφορικό λόγο σε θέματα κυρίως επαγγελματικού ενδιαφέροντος,
- συνδιαλέγονται στην Αγγλική Γλώσσα.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος και στα τρία έτη σπουδών αποσκοπεί στην παροχή ενός ικανοποιητικού επιπέδου γνώσης της γερμανικής γλώσσας ώστε οι σπουδαστές/τριες να :

- ❑ αναπτύσσουν την επικοινωνιακή ικανότητα στη Γερμανική Γλώσσα, ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης κοινωνίας και ειδικότερα στις ανάγκες επικοινωνίας στον εργασιακό τους χώρο,
- ❑ χρησιμοποιούν τη γλώσσα με ακρίβεια και ευχέρεια στις διάφορες επικοινωνιακές περιστάσεις που θα παρουσιάζονται τόσο κατά τη διάρκεια των σπουδών τους, όσο και στο μελλοντικό κοινωνικό και επαγγελματικό τους περιβάλλον,
- ❑ αναπτύσσουν επικοινωνιακή ικανότητα μέσα από την κατανόηση και την παραγωγή προφορικού και γραπτού λόγου,
- ❑ αναπτύσσουν γλωσσολογική και κοινωνιολογική ικανότητα, να χρησιμοποιούν δηλαδή το λόγο ανάλογα με την επικοινωνιακή περίπτωση,
- ❑ εξοικειωθούν με διαφορετικά επίπεδα και είδη λόγου,
- ❑ αναπτύσσουν την ικανότητα κατανόησης ανθρώπων, που προέρχονται από διαφορετικό εθνικό, κοινωνικό και πολιτιστικό περιβάλλον.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ : Οι καθηγητές θα έχουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν για τη διδασκαλία του μαθήματος βιβλία συναφή με την ειδικότητα στην οποία εξειδικεύονται οι μαθητές, ώστε παράλληλα με τους παραπάνω στόχους να εξοικειωθούν με την ξενοδοχειακή ορολογία, την ορολογία της κουζίνας και του επισιτισμού εν γένει.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

Α' ΕΤΟΣ

- ❑ **Einführung : Freies Reden / Präsentieren: sich und andere vorstellen Persönliche Informationen.**
- ❑ **Arbeitsplätze im Hotel und Restaurant.**
- ❑ **Arbeitsplatz und Arbeitsumfeld..**
- ❑ **Informationen geben: Nummern, Daten, Tage der Woche, Monate.**
- ❑ **Informationen geben: Uhr.**
- ❑ **Informationen geben: Hotel und Restaurant.**
- ❑ **Spezial-Berufe.**
- ❑ **Mahlzeiten: Mittagessen, Nachmittagstees, Abendessen, Abendessen.**
- ❑ **Mahlzeiten: Frühstück Nahrungsmittel und Getränke.**
- ❑ **Tisch zum frühstücken Besteck & Geschirr.**
- ❑ **Einfache Rezepte.**
- ❑ **Telefongespräch, Rechtschreibung, Formen der Kommunikation mit Kunden.**
- ❑ **Formularen- Korrespondenz.**
- ❑ **Täglichen Leben – Freizeit – Reisen – Märkte.**
- ❑ **Arbeitsmarkt.**

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ

- Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :
- κατανοούν το γενικό νόημα ενός αυθεντικού προφορικού λόγου,
 - διακρίνουν τις βασικές πληροφορίες που παρέχονται σε πολύ απλό προφορικό λόγο,
 - διακρίνουν το ύφος της γλώσσας,
 - συνειδητοποιούν τη έννοια του χρόνου μέσα από απλό προφορικό λόγο.

ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ

- Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :
- κατανοούν το γενικό νόημα ενός εντύπου / κειμένου,
 - αντιλαμβάνονται και κατανοούν το σύνολο του κειμένου από τα συμφραζόμενα, ακόμα και αν συναντούν κενά πληροφόρησης στο συγκεκριμένο κείμενο,
 - κατατάσσουν το είδος του κειμένου.

ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΓΡΑΠΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

- Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :
- δομούν και οργανώνουν το λόγο σε απλά επικοινωνιακά περιβάλλοντα.
 - εξοικειωθούν με τη χρήση κατάλληλων συνδέσμων και εκφράσεων για παράθεση ιδεών,
 - παράγουν απλό προφορικό λόγο με την επιλογή κατάλληλων γλωσσικών εκφράσεων,

B' ΕΤΟΣ

- ☐ **Küche – Fachgebiete, Beschreibung der Küche , Kochmethoden. Wiederholung der Stunde und der Zeiteinheiten.**
- ☐ **Früchte, Kräuter, Gewürze.**
- ☐ **Gemüse und Beschreibung der Gemüsegerichte.**
- ☐ **Fleisch und Fisch. Frühstückstisch.**
- ☐ **Suppen und Salate. Vorspeisen kalter und warmer Küche.**
- ☐ **Getränke, Erfrischungen, Biere und Weine. Freie Dialoge.**
- ☐ **Vermittlung Grundinformationen über das Gericht.**
- ☐ **Art der annahmen der Bestellungen, Klärung der Unzufriedenheiten.**
- ☐ **Aufschreiben einiger Rezepte. Griechisches Frühstück.**
- ☐ **Entwicklung freier Dialoge. Aufrüstung des Wortschatzes.**
- ☐ **Angebot des Menüs an die Gäste.**
- ☐ **Grundarbeiten in der Küche. Fachgebiete.**
- ☐ **Entwicklung des Gesprächs basierend auf den Hauptzutaten.**
- ☐ **Entwicklung freier Dialoge – Menueangebote, Vermittlung von Informationen.**

Γ' ΕΤΟΣ

- ☐ **Persönliche Empfehlungen. Fragenstellungen**
- ☐ **Küche: Geräte und Werkzeuge**
- ☐ **Geflügel und Wild**
- ☐ **Fleisch**
- ☐ **Fisch**
- ☐ **Meeresfrüchte**
- ☐ **Menü erstellen. Kochregeln**
- ☐ **Nationale und internationale Kueche**
- ☐ **Einfache Gerichte der nationalen und internationalen Küche**
- ☐ **Menü und Getränke für Sonderveranstaltungen**
- ☐ **Entwicklung freien Gesprächs. Aufrüstung des Wortschatzes**
- ☐ **Angebot des Menüs an die Gäste**
- ☐ **Grundarbeiten in der Küche. Fachgebiete**
- ☐ **Entwicklung des Gesprächs basierend auf den Hauptzutaten**
- ☐ **Entwicklung freier Dialoge – Menueangebote, Vermittlung von Informationen**

- ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση, εκφράζουν απόψεις και συναισθήματα.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΩΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- κατανοούν την εκφορά του λόγου,
- αναπτύξουν την ικανότητα παραγωγής των ξένων ήχων.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΛΕΞΙΛΟΓΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- εξοικειωθούν σταδιακά στη χρήση κατάλληλου λεξιλογίου,
- αναγνωρίζουν σταδιακά τη διαδικασία παραγωγής λέξεων.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- επικοινωνούν χρησιμοποιώντας ορθούς συντακτικούς τύπους.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- διατυπώνουν γραπτό και προφορικό λόγο σε θέματα κυρίως επαγγελματικού ενδιαφέροντος,
- συνδιαλέγονται στη Γερμανική Γλώσσα.

ΓΕΝΙΚΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να αποκτήσουν οι σπουδαστές/τριες τις σχετικές με τις βασικές οικονομικές έννοιες γνώσεις και να κατανοήσουν τον τρόπο λειτουργίας της οικονομίας και τα προβλήματα που προκύπτουν απ' αυτή.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ

- ❑ Οι ανάγκες.
 - Ιδιότητες των αναγκών.
- ❑ Τα αγαθά.
 - Διακρίσεις αγαθών.
- ❑ Οι κοινωνικοί θεσμοί (νοικοκυριό - επιχείρηση - εργατικό σωματείο - κράτος).
- ❑ Οι παραγωγικές δυνατότητες της οικονομίας.
 - Οι συντελεστές παραγωγής.
 - Το κύριο οικονομικό πρόβλημα.
 - ✓ Ορισμός.
 - ✓ Η βασική αιτία δημιουργίας του.
 - ✓ Τα επιμέρους οικονομικά προβλήματα.
 - Η καμπύλη παραγωγικών δυνατοτήτων.
 - Έννοια.
 - Διάγραμμα.
 - Η έννοια του κόστους.
- ❑ Ο καταμερισμός των έργων.
- ❑ Η έννοια του χρήματος.
- ❑ Το οικονομικό κύκλωμα.

Η ΖΗΤΗΣΗ ΑΓΑΘΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

- ❑ Το σύστημα της αγοράς.
- ❑ Γενικά για τη ζήτηση προϊόντων.
 - Ο νόμος της ζήτησης.
 - Ατομική και συνολική ζήτηση.
 - Η καμπύλη ζήτησης.
 - Η συνάρτηση ζήτησης.
- ❑ Προσδιοριστικοί παράγοντες της ζήτησης.

Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΑΓΑΘΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

- ❑ Γενικά για την προσφορά προϊόντων.
 - Ο νόμος της προσφοράς.
 - Ατομική και συνολική προσφορά.
 - Η καμπύλη προσφοράς.
- ❑ Προσδιοριστικοί παράγοντες της προσφοράς.

Ο ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ

- ❑ Έννοια και λειτουργία της αγοράς.
- ❑ Τιμή και ποσότητα ισορροπίας.
 - Η έννοια της ισορροπίας στην αγορά.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν τις έννοιες των αναγκών, των αγαθών και των συντελεστών παραγωγής,
- αναφέρουν και εξηγούν τις ιδιότητες των αναγκών,
- αναφέρουν τις κατηγορίες των αγαθών,
- ορίζουν τους κοινωνικούς θεσμούς και αναλύουν το ρόλο τους στην οικονομία,
- ορίζουν το οικονομικό πρόβλημα και εξηγούν την αιτία δημιουργίας του,
- αναλύουν τις έννοιες της Καμπύλης Παραγωγικών Δυνατοτήτων και του κόστους,
- κατανοούν την αδυναμία της οικονομίας να παράγει απεριόριστο όγκο αγαθών και την αναγκαιότητα της επιλογής,
- εξηγούν τι είναι ο καταμερισμός των έργων και αναφέρουν τα πλεονεκτήματά του,
- περιγράφουν και σχεδιάζουν το οικονομικό κύκλωμα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναλύουν την έννοια της ζήτησης,
- διατυπώνουν το νόμο της ζήτησης,
- αναφέρουν τους άλλους προσδιοριστικούς παράγοντες της ζήτησης και τις επιπτώσεις τους σ' αυτή,
- σχεδιάζουν καμπύλες ζήτησης από αντίστοιχους πίνακες ζήτησης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναλύουν την έννοια της προσφοράς,
- διατυπώνουν το νόμο της προσφοράς,
- αναφέρουν τους άλλους προσδιοριστικούς παράγοντες της προσφοράς και τις επιπτώσεις τους σ' αυτή,
- σχεδιάζουν καμπύλες προσφοράς από αντίστοιχους πίνακες ζήτησης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν την έννοια της αγοράς και περιγράφουν τη λειτουργία της,

- Διαγραμματική παρουσίαση της ισορροπίας.
- Μεταβολές της τιμής και της ποσότητας ισορροπίας.
- ❑ Κρατική παρέμβαση στην αγορά.
 - Ανώτατες τιμές.
 - Κατώτατες τιμές.

- κατανοούν την έννοια της τιμής και της ποσότητας ισορροπίας,
- προσδιορίζουν τη θέση ισορροπίας αριθμητικά σε ένα πίνακα και γραφικά σε ένα διάγραμμα με καμπύλες ζήτησης και προσφοράς,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επιδρούν στις μεταβολές της τιμής και ποσότητας ισορροπίας,
- κατανοούν τις επιπτώσεις των κρατικών παρεμβάσεων στην αγορά με επιβολή ανώτατων ή κατώτατων τιμών.

ΜΟΡΦΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

- ❑ Οι μορφές οργάνωσης της αγοράς - παράγοντες που την καθορίζουν.
- ❑ Ο πλήρης ή τέλει ανταγωνισμός.
- ❑ Το καθαρό μονοπώλιο και τα χαρακτηριστικά του μονοπωλίου.
 - Αιτίες δημιουργίας μονοπωλίου.
 - Συμπεριφορά της μονοπωλιακής επιχείρησης.
- ❑ Ο μονοπωλιακός ανταγωνισμός.
 - Χαρακτηριστικά της αγοράς του μονοπωλιακού ανταγωνισμού.
 - Η συμπεριφορά της επιχείρησης στο μονοπωλιακό ανταγωνισμό.
- ❑ Το олиγοπώλιο.
 - Χαρακτηριστικά της αγοράς στο олиγοπώλιο.
 - Η συμπεριφορά της επιχείρησης στο олиγοπώλιο.
- ❑ Μορφές αγοράς από την πλευρά του καταναλωτή.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατονομάζουν τις μορφές οργάνωσης της αγοράς,
- αναφέρουν ποιοί παράγοντες και πώς αυτοί καθορίζουν τις μορφές οργάνωσης της αγοράς,
- περιγράφουν τα χαρακτηριστικά κάθε μορφής αγοράς και τη συμπεριφορά των επιχειρήσεων σ' αυτές.

Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

- ❑ Η έννοια της επιχείρησης.
- ❑ Η έννοια της παραγωγής και τα χαρακτηριστικά της.
- ❑ Οι συντελεστές παραγωγής.
- ❑ Η αποτελεσματικότητα της παραγωγής.
- ❑ Η συνάρτηση παραγωγής.
- ❑ Συνολικό, μέσο και οριακό προϊόν.
- ❑ Παραγωγή στο βραχυχρόνιο και στο μακροχρόνιο διάστημα.
- ❑ Μορφές επιχειρήσεων.
- ❑ Κριτήρια κατάταξης των επιχειρήσεων.
 - Είδη ιδιοκτησίας των επιχειρήσεων.
 - Νομική μορφή των επιχειρήσεων.
 - Κύριος τομέας δραστηριότητας των επιχειρήσεων.
 - Μέγεθος των επιχειρήσεων.
- ❑ Τομείς και κλάδοι παραγωγής.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν τις έννοιες της επιχείρησης και της παραγωγής,
- ορίζουν την έννοια της παραγωγής και αναφέρουν τα χαρακτηριστικά στοιχεία της παραγωγικής διαδικασίας,
- αναφέρουν τους συντελεστές παραγωγής,
- κατανοούν τις έννοιες του συνολικού, μέσου και οριακού προϊόντος μιας παραγωγικής διαδικασίας,
- αναφέρουν και περιγράφουν τη δομή των διαφόρων μορφών επιχειρήσεων, με βάση τα συγκεκριμένα κριτήρια κατάταξης,
- αναφέρουν τους τρεις βασικούς τομείς παραγωγής αναφορικά με την παραγωγική τους βάση,
- κατατάσσουν τους επιμέρους κλάδους των παραγωγικών δραστηριοτήτων στους αντίστοιχους τομείς παραγωγής.

ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- ❑ Ορισμός και μορφές κόστους.
- ❑ Διακρίσεις του κόστους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν την έννοια του κόστους και τη

- ❑ Σταθερό, μεταβλητό και συνολικό κόστος.
- ❑ Μέσο σταθερό, μεταβλητό και συνολικό κόστος.
- ❑ Οριακό κόστος.

ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΕΓΧΩΡΙΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ ΕΙΣΟΔΗΜΑ

- ❑ Ακαθάριστο Εθνικό και Εγχώριο προϊόν.
 - Έννοια και ορισμός.
 - Τρόποι υπολογισμού του εθνικού και εγχώριου προϊόντος.
 - ✓ Η μέθοδος της τελικής δαπάνης.
 - ✓ Η μέθοδος της προστιθέμενης αξίας.
- ❑ Καθαρό Εθνικό προϊόν.
- ❑ Εθνικό Εισόδημα.
- ❑ Το ακαθάριστο εθνικό προϊόν ως δείκτης οικονομικής ευημερίας.
- ❑ Η διανομή του εισοδήματος.
 - Το πρόβλημα της άνισης διανομής.
 - Το πρόβλημα της φτώχειας.

ΟΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΕΙΣ - ΠΛΗΘΩΡΙΣΜΟΣ - ΑΝΕΡΓΙΑ

- ❑ Οι φάσεις του οικονομικού κύκλου και τα χαρακτηριστικά τους.
- ❑ Πληθωρισμός.
 - Ορισμός.
 - Συνέπειες του πληθωρισμού.
 - Τα αίτια και τα είδη του πληθωρισμού.
- ❑ Ανεργία.
 - Ορισμός.
 - Είδη ανεργίας.
 - Οικονομικές και κοινωνικές συνέπειες της ανεργίας.
- ❑ Στασιμοπληθωρισμός.

ΧΡΗΜΑ - ΤΡΑΠΕΖΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

- ❑ Το χρήμα.
 - Έννοια και λειτουργίες του χρήματος.
 - Είδη χρήματος.
 - Η αγορά χρήματος.
- ❑ Το τραπεζικό σύστημα.
 - Οι εμπορικές τράπεζες.
 - Η εκδοτική τράπεζα.
 - Ο ρόλος και η λειτουργία των τραπεζών.
- ❑ Το συνάλλαγμα και η ισοτιμία των νομισμάτων.

- διαφορά μεταξύ του λογιστικού και αφανούς κόστους,
- διακρίνουν το σταθερό από το μεταβλητό κόστος,
 - κατανοούν τις έννοιες του μέσου και οριακού κόστους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν το Ακαθάριστο Εθνικό Προϊόν και το Ακαθάριστο Εγχώριο Προϊόν,
- αναφέρουν τις μεθόδους εκτίμησής τους και τα οικονομικά μεγέθη που λαμβάνονται υπόψη σε κάθε μέθοδο,
- διακρίνουν τη διαφορά μεταξύ τελικών και ενδιάμεσων αγαθών,
- κατανοούν την έννοια της προστιθέμενης αξίας και εξηγούν τη σημασία της χρησιμοποίησής της για τον υπολογισμό του Α.Ε.Π.,
- ορίζουν το καθαρό Εθνικό Προϊόν, το Εθνικό και το κατά κεφαλήν εισόδημα,
- αναφέρουν τα αίτια της άνισης κατανομής του εισοδήματος και κατανοούν τα προβλήματα της φτώχειας που επιφέρει.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν τις έννοιες του πληθωρισμού και της ανεργίας,
- αναφέρουν τα αίτια και τις συνέπειες του πληθωρισμού,
- αναφέρουν τα είδη της ανεργίας και τα αίτια που την προκαλούν,
- κατανοούν το πρόβλημα της ανεργίας και περιγράφουν τις οικονομικές και κοινωνικές συνέπειές της,
- ορίζουν το φαινόμενο του στασιμοπληθωρισμού και τις πιθανές αιτίες εμφάνισής του.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν την έννοια του χρήματος και περιγράφουν τις βασικές οικονομικές λειτουργίες του,
- αναφέρουν την ιστορική διαδρομή και τις σύγχρονες μορφές του χρήματος,
- κατανοούν τη διάρθρωση του τραπεζικού συστήματος, αναφέρουν τα είδη των τραπεζών και περιγράφουν το ρόλο και τις λειτουργίες τους,
- κατανοούν το ρόλο και τη λειτουργία του χρηματιστηρίου και των τρόπων διαμόρφωσης των τιμών των μετοχών,
- ορίζουν την έννοια του συναλλάγματος και κατανοούν τη λειτουργία της αγοράς του.

ΤΑ ΔΗΜΟΣΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ

- ❑ Ο ρόλος του κράτους στην οικονομία.
 - Δημόσιες δαπάνες και δημόσια έσοδα.
 - Ο κρατικός προϋπολογισμός.
- ❑ Ο δημόσιος δανεισμός.
- ❑ Οι δημόσιες επιχειρήσεις.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τη δομή του δημόσιου τομέα, αναφέρουν τις κύριες οικονομικές λειτουργίες του κράτους και κατανοούν τη σημασία του οικονομικού του ρόλου,
- ορίζουν τις έννοιες των δημοσίων δαπανών και δημοσίων εσόδων,
- αναφέρουν τα συστατικά στοιχεία της διαμόρφωσης του κρατικού προϋπολογισμού και κατανοούν τις επιπτώσεις του στην εθνική οικονομία,
- ορίζουν την έννοια του δημόσιου δανεισμού και αναφέρουν τις μορφές του και τις επιπτώσεις του στην εθνική οικονομία,
- ορίζουν την έννοια των δημοσίων επιχειρήσεων, αναφέρουν τους τομείς της οικονομικής τους δραστηριότητας και το καθεστώς λειτουργίας τους.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι μαθητές μετά το πέρας της διδασκαλίας του μαθήματος θα πρέπει να έχουν αποκτήσει όλες τις απαραίτητες βασικές γνώσεις στο χειρισμό των Η/Υ και δεξιότητες στο χειρισμό προγραμμάτων :

- ❑ Επεξεργασίας κειμένου, ώστε να είναι ικανοί να :
 - διαμορφώνουν ένα κείμενο ανάλογα με τον τύπο του,
 - προτείνουν λύσεις σε προβλήματα διαμόρφωσης κειμένου,
- ❑ Λογιστικών φύλλων, ώστε να μπορούν να :
 - δημιουργούν τύπους,
 - δημιουργούν γραφικές παραστάσεις,
 - χρησιμοποιούν έτοιμες συναρτήσεις,
 - διαχειρίζονται καταλόγους.
- ❑ Εξερεύνησης του διαδικτύου, ώστε να μπορούν να :
 - πλοηγούνται σ' αυτό με άνεση και να βρίσκουν τις διευθύνσεις που επιθυμούν,
 - χρησιμοποιούν το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο για αποστολή και λήψη μηνυμάτων και συνημμένων αρχείων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ

- ❑ Η επιστήμη της Πληροφορικής.
- ❑ Τι είναι οι υπολογιστές.
- ❑ Εξέλιξη των υπολογιστών.
- ❑ Δομικές μονάδες υπολογιστή.
- ❑ Λειτουργικά συστήματα και περιβάλλοντα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν την έννοια της Πληροφορίας και της φάσεις διαχείρισής της,
- γνωρίζουν την έννοια του υπολογιστικού συστήματος,
- γνωρίζουν την οργάνωση ενός συστήματος, υπολογιστή (κεντρική μονάδα επεξεργασίας, κύρια μνήμη, συστήματα εισόδου / εξόδου, περιφερειακές συσκευές ...),
- γνωρίζουν τις βασικές έννοιες λειτουργικών συστημάτων και γραφικού περιβάλλοντος επικοινωνίας,
- χρησιμοποιούν τον Η/Υ αποκτώντας εξοικείωση με το περιβάλλον GUI (Graphical User Interface) και ιδιαίτερα με το περιβάλλον των MS - WINDOWS.

ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΣΤΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ

- ❑ Η έννοια της εφαρμογής Λογισμικού.
- ❑ Η εξέλιξη των εφαρμογών Λογισμικού.
- ❑ Το περιβάλλον τους και οι βασικές λειτουργίες τους.
- ❑ Επικοινωνία - συνεργασία μεταξύ εφαρμογών λογισμικού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναγνωρίζουν τα είδη, τα χαρακτηριστικά και τις δυνατότητες των εφαρμογών λογισμικού, τόσο του γενικού σκοπού (π.χ. εφαρμογές γραφείου), όσο και του χώρου Υγείας και Πρόνοιας,
- γνωρίζουν τον τρόπο αξιοποίησης και συνδυασμού δεδομένων, πληροφοριών και αποτελεσμάτων από διάφορες εφαρμογές,
- εκμεταλλεύονται δεδομένα από άλλες εφαρμογές λογισμικού,
- κατανοούν τη διαφορά μεταξύ Δυναμικής Ανταλλαγής Δεδομένων (DDE) και Σύνδεσης και Ενσωμάτωσης Αντικειμένων (OLE) και επιλέγουν κατά περίπτωση την κατάλληλη.

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΕΙΜΕΝΟΥ

- ☐ Δημιουργία, αποθήκευση, αναζήτηση, βασική μορφοποίηση κειμένου.
- ☐ Χαρακτηριστικά εγγράφων.
- ☐ Πίνακες.
- ☐ Γραμματοσειρές.
- ☐ Εκτυπώσεις.
- ☐ Στυλ, Πρότυπα.
- ☐ Αυτόματο κείμενο,
- ☐ Αυτόματη διόρθωση.
- ☐ Πεδία - Μακροεντολές.
- ☐ Διαρθρωμένα έγγραφα.
- ☐ Συνδεδεμένα έγγραφα.
- ☐ Στήλες και Πλαίσια.

ΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ

- ☐ Δυνατότητες στη διαχείριση των πινάκων αριθμών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- δημιουργούν, αποθηκεύουν, αναζητούν και μορφοποιούν ένα κείμενο,
- επιλέγουν και εν συνεχεία μορφοποιούν το επιλεγμένο τμήμα,
- αντιγράφουν, μεταφέρουν, διαγράφουν, αναζητούν ένα τμήμα κειμένου.
- τοποθετούν κεφαλίδες και υποσέλινδα με όλη την πολυπλοκότητα (π.χ. αρίθμηση σελίδων, τίτλοι κεφαλαίων),
- επιλέγουν και τοποθετούν κουκίδες και αρίθμηση καθώς και να καθορίζουν αρίθμηση πολλαπλών επιπέδων.
- δημιουργούν πινάκες και τους χειρίζονται σε όλη τους την πολυπλοκότητα (π.χ. πεδία, ταξινομήσεις, επικεφαλίδες).
- αντιλαμβάνονται την αισθητική των γραμματοσειρών.
- εκτυπώνουν κείμενα και φακέλους,
- εκτυπώνουν ομαδικές επιστολές.
- δημιουργούν ένα στυλ, ένα πρότυπο,
- αντιγράφουν στυλ μεταξύ εγγράφων και προτύπων.
- χειρίζονται τον κατάλογο συντομογραφιών και της αυτόματης διόρθωσης.
- γνωρίζουν τη σημασία των πεδίων και των μακροεντολών στη λειτουργικότητα και τεκμηρίωση ενός εγγράφου,
- εισάγουν, διαγράφουν, ενημερώνουν ένα πεδίο,
- καταγράφουν και εκτελούν μία μακροεντολή.
- διακρίνουν την ανάγκη δημιουργίας διαρθρωμένων εγγράφων (π.χ. σημειώσεις, βιβλία, εγκύκλιοι),
- αντιλαμβάνονται την αύξηση της λειτουργικότητας λόγω της σύνδεσης εγγράφων,
- δημιουργούν έγγραφα με κεφάλαια και υποκεφάλαια,
- προσθέτουν αρίθμηση,
- δημιουργούν πίνακα περιεχομένων,
- δημιουργούν ευρετήρια (index),
- οργανώνουν υποσημειώσεις,
- δημιουργούν δεσμούς μεταξύ εγγράφων.
- διαμορφώνουν κείμενα με στήλες, πλαίσια κειμένου ή εικόνας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- δημιουργούν, αποθηκεύουν, αναζητούν

- ❑ Διαχείριση αρχείων αριθμών.
 - αρχεία,
 - γνωρίζουν την έννοια του κελιού,
 - καταχωρούν τιμές σε πεδία.
- ❑ Χαρακτηριστικά ενός φύλλου.
 - γνωρίζουν και εκτελούν την επιλογή, απόκρυψη, προστασία κελιών,
 - γνωρίζουν την έννοια του τύπου δεδομένων,
 - εκτελούν διορθώσεις τιμών.
- ❑ Δημιουργία τύπων.
 - γνωρίζουν και εκτελούν :
 - προτεραιότητα πράξεων,
 - αναφορά κελιών σε τύπους,
 - βασικές συναρτήσεις,
 - συντάσσουν και να εκτελούν τύπους.
- ❑ Μορφοποίηση.
 - μορφοποιούν λέξεις και περιεχόμενα κελιών.
- ❑ Διορθώσεις.
 - αντιγράφουν, μεταφέρουν, διαγράφουν περιεχόμενα κελιών, με το ποντίκι και χωρίς αυτό,
 - διορθώνουν το περιεχόμενο ενός πεδίου.
- ❑ Βιβλίο εργασίας.
 - μετακινούν φύλλα μέσα στο ίδιο ή σε διαφορετικά βιβλία, τύπους μεταξύ διαφορετικών φύλλων, τύπους μεταξύ διαφορετικών βιβλίων,
 - δημιουργούν σύνθετες επεξεργασίες μεταξύ διαφορετικών φύλλων αλλά και διαφορετικών βιβλίων.
- ❑ Γραφικά.
 - δημιουργούν γραφικά.
- ❑ Εκτύπωση.
 - ορίζουν περιοχές εκτύπωσης, κεφαλίδες και υποσέλιδα, προσανατολισμό, μέγεθος και ποιότητα χαρτιού,
 - εκτελούν προεπισκόπηση,
 - καθορίζουν με ακρίβεια το τι και πώς θα τυπωθεί.
- ❑ Συνηθισμένες συναρτήσεις.
 - γνωρίζουν τη μεγάλη ποικιλία συναρτήσεων που ήδη υπάρχουν σε ένα πρόγραμμα επεξεργασίας αριθμών.
- ❑ Ημερομηνίες.
 - κάνουν χρήση ημερομηνίας σε ένα φύλλο εργασίας,
 - γνωρίζουν τη διαφορά του πραγματικού από το οικονομικό έτος,
 - χειρίζονται ημερομηνίες σε αριθμητικές πράξεις.
- ❑ Διάφορα θέματα.
 - γνωρίζουν τις άλλες δυνατότητες του πακέτου, όπως οικονομικές, στατιστικές, ανάλυσης υποθέσεων κ.ά.
- ❑ Γραφικές παραστάσεις.
 - επιλέγουν την περιοχή των γραφικών παραστάσεων,
 - δημιουργούν διάφορους τύπους διαγραμμάτων (ανεξάρτητα και ενσωματωμένα διαγράμματα),
 - δημιουργούν γραφικές παραστάσεις για τα

❑ Βάσεις δεδομένων.

❑ Δημιουργία συγκεντρωτικών πινάκων.

❑ Μακροεντολές.

δεδομένα τους,
▪ συνδυάζουν γνώσεις για την ενοποίηση δεδομένων που απαιτούν γραφική παρουσίαση.

▪ γνωρίζουν την έννοια του καταλόγου, την ταξινόμηση, τα φίλτρα, τις συναρτήσεις και τα υποσύνολα καταλόγων,
▪ δημιουργούν δικές τους σειρές ταξινόμησης και χρησιμοποιούν τις υπάρχουσες.

▪ δημιουργούν συγκεντρωτικούς πίνακες,
▪ κατασκευάζουν συγκεντρωτικούς πίνακες για τα δεδομένα τους.

▪ γνωρίζουν τη σημασία των μακροεντολών στη λειτουργικότητα ενός πίνακα,
▪ εκτελούν τη σύνδεση τους με κουμπιά,
▪ καταγράφουν και εκτελούν μία μακροεντολή.

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

- ❑ Περιγραφή του διαδικτύου.
- ❑ Τύποι και τρόποι μετάδοσης δεδομένων μέσω του διαδικτύου.
- ❑ Τρόποι σύνδεσης με το διαδίκτυο.
- ❑ Υπηρεσίες που στηρίζονται από το διαδίκτυο.
- ❑ Παροχές διαδικτυακών υπηρεσιών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τη δομή του διαδικτύου,
- γνωρίζουν και εφαρμόζουν τους τύπους και τους τρόπους μετάδοσης δεδομένων μέσω του διαδικτύου,
- απαριθμούν και περιγράφουν τους τρόπους με τους οποίους συνδεόμαστε με το διαδίκτυο,
- αναφέρουν τις υπηρεσίες που υποστηρίζονται από το διαδίκτυο,
- εξηγούν τι είναι παροχές στο διαδίκτυο.

ΔΙΑΔΕΔΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ

- ❑ Παγκόσμιος Ιστός.
- ❑ Δομή Υπερμέσων.
- ❑ Εισαγωγή στην έννοια και τη δομή της Ιστοσελίδας.
- ❑ Περιγραφή, σύνδεση με ηλεκτρονική διεύθυνση στο διαδίκτυο.
- ❑ Πλοήγηση μέσω συνδέσμων και URL διευθύνσεων.
- ❑ Τρόποι εξεύρεσης διευθύνσεων στον παγκόσμιο Ιστό.
- ❑ Αποθήκευση, εκτύπωση σελίδων και πολυμεσικού υλικού.
- ❑ Τρόπος μετάδοσης ηλεκτρονικών μηνυμάτων (e-mail).
- ❑ Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου.
- ❑ Δομή ηλεκτρονικού μηνύματος.
- ❑ Συνημμένο αρχείο σε μήνυμα.

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και περιγράφουν τι είναι ο παγκόσμιος ιστός και τι η δομή των υπερμέσων,
- εξηγούν τι είναι ιστοσελίδα,
- συνδέονται με διευθύνσεις στο διαδίκτυο,
- πλοηγούνται μέσω συνδέσμων και URL διευθύνσεων,
- αναζητούν διευθύνσεις στον παγκόσμιο ιστό,
- αποθηκεύουν και εκτυπώνουν σελίδες και πολυμεσικό υλικό,
- στέλνουν και δέχονται ηλεκτρονικά μηνύματα,
- συντάσσουν διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου,
- αποθηκεύουν διευθύνσεις σε ταχυδρομικές λίστες,
- περιγράφουν τη δομή του ηλεκτρονικού μηνύματος,
- στέλνουν διαβάζουν συνημμένα αρχεία σε μήνυμα.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ περιγράφουν τις έννοιες του τουρισμού, του ξενοδοχείου και της εν γένει τουριστικής και ξενοδοχειακής βιομηχανίας,
- ❑ διακρίνουν και κατονομάζουν τους τύπους των ξενοδοχειακών καταλυμάτων,
- ❑ κατατάσσουν τα ξενοδοχεία σε αστέρια, ανάλογα με τις εγκαταστάσεις τους και το επίπεδο των παρεχόμενων υπηρεσιών,
- ❑ διακρίνουν τις λειτουργίες μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης,
- ❑ αναφέρουν τα τμήματα και τους κλάδους εκμετάλλευσης και υποστήριξης ενός ξενοδοχείου και να προσδιορίζουν το αντικείμενο της δραστηριότητάς τους,
- ❑ συντάσσουν το οργανόγραμμα ενός ξενοδοχείου,
- ❑ αναφέρουν τα προϊόντα ενός ξενοδοχείου,
- ❑ περιγράφουν τη στελέχωση μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης και αναφέρουν τα καθήκοντα και τα προσόντα του προσωπικού της για κάθε θέση εργασίας,
- ❑ κατανοούν τη σημασία της πώλησης των δωματίων στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις,
- ❑ περιγράφουν τους τύπους των δωματίων και τους όρους συμφωνίας ενοικίασης δωματίων
- ❑ συντάσσουν τις τιμές πώλησης των δωματίων,
- ❑ περιγράφουν τους όρους συμφωνίας πώλησης των δωματίων σε τουριστικούς οργανισμούς,
- ❑ γνωρίζουν τους τύπους των κρατήσεων και την κατάταξή τους.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

- ❑ Εισαγωγή - Βασικές έννοιες.
- ❑ Συστατικά μέρη της βιομηχανίας ταξιδιών και τουρισμού.
- ❑ Ιστορική εξέλιξη των καταλυμάτων.

ΟΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

- ❑ Το ξενοδοχειακό Προϊόν.
- ❑ Μορφές ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.
- ❑ Διακρίσεις των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.

ΙΔΡΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

- ❑ Παράμετροι ίδρυσης μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.
- ❑ Προϋποθέσεις και διαδικασίες για έγκριση άδειας λειτουργίας ξενοδοχείου.
- ❑ Προδιαγραφές κατάταξης των ξενοδοχείων σε κατηγορίες αστέρων.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν την έννοια του τουρισμού,
- απαριθμούν τα συστατικά μέρη της τουριστικής βιομηχανίας,
- διατυπώνουν τον ορισμό του ξενοδοχείου,
- ανακαλούν ιστορικές αναφορές και αναφέρουν εν συντομία τα στάδια εξέλιξης της διεθνούς και ελληνικής “ξενοδοχίας”.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν την έννοια του ξενοδοχειακού προϊόντος,
- περιγράφουν τις μορφές των ξενοδοχειακών καταλυμάτων,
- διακρίνουν τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις και αναφέρουν τα κύρια χαρακτηριστικά τους,
- κατατάσσουν τα ξενοδοχεία ανάλογα με τις τεχνικές και λειτουργικές τους προδιαγραφές

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις βασικές προϋποθέσεις για την άδεια ίδρυσης και λειτουργίας μιας ξενοδοχειακής μονάδας,
- αντιλαμβάνονται το σύστημα κατάταξης των ξενοδοχειακών μονάδων σε κατηγορίες αστέρων.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

- ❑ Βασικές μέθοδοι εκμετάλλευσης ξενοδοχείου.
 - Αυτοδιαχείριση - Ενοικίαση.
 - Συμβόλαιο διοίκησης (management contract).
- ❑ Χρονομίσθωση - Δικαιόχρηση (franchising).
- ❑ Δομή της ξενοδοχειακής επιχείρησης.
- ❑ Οργανογράμματα ξενοδοχειακών μονάδων.
- ❑ Τα τμήματα του ξενοδοχείου.
 - Το τμήμα κρατήσεων.
 - Τα τμήματα υποδοχής πελατών.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

- ❑ Τα τμήματα του ξενοδοχείου.
 - Το τμήμα ορόφων.
 - Τα επισιτιστικά τμήματα.
 - Το τμήμα προμηθειών.
 - Το τμήμα ψυχαγωγίας - άθλησης.
 - Το τμήμα πωλήσεων.
 - Το λογιστήριο.
 - Το τμήμα συντήρησης.
- ❑ Συνοπτική αναφορά στη δομή και λειτουργία και στη μεταξύ των τμημάτων σχέση.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΣΧΕΣΕΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ - ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

- ❑ Ο διεθνής κανονισμός ξενοδοχείων.
- ❑ Αστυνομικές διατάξεις που ρυθμίζουν την άφιξη και αναχώρηση του πελάτη.
- ❑ Εγκύκλιοι - διαταγές ΕΟΤ.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ - FRONT OFFICE

- ❑ Στόχοι & ρόλος του τμήματος front office.
- ❑ Εξοπλισμός του τμήματος.
- ❑ Οργάνωση front office.
 - Τομείς δραστηριότητας front office.
 - Χωροταξική διάταξη του τμήματος.
 - Επικοινωνία.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ - FRONT OFFICE

- ❑ Εμφάνιση του προσωπικού front office.
- ❑ Προϊστάμενος front office.
 - Προσόντα - ικανότητες.
- ❑ Καθήκοντα προϊσταμένου υποδοχής.
- ❑ Υπάλληλοι front office.
 - Πρόγραμμα εργασίας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και ορίζουν τους διάφορους τύπους εκμετάλλευσης ενός ξενοδοχείου,
- αντιλαμβάνονται τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τύπων εκμετάλλευσης,
- περιγράφουν τη λειτουργία του ξενοδοχείου ανάλογα με τις προσφερόμενες υπηρεσίες,
- αναφέρουν τα τμήματα του ξενοδοχείου και περιγράφουν συνοπτικά τη λειτουργία τους,
- αναγνωρίζουν τους κλάδους εκμετάλλευσης και τους διακρίνουν από τους κλάδους υποστήριξης,
- κατανοούν τη δομή των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων,
- συντάσσουν, ανάλογα με το μέγεθος και τις προσφερόμενες υπηρεσίες, οργανογράμματα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα τμήματα του ξενοδοχείου και περιγράφουν συνοπτικά τη λειτουργία τους,
- περιγράφουν τις σχέσεις μεταξύ των τμημάτων και κατανοούν την αναγκαιότητα καλής συνεργασίας και σωστής ενημέρωσης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τους κανονισμούς σχέσεων πελατών - ξενοδοχείου,
- αναφέρουν τις διατάξεις που ρυθμίζουν την άφιξη και αναχώρηση του πελάτη,
- αναφέρουν τη σχετική νομοθεσία.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τη λειτουργία του τμήματος front office,
- αναφέρουν τον εξοπλισμό του τμήματος,
- σχεδιάζουν την χωροταξική διάταξη του τμήματος,
- κατανοούν την σημασία της επικοινωνίας με τους πελάτες του ξενοδοχείου.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν το προσωπικό που εργάζεται στο τμήμα της υποδοχής ξενοδοχείου,
- αναφέρουν τα προσόντα του προσωπικού της υποδοχής ξενοδοχείου,
- κατανοούν τη δομή του προσωπικού του τμήματος της υποδοχής,

- ❑ Προσδιορισμός και περιγραφή καθηκόντων.
 - Υπαλλήλων κρατήσεων.
 - Υπαλλήλων τήρησης λογαριασμών πελατών.
 - Υπαλλήλων τηλεφωνικής υπηρεσίας.
 - Υπαλλήλων θυρωρείου.
- ❑ Εκπαίδευση υπαλλήλων front office.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ & ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

- ❑ Τα στοιχεία της ξενοδοχειακής προσφοράς.
- ❑ Τα προϊόντα και υπηρεσίες του ξενοδοχείου.
- ❑ Τα προϊόντα του room's division.
- ❑ Τα κριτήρια διάκρισης των δωματίων.

ΤΥΠΟΙ ΔΩΜΑΤΙΩΝ - ΤΥΠΟΙ ΣΥΜΦΩΝΙΩΝ - ΠΩΛΗΣΗ ΔΩΜΑΤΙΩΝ

- ❑ Υπολογισμός τιμών δωματίων.
- ❑ Παραγωγική ικανότητα πωλητού κρατήσεων.
- ❑ Χρήσιμες οδηγίες για την πώληση δωματίων.
- ❑ Το ξενοδοχειακό προϊόν.
- ❑ Ξενοδοχειακά πακέτα.
- ❑ Σύνθεση του προϊόντος.
- ❑ Τρόποι διάθεσης.
- ❑ Όροι ενοικίασης.
- ❑ Καθορισμός τιμών.
 - Διαδικασία καθορισμού τιμών.
 - Πινακίδες τιμών - επίσημες τιμές.
- ❑ Συνεργασία με tour operators και travel agencies.
- ❑ Δημιουργία και υπογραφή συμβάσεων.
- ❑ Ειδικές τιμές.

ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ

- ❑ Τρόποι αποδοχής κράτησης.
 - Απόρριψη κράτησης.
 - Κρατήσεις σε αναμονή.
 - Κρατήσεις overbooking.
- ❑ Χρησιμότητα και μέθοδοι διαχείρισης του overbooking .
- ❑ Κρατήσεις με συμβόλαια allotment.
- ❑ Είδη vouchers και κάλυψη που παρέχουν.
- ❑ Αδυναμία εξυπηρέτησης επιβεβαιωμένων κρατήσεων.
- ❑ Καταχώριση κρατήσεων.

- περιγράφουν τα καθήκοντα του προσωπικού της υποδοχής ξενοδοχείου.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη σύνθεση του ξενοδοχειακού προϊόντος,
- αναφέρουν τα προϊόντα και τις παρεχόμενες υπηρεσίες του ξενοδοχείου,
- διακρίνουν τα δωμάτια ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών που καλύπτουν,
- χρησιμοποιούν με ευχέρεια την ονοματολογία των τύπων των δωματίων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και περιγράφουν τους τρόπους διάθεσης των δωματίων,
- περιγράφουν και συμβολίζουν τους τρόπους ενοικίασης δωματίων,
- κατανοούν τη διαδικασία καθορισμού τιμών,
- αναγνωρίζουν τις περιπτώσεις στις οποίες προβλέπονται προσυζητήσεις ή μειώσεις,
- κατανοούν το θεσμικό πλαίσιο σύναψης συμβολαίων και χρησιμοποιούν όρους συμβολαίων,
- διακρίνουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες πελατών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και περιγράφουν τους τρόπους αποδοχής των κρατήσεων,
- κατανοούν τη σκοπιμότητα και περιγράφουν τη διαδικασία διαχείρισης του overbooking,
- γνωρίζουν τα σχετικά με την σύναψη συμβολαίων allotment,
- περιγράφουν τα vouchers και τις καλύψεις που παρέχουν ανάλογα με τον κάθε τύπο,
- καταχωρούν και επιβεβαιώνουν κρατήσεις.

ΜΑΘΗΜΑ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 7 (2 ΘΕΩΡΙΑ + 5 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ☐ προσδιορίζουν τους τρόπους οργάνωσης και τα είδη του εξοπλισμού της κουζίνας μιας επισιτιστικής επιχείρησης,
- ☐ χρησιμοποιούν με αποτελεσματικότητα και ασφάλεια τον εξοπλισμό της κουζίνας,
- ☐ γνωρίζουν τη σύνθεση, τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού της κουζίνας,
- ☐ γνωρίζουν τη χρήση των βασικών πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται στην κουζίνα,
- ☐ χειρίζονται με ευκολία την ορολογία της κουζίνας,
- ☐ γνωρίζουν τους βασικούς τρόπους μαγειρέματος των παρασκευών,
- ☐ ετοιμάζουν βασικές παρασκευές,
- ☐ παρασκευάζουν εδέσματα και τα παρουσιάζουν,
- ☐ τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στην αποθήκευση των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών και στη διατήρηση και διάθεση των παρασκευασμάτων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- ☐ Γνωριμία με τη μαγειρική τέχνη.
- ☐ Ορισμός της μαγειρικής τέχνης.
- ☐ Η ιστορική εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης.
- ☐ Οι σύγχρονες τάσεις της μαγειρικής.
- ☐ Οι διατροφικές ανάγκες και συνήθειες του ανθρώπου.

ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- ☐ Οργάνωση της κουζίνας - Διαμόρφωση χώρων.
- ☐ Οι διάφοροι τύποι κουζίνας.
- ☐ Η κουζίνα των ξενοδοχείων και των ανεξάρτητων επισιτιστικών επιχειρήσεων.
- ☐ Εγκαταστάσεις κουζίνας.
 - Ηλεκτρική εγκατάσταση.
 - Εγκαταστάσεις ύδρευσης και αποχέτευσης.
 - Εγκαταστάσεις παροχής φυσικού αερίου.
 - Εγκαταστάσεις πυρανίχνευσης και πυρόσβεσης.
 - Σύνδεση των μηχανών και συσκευών της κουζίνας με τα δίκτυα των εγκαταστάσεων.
- ☐ Μηχανές και συσκευές (κορδέλα κοπής κρέατος, μηχανή κιμά, φριτέζες, ζαμπονομηχανές, φούρνοι μικροκυμάτων, κρεπίερες ανατρεπόμενο τηγάνι, αποχυμωτές, κόφτες λαχανικών τοστιέρες - φρυγανιέρες, κ.ά.).

Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- ☐ Βασικός εξοπλισμός.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διατυπώνουν το ορισμό της μαγειρικής και της γαστρονομίας,
- αναφέρουν την ιστορική διαδρομή της μαγειρικής,
- περιγράφουν τις διατροφικές συνήθειες και ανάγκες των λαών,
- αναγνωρίζουν την ανάγκη ικανοποίησης των διατροφικών συνηθειών και αναγκών των ανθρώπων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα τμήματα των διαφόρων τύπων κουζίνας ανάλογα με τη μορφή της επισιτιστικής επιχείρησης που εξυπηρετούν,
- γνωρίζουν τη χρήση των χώρων του κάθε τμήματος,
- αναφέρουν τις κατηγορίες του εξοπλισμού της κουζίνας και τα επιμέρους είδη κάθε κατηγορίας (μηχανές και συσκευές),
- κατονομάζουν τα δίκτυα των εγκαταστάσεων της κουζίνας,
- κατανοούν τη σκοπιμότητά τους και περιγράφουν τη συγκρότηση και διάταξή τους,
- συνδέουν με ασφάλεια τις μηχανές και συσκευές της κουζίνας στα δίκτυα των εγκαταστάσεων.
- κάνουν χρήση των μηχανών και συσκευών με ασφάλεια και τις συντηρούν.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

(μαγειρικές εστίες, φούρνοι, σχάρες, μπεν - μαρί, σαλαμάνδρα, καζάνια, λάντζες, μηχανές πλύσεως πιάτων και ποτηριών, ερμάρια, τραπέζια εργασίας).

- Περιγραφή και λειτουργία.
- Οδηγίες χρήσης και συντήρησης.

- ❑ Μαγειρικά σκεύη.
(κατσαρόλες, χύτρες ατμού, τηγάνια, γάστρες, ταψιά, λαμαρίνες, δοχεία μπεν - μαρί, τερίνες, σουρωτήρια κ.ά.).
 - Υλικά μαγειρικών σκευών.
 - Είδη σκευών διαστάσεις και χρήσεις τους.
 - Συντήρηση μαγειρικών σκευών.
- ❑ Εργαλεία κουζίνας.
(Μαχαίρια διάφορα, ακόνια, πιρούνες, ψαλίδια, τρίφτες κ.ά.).
 - Υλικά κατασκευής και χρήσεις τους.
 - Συντήρηση των εργαλείων.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- ❑ Σύμβαση προσωπικού κουζίνας.
- ❑ Προσόντα και καθήκοντα προσωπικού κουζίνας.
- ❑ Τουριστική - επαγγελματική συνείδηση.
- ❑ Στολές και εμφάνιση προσωπικού κουζίνας.
- ❑ Οργάνωση υπηρεσιών κουζίνας.
- ❑ Σχέσεις του προσωπικού κουζίνας με το προσωπικό των άλλων τμημάτων της επιχείρησης.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

Λαχανικά

- ❑ Ορολογία στην μαγειρική
- ❑ Τρόποι και μέθοδοι παρασκευής λαχανικών.
 - Εργασίες προετοιμασίας - Προετοιμασία.
 - Απώλειες από το καθάρισμα.
- ❑ Τρόποι κοπής - σχήματα στα λαχανικά.
 - Τρόποι κοπής και στο κρεμμύδι - μαϊντανό λεμόνι - πορτοκάλι - ντομάτα - πατάτες.
- ❑ Συνδυασμοί λαχανικών.
 - Μπουκέ γκαρνί - μινιρεπού - ονιόν κλουτέ - ντιουζέλ - ντομάτα κονκασέ .
- ❑ Παρασκευάσματα λαχανικών που ψήνονται.
 - Ντομάτες κονκασέ ψημένες.
 - Πιπεριές ξεφλουδισμένες.
- ❑ Ιδιαίτερα γνωρίσματα των προπαρασκευασμένων λαχανικών.

Ζωμοί

- ❑ Προετοιμασίες.
- ❑ Διαυγείς βασικοί ζωμοί.
 - Ζωμός κρέατος και οστών (Meat stock).
 - Ζωμός πουλερικών (Chicken stock).
 - Ζωμός μοσχαριού (Veal stock).
 - Ζωμοί λαχανικών (Vegetable stock).
 - Ζωμός ψαριού (Fish stock).
- ❑ Σκουρόχρωμοι βασικοί ζωμοί.
- ❑ Έτοιμοι ζωμοί.

- αναφέρουν τις κατηγορίες του εξοπλισμού της κουζίνας και τα επιμέρους είδη κάθε κατηγορίας (βασικός εξοπλισμός, μαγειρικά σκεύη και εργαλεία),
- γνωρίζουν τον τρόπο χρήσης του εξοπλισμού,
- συντηρούν τον εξοπλισμό,
- κάνουν χρήση του εξοπλισμού με ασφάλεια,
- τηρούν τις σχετικές διατάξεις υγιεινής.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν το προσωπικό της κουζίνας,
- αναφέρουν τα προσόντα και τα καθήκοντά του,
- κατανοούν το πρόγραμμα εργασίας του προσωπικού,
- συνδυάζουν τη στολή και την αμφίεση με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,
- αντιλαμβάνονται τις συνέπειες των καλών σχέσεων μεταξύ των τμημάτων,
- εκπονούν προγράμματα εργασίας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν την έννοια «βασικά παρασκευάσματα» και αναφέρουν χαρακτηριστικά παραδείγματα,
- αναφέρουν και περιγράφουν τα διάφορα σχήματα στα οποία κόβονται τα λαχανικά, οι πατάτες και το κρεμμύδι,
- αναγνωρίζουν τα είδη των λαχανικών, αναφέρουν και εκτελούν τις παρασκευές με ωμά και ψημένα λαχανικά,
- κατονομάζουν τους συνδυασμούς λαχανικών που θεωρούνται βασικά παρασκευάσματα και αναφέρουν τις χρήσεις τους,
- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των ζωμών,
- περιγράφουν τους ζωμούς,
- αναφέρουν τα παράγωγα των βασικών ζωμών,
- παρασκευάζουν ζωμούς,
- αναφέρουν την χρήση των ζωμών,
- διατηρούν τους παρασκευασμένους ζωμούς,
- αναφέρουν τις διαφορές τους με τους έτοιμους ζωμούς.

ΒΑΣΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- ❑ Διάρκειες μαγειρέματος.
- ❑ Διάφοροι τρόποι τελικής ετοιμασίας.
- ❑ Μαγείρεμα με υγρή θερμότητα.
 - Ζεμάτισμα.
 - Βράσιμο (Boiling).
 - ✓ Παρασκευές λαχανικών - Συντήρηση παρασκευασμένων λαχανικών.
 - ✓ Παρασκευές με όσπρια.
 - Σιγανό βράσιμο σε χαμηλή φωτιά - Ποσέ (Poaching).
 - Μαγείρεμα με ατμό - με πίεση ατμού (Steaming).
 - Μαγείρεμα με λίγο υγρό (to stew/cuire a l' etouffee).
 - Μπρεζέ (to braise/braiser).

Ορισμός - Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τρόπων μαγειρέματος με υγρή θερμότητα.

Τροφές που παρασκευάζονται με τους παραπάνω τρόπους.

Αναγκαίος εξοπλισμός - Περιγραφή των διαφόρων τρόπων παρασκευής.

Σημεία τα οποία απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή.

- ❑ Τηγάνισμα (deep frying / frire).

- Βαθύ τηγάνισμα.
- Ρηχό τηγάνισμα.
- Σωτέ.

Ορισμός - Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τρόπων τηγανίσματος.

Τροφές που παρασκευάζονται με τους παραπάνω τρόπους.

Αναγκαίος εξοπλισμός - περιγραφή των διαφόρων τρόπων παρασκευής.

Σημεία τα οποία απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή.

- Στάδια τηγανίσματος.
- Συνταγές για τηγάνισμα.
- Συνταγές για βαθύ τηγάνισμα.

- ❑ Μαγείρεμα με στεγνή θερμότητα - Ψήσιμο.

- Ψήσιμο στον φούρνο.
- Ψήσιμο στο γκριλ (to grill/griller).
- Ψήσιμο στη σχάρα.
- Ψήσιμο στην σουβλα.
- Μικροκύματα.

Ορισμός - Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τρόπων ψησίματος.

Τροφές που παρασκευάζονται με τους παραπάνω τρόπους.

Αναγκαίος εξοπλισμός - περιγραφή των διαφόρων τρόπων παρασκευής.

Σημεία στα οποία απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν την έννοια «μαγείρεμα»,
- αναφέρουν και επεξηγούν τους λόγους, για τους οποίους μαγειρεύονται οι τροφές,
- αναφέρουν και επεξηγούν τους τρόπους μετάδοσης της θερμότητας,
- εκτιμούν τη σημασία των λαχανικών και οσπρίων στη διατροφή του ανθρώπου,
- αναγνωρίζουν τα είδη των λαχανικών και οσπρίων και αξιολογούν την ποιότητά τους,
- εκτελούν απλές παρασκευές με βρασμένα λαχανικά & όσπρια,
- αναφέρουν τις συνθήκες σωστής συντήρησης των παρασκευασμένων λαχανικών,
- κατονομάζουν τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος,
- περιγράφουν την κάθε μέθοδο μαγειρέματος,
- αναφέρουν τα πλεονεκτήματα ή/και τα μειονεκτήματα της κάθε μεθόδου.
- ονομάζουν τις τροφές ή κατηγορίες τροφών, που παρασκευάζονται με τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος,
- επιλέγουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για την εφαρμογή της κάθε μεθόδου.

ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

Οι σούπες

- ❑ Κατηγορίες σουπών και ζωμών.
- ❑ Παράγωγα των κατηγοριών των σουπών.
- ❑ Χρήση των σουπών και ζωμών στο μενού.
- ❑ Παρασκευές βασικών σουπών και ζωμών.
 - Οι διαυγείς σούπες.
 - Οι κονσομέ.
 - Σούπες με δέσιμο - Σούπες βελουτέ.
 - Σούπες με κρέμα γάλακτος.
 - Σούπες κρέμας.
 - Σούπες λαχανικών.
 - Σούπες πουρέ.
 - Σκουρόχρωμες σούπες με δέσιμο.
 - Διάφορα είδη από τοπικές σούπες.
 - Εθνικές σούπες.
 - Σούπες σπεσιαλιτέ.
 - Κρύα εδέσματα.
- ❑ Προπαρασκευασμένες σούπες - Convenience.

Σάλτσες και συνοδευτικά παρασκευών

- ❑ Κατηγορίες σαλτσών - Παράγωγα σαλτσών.
- ❑ Χρήση σαλτσών, βουτύρων και dressing.
- ❑ Δημιουργία και αξιοποίηση σαλτσών και συνοδευτικών.
 - Άσπρη σάλτσα - μπεσαμέλ .
 - Σάλτσα Μορνέι.
 - Σάλτσα βελουτέ.
 - Σάλτσα σουπρέμ.
 - Σάλτσα λευκού κρασιού.
 - Σκούρα σάλτσα ή ισπανική.
 - Σάλτσα ντεμί - γκλας.
 - Σάλτσα ντομάτας.
 - Σάλτσα ναπολιτάνικη.
 - Σάλτσα ολλανδική.
 - Σάλτσα μπεαρνέζ.
 - Σάλτσα μαγιονέζα.
 - Σάλτσα ταρτάρ.
 - Σάλτσα κοκτέιλ.
- ❑ Συντήρηση σαλτσών και βουτύρων.

Αβγά

- ❑ Ταξινόμηση - Χαρακτηριστικά γνωρίσματα.
- ❑ Κατηγορίες - Ποιότητες - Συντήρηση.
- ❑ Τρόποι ψησίματος.
 - Με κέλυφος - Χωρίς κέλυφος,
 - ✓ Αβγά βραστά.
 - ✓ Οι ομελέτες.
 - ✓ Αβγά τηγανητά.
 - ✓ Αυγά μάτια
 - ✓ Αβγά ποσέ.
 - ✓ Αβγά μουλέ.
 - ✓ Αβγά σε σαγανάκι.
 - ✓ Αβγά σε κοκοτιέρα.
 - ✓ Τα αυγά μπρουϊγιέ.
 - ✓ Αβγά με μαγιονέζα - ρωσική σαλάτα - γεμιστά.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των σουπών,
- περιγράφουν σούπες και ζωμούς,
- αναφέρουν τα παράγωγα των βασικών σουπών,
- παρασκευάζουν σούπες,
- διατηρούν τις παρασκευασμένες σούπες μέχρι την κατανάλωσή τους,
- συγκρίνουν και αναφέρουν τις διαφορές με τους έτοιμους ζωμούς.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- απαριθμούν τις κατηγορίες και τα είδη των σαλτσών και αναφέρουν τα παράγωγά τους,
- περιγράφουν τη σύνθεση των διάφορων συνοδευτικών (βούτυρα, dressing κ.ά.),
- παρασκευάζουν σάλτσες και βούτυρα,
- συνδυάζουν τις σάλτσες με διάφορες παρασκευές,
- διατηρούν τις παρασκευασμένες σάλτσες μέχρι την κατανάλωσή τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ελέγχουν την ποιότητα των αυγών,
- παρασκευάζουν αυγά εφαρμόζοντας όλες τις μεθόδους μαγειρέματος αυγών που περιλαμβάνονται στον κατάλογο προγευμάτων,
- ετοιμάζουν κατάλληλα συνοδευτικά για διάφορα είδη προγευμάτων,
- ετοιμάζουν γαρνιτούρες και παρουσιάζει τις παρασκευές,
- τοποθετούν με ευπαρουσίαστο τρόπο τις παρασκευές σε πιάτα ή πιατέλες για παράθεση.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι μαθητές μετά το πέρας της διδασκαλίας του μαθήματος θα πρέπει να έχουν αποκτήσει πραγματική επαγγελματική συνείδηση, να έχουν κατανοήσει τη σπουδαιότητα της συνεργασίας και αναπτύξει αίσθημα ευθύνης, ώστε να προσφέρουν ολοκληρωμένες και συμπληρωματικές υπηρεσίες στο εστιατόριο.

Αναλυτικότερα οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ☐ περιγράφουν τις μορφές και τους τύπους των επισιτιστικών επιχειρήσεων,
- ☐ διακρίνουν τα προσόντα και καθήκοντα του προσωπικού εστιατορίου,
- ☐ εφαρμόζουν τα διάφορα συστήματα και μεθόδους εργασίας στο εστιατόριο,
- ☐ χρησιμοποιούν και συντηρούν τον εξοπλισμό του εστιατορίου,
- ☐ προετοιμάζουν το εστιατόριο για λειτουργίες a la carte και table d' hote,
- ☐ υποδέχονται και αποχαιρετούν τους πελάτες, τους οδηγούν στις θέσεις τους και τους συμβουλεύουν για την επιλογή του γεύματος και των ποτών,
- ☐ δέχονται παραγγελίες και εισπράττουν λογαριασμούς,
- ☐ εφαρμόζουν όλους τους τρόπους σερβιρίσματος,
- ☐ σερβίρουν τις βασικές κατηγορίες παρασκευών,.
- ☐ αξιολογούν και χειρίζονται τα παράπονα και τις απαιτήσεις των πελατών ή τις διαβιβάζουν αρμοδίως,
- ☐ αποκαθιστούν τους χώρους του εστιατορίου μετά τη λήξη των γευμάτων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ****ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

- ☐ Ιστορική εξέλιξη επισιτιστικών επιχειρήσεων.
- ☐ Χαρακτηριστικά μιας επισιτιστικής επιχείρησης.
- ☐ Κατηγορίες επισιτιστικών επιχειρήσεων σύμφωνα με την ευρωπαϊκή και ελληνική νομοθεσία.
 - Αυτόνομες επισιτιστικές επιχειρήσεις.
 - Επισιτιστικές επιχειρήσεις σε ξενοδοχειακές μονάδες.
 - Τύποι - κατηγορίες - μορφές.
- ☐ Σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις.

ΧΩΡΟΙ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

- ☐ Βασικές αρχές σχεδιασμού εγκαταστάσεων εστιατορίου.
- ☐ Κύριοι και δευτερεύοντες χώροι εστιατορίων.
- ☐ Εξοπλισμός εστιατορίων.
 - Έπιπλα - Ιματισμός - Επιτραπέζια σκεύη.
- ☐ Ιματισμός.
 - Τα τραπεζομάντιλα, οι χαρτοπετσέτες και οι μορφές τους.
 - Χρήση, καθαρισμός και συντήρηση.

Αναλυτική παρουσίαση του συνόλου του εξοπλισμού με περιγραφή και αναφορά στη χρηστικότητα κάθε είδους του.

- ☐ Ποτήρια - Κρύσταλλα - Γυάλινα σκεύη.
 - Μορφές χρήσης, καθαρισμός & συντήρηση.
- ☐ Μαχαιροπήρουνα ειδικά μαχαιροπήρουνα.
 - Χρήση, καθαρισμός και συντήρηση.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν το αντικείμενο του μαθήματος,
- γνωρίζουν την ιστορική εξέλιξη των διαφόρων τύπων επισιτιστικών επιχειρήσεων,
- διακρίνουν τα χαρακτηριστικά μιας επισιτιστικής επιχείρησης,
- απαριθμούν τους τύπους και κατηγορίες των επισιτιστικών επιχειρήσεων,
- περιγράφουν τις σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις στην εστίαση.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τις βασικές αρχές σχεδιασμού ενός εστιατορίου,
- διακρίνουν τους χώρους και τα τμήματά του,
- αναφέρουν αναλυτικά όλα τα επιμέρους είδη του εξοπλισμού και τη χρήση τους,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- καθαρίζουν τα σκεύη και τις συσκευές και συντηρούν τον εξοπλισμό του,
- διαχειρίζονται τις αγορές εξοπλισμού με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης,
- υλοποιούν μεθόδους προμήθειας εξοπλισμού,

- ☐ Πορσελάνες.
 - Χρήση, επιτραπέζια χρήση εξοπλισμού, καθαρισμός και συντήρηση
- ☐ Προμήθεια, διαχείριση και αποθήκευση εξοπλισμού.
- ☐ Μέτρα υγιεινής και ασφάλειας και ασφαλής χρήσης του εξοπλισμού των εγκαταστάσεων.

ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΩΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ☐ Σύνθεση προσωπικού - οργανόγραμμα της επιχείρησης.
- ☐ Στελέχωση των επισιτιστικών επιχειρήσεων σε όλα τα τμήματά τους.
- ☐ Επαγγελματική ενδυμασία & εξοπλισμός.
- ☐ Εμφάνιση προσωπικού, πρότυπα ποιότητας (προσωπικότητα, εμφάνιση).
- ☐ Στολές και εμφάνιση προσωπικού.
- ☐ Υγιεινή.
- ☐ Ιεραρχία προσωπικού, θέσεις & καθήκοντα
- ☐ Εργασιακές σχέσεις και προγραμματισμός εργασίας.
- ☐ Συνήθη συστήματα αμοιβών.
- ☐ Περιγραφή θέσεων εργασίας.
- ☐ Τουριστική - επαγγελματική συνείδηση.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ

- ☐ Στάση & συμπεριφορά.
 - Στάση & συμπεριφορά προς τους πελάτες.
 - Στάση & συμπεριφορά προς προϊσταμένους - συναδέλφους και υφισταμένους.
 - ✓ Στάση - προσοχή - έκφραση - ομιλία - προθυμία.
- ☐ Αναγνώριση τύπου πελατών - ψυχολογία πελάτη.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

- ☐ Διαδικασίες καθαρισμού εστιατορίου.
- ☐ Προετοιμασία εστιατορίου.
 - Διάταξη επίπλων.
 - Στρώσιμο τραπεζιού.
 - Κουβέρ table d' hote, κουβέρ a la carte, κουβέρ πρωινού.
 - Χειρισμός λινών και επιτραπέζιων σκευών.
 - Προετοιμασία σκευοθηκών και τραπεζιών υπηρεσίας - table de service.
- ☐ Η εξυπηρέτηση στο εστιατόριο.
 - Υποδοχή πελατών, διάθεση τραπεζιών.
 - Ενημέρωση πελατών & προώθηση πωλήσεων.
 - Λήψη παραγγελίας table d' hote & a la carte.
 - Γραφή του δελτίου παραγγελίας και προώθηση στην κουζίνα.

- γνωρίζουν και εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους του εστιατορίου.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τη σύνθεση του προσωπικού όλων των τμημάτων μιας επισιτιστικής επιχείρησης,
- αναφέρουν τα προσόντα και τα καθήκοντα της κάθε θέσης του προσωπικού μιας επισιτιστικής επιχείρησης,
- διακρίνουν τους τρόπους στελέχωσης μιας επισιτιστικής επιχείρησης,
- περιγράφουν τη σωστή εμφάνιση του προσωπικού της,
- συσχετίζουν την εμφάνιση και την υγιεινή με την προσφορά ποιοτικών υπηρεσιών,
- διακρίνουν τους τρόπους ανάπτυξης καλών σχέσεων στην εργασία,
- σχεδιάζουν ένα απλό πρόγραμμα με βάση τις ανάγκες διαφόρων τύπων επισιτιστικών επιχειρήσεων

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αποδεικνύουν την σπουδαιότητα της σωστής συμπεριφοράς του προσωπικού προς τους πελάτες,
- αναφέρουν και να αναλύουν τα σημεία που χαρακτηρίζουν την συμπεριφορά του προσωπικού προς τους πελάτες,
- εφαρμόζουν σωστά τους κανόνες προσωπικής και τηλεφωνικής επικοινωνίας με τους πελάτες,
- αναφέρουν τα βασικά σημεία που διέπουν τις σχέσεις προϊσταμένων & υφισταμένων στο εστιατόριο.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εφαρμόζουν τη διαδικασία καθαρισμού χώρων και εγκαταστάσεων μιας επισιτιστικής επιχείρησης,
- σχεδιάζουν τη διάταξη των επίπλων, ανάλογα με την κατηγορία και το είδος της επιχείρησης,
- στρώνουν τα τραπέζια με κουβέρ (mise en place) ακολουθώντας τη σωστή σειρά τοποθέτησης,
- κατονομάζουν τα σκεύη των κουβέρ a la carte και table d' hote,
- χειρίζονται τα λινά και τα επιτραπέζια σκεύη του εστιατορίου,
- προετοιμάζουν τις σκευοθήκες και τα τραπέζια υπηρεσίας για τις ανάγκες του σερβιρίσματος,

- Μεταφορά επιτραπέζιων σκευών.
- Απόσυρση χρησιμοποιημένων σκευών και εδεσμάτων (debarrassage).
- ❑ Αποκατάσταση χώρου μετά το σερβίρισμα.
- ❑ Οργάνωση και λειτουργία ταμείου.
 - Τα έντυπα και ο εξοπλισμός του τμήματος.
 - Χειρισμός εντύπων ταμείου.
 - Χειρόγραφο και μηχανογραφημένο σύστημα έκδοσης λογαριασμών.

ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

- ❑ Γενικοί κανόνες σερβιρίσματος.
- ❑ Τρόποι σερβιρίσματος.
- ❑ Χαρακτηριστικά και απαιτούμενος εξοπλισμός.
- ❑ Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των τρόπων σερβιρίσματος.
- ❑ Εστιατόριο :
 - Εκτέλεση με κανόνες σερβιρίσματος.
 - Τεχνικές μεταφοράς.
 - Στάση προς τους επισκέπτες,
 - Απλοί διάλογοι στα πλαίσια της εξυπηρέτησης.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΑΣΙΚΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ

- ❑ Κατηγορίες βασικών παρασκευών.
 - ✓ Ορεκτικά.
 - ✓ Σούπες - κονσομέ.
 - ✓ Αυγά.
 - ✓ Ζυμαρικά - ρύζι.
 - ✓ Θαλασσινά - ψάρια.
 - ✓ Κρέατα.
 - ✓ Λαχανικά.
 - ✓ Σαλάτες.
 - ✓ Γλυκά - παγωτά - κομπόστες.
 - ✓ Τυριά.
 - ✓ Φρούτα.
- ❑ Τρόποι παρουσίασης και παράθεσης (mise en place και service).
 - Κουβέρ, απαραίτητα σκεύη και εξοπλισμός.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ - ΚΥΡΙΑ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΝΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

- ❑ Τα κύρια γεύματα.
 - Το πρωινό.
 - ✓ Είδη και σύνθεση πρωινού.
 - ✓ Προετοιμασία τραπεζαρίας και τρόποι

- υποδέχονται τους πελάτες,
- κατανοούν το σκοπό της ενημέρωσης των πελατών,
- λαμβάνουν παραγγελία για κάθε σύστημα λειτουργίας της τραπεζαρίας, table d' hote και a la carte
- μεταφέρουν με ασφάλεια τα επιτραπέζια σκεύη με τους δίσκους σερβιρίσματος,
- τηρούν τις απαραίτητες προϋποθέσεις για το σερβίρισμα,
- αποσύρουν με ασφάλεια τα σκεύη από τα τραπέζια των πελατών μετά το πέρας του γεύματος,
- επαναφέρουν το χώρο στην αρχική καθαρή του κατάσταση μετά την παράθεση ενός γεύματος,
- γνωρίζουν το εξοπλισμό και τα απαραίτητα έντυπα για την ορθολογιστική λειτουργία του ταμείου.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τους γενικούς κανόνες σερβιρίσματος,
- περιγράφουν τα χαρακτηριστικά και τον απαιτούμενο εξοπλισμό για κάθε τρόπο σερβιρίσματος,
- εφαρμόζουν τους τρόπους σερβιρίσματος τόσο κατά την προετοιμασία όσο και κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος,
- προετοιμάζουν συσκευές και σκεύη για κάθε τρόπο σερβιρίσματος,
- αναγνωρίζουν τα μειονεκτήματα και πλεονεκτήματα για κάθε τρόπο σερβιρίσματος.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και περιγράφουν τα είδη των βασικών παρασκευών,
- επεξηγούν τα πιάτα ενός καταλόγου στους πελάτες,
- χρησιμοποιούν τα κατάλληλα κατά περίπτωση σκεύη,
- προετοιμάζουν, παρουσιάζουν και σερβίρουν όλες τις βασικές παρασκευές,
- κάνουν χρήση ειδικών σκευών παρουσίασης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα κύρια και δευτερεύοντα γεύματα,
- κατονομάζουν τα είδη του πρωινού και αναφέρουν τη σύνθεσή τους,

- ✓ σερβιρίσματος πρωινού.
 - ✓ Κάρτα πρωινού & αποκατάσταση τραπεζαρίας.
- Μεσημβρινό και βραδινό γεύμα.
 - ✓ Σύνθεση γευμάτων προετοιμασία τραπεζαρίας.
 - ✓ Τρόποι σερβιρίσματος.
 - ✓ Σερβίρισμα γευμάτων και αποκατάσταση τραπεζαρίας.
- Οι υπηρεσίες σερβιρίσματος δωματίου (room service) στα ξενοδοχεία.
 - Κατάλογοι ειδών για την υπηρεσία δωματίου.
 - Λήψη παραγγελίας και προετοιμασία σερβιρίσματος.
 - Σερβίρισμα και απομάκρυνση σκευών από τα δωμάτια.
- εκτελούν τις εργασίες προετοιμασίας, σερβιρίσματος και debarrassage για κάθε είδους πρωινού,
 - αναφέρουν τα είδη πρωινών,
 - γνωρίζουν τη σύνθεση των γευμάτων,
 - προετοιμάζουν την τραπεζαρία για κάθε γεύμα,
 - σερβίρουν απλά γεύματα,
 - κατονομάζουν τα στάδια προετοιμασίας για τις υπηρεσίες σερβιρίσματος δωματίου,
 - συμμετέχουν στην οργάνωσή τους,
 - κατονομάζουν τα είδη που αναφέρονται στην κάρτα υπηρεσιών δωματίου,
 - γνωρίζουν τους τρόπους λήψης παραγγελίας,
 - κατανοούν τη σπουδαιότητα απομάκρυνσης των χρησιμοποιημένων σκευών από τους ορόφους.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ αναφέρουν τα επιμέρους τμήματα και υπηρεσίες του τμήματος προμηθειών και περιγράφουν το έργο και τα προσόντα του προσωπικού του,
- ❑ προσδιορίζουν τον κύκλο των προϊόντων στην ξενοδοχειακή επιχείρηση,
- ❑ προσδιορίζουν τα πρότυπα και τις βασικές ανάγκες προμηθειών σε μια ξενοδοχειακή επιχείρηση,
- ❑ εκτελούν αγορές με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης,
- ❑ παραλαμβάνουν εμπορεύματα σύμφωνα με τα πρότυπα ελέγχου,
- ❑ διαχειρίζονται τα αποθέματα,
- ❑ γνωρίζουν και χρησιμοποιούν τα διάφορα έντυπα της αποθήκης,
- ❑ εκτελούν λογιστικές και πραγματικές απογραφές στην αποθήκη,
- ❑ διακινούν τα εμπορεύματα στα διάφορα στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης,
- ❑ περιγράφουν τη λειτουργία λογισμικών προγραμμάτων για τη διαχείριση των αποθεμάτων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

- ❑ Γνωριμία με τις βασικές έννοιες των προμηθειών.
 - Πρόβλεψη αναγκών.
 - Παραγγελίες - αγορές.
 - Παραλαβή.
 - Αποθήκευση.
 - Διακίνηση ειδών και προϊόντων στα τμήματα της μονάδας.

ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

- ❑ Οργανόγραμμα (καθορισμός τμημάτων) - Προσωπικό (θέσεις - προσόντα - καθήκοντα).
- ❑ Σχέση με τα υπόλοιπα τμήματα της μονάδας.
- ❑ Θέση και χώροι γραφείου, παραλαβής και αποθήκευσης.

ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

- ❑ Προσδιορισμός αναγκών τμημάτων - αιτήσεις προμηθειών.
- ❑ Προσδιορισμός ποιοτικών και ποσοτικών προτύπων.
- ❑ Συχνότητα προμηθειών.

ΑΓΟΡΕΣ - ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΓΟΡΩΝ

- ❑ Καθορισμός προδιαγραφών.
- ❑ Προϋπολογισμοί και καθορισμός επιπέδου

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τις βασικές έννοιες των προμηθειών και τη σημασία της διαχείρισης αποθεμάτων των πρώτων υλών και των απαραίτητων ειδών εξοπλισμού για την ορθολογιστική οργάνωση και λειτουργία μια επισιτιστικής ή ξενοδοχειακής επιχείρησης,
- αναφέρουν τις βασικές λειτουργίες της διακίνησης και διαχείρισής τους και περιγράφουν τη διαδικασία τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του τμήματος προμηθειών,
- αναφέρουν τις εγκαταστάσεις και τον απαιτούμενο εξοπλισμό του τμήματος.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν την ανάγκη πρόβλεψης των προμηθειών με βάση τις ανάγκες των τμημάτων,
- να προσδιορίζουν τις προδιαγραφές των προς προμήθεια προϊόντων,
- καθορίζουν πρότυπα για τη διενέργεια προμήθειας προϊόντων,
- καθορίζουν τη συχνότητα προμηθειών με βάση τις αναλώσεις των προϊόντων και εμπορευμάτων

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- καθορίζουν προδιαγραφές για τη διαδικασία

τιμών.

- ❑ Τεχνικές και μέθοδοι αγορών.
 - Με ή χωρίς διαγωνισμό.
 - Ημερήσιες αγορές αναλωσίμων.
 - Αγορές προϊόντων για αποθήκευση.
 - Αρχική και επαναλαμβανόμενη προμήθεια.

ΑΓΟΡΕΣ - ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

- ❑ Επιλογή και αξιολόγηση προμηθευτών.
- ❑ Διαπραγμάτευση και σχέσεις με προμηθευτές.
- ❑ Συμφωνίες προμηθειών - συμβάσεις αγορών.
- ❑ Παραγγελίες - ημερήσια δελτία αγορών.

ΠΑΡΑΛΑΒΕΣ - ΕΛΕΓΧΟΣ

- ❑ Το έργο της παραλαβής. - Εξοπλισμός του τμήματος.
- ❑ Προδιαγραφές, έλεγχος προϊόντων.
- ❑ Διαδικασίες παραλαβών.
 - Έλεγχος συσκευασίας.
 - Έλεγχος ποσότητας (καταμέτρηση - ζύγισμα).
 - Έλεγχος ποιότητας.
 - Έλεγχος τιμής.

ΠΑΡΑΛΑΒΕΣ – ΕΠΙΣΤΡΟΦΕΣ

- ❑ Επιστροφές - ακυρώσεις.
- ❑ Έντυπα και δελτία παραλαβών.
 - Λογιστικός έλεγχος.
 - Καταχώρηση τιμολογίων.

ΑΠΟΘΗΚΕΣ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- ❑ Είδη αποθηκών (χωροταξία - εγκαταστάσεις - εξοπλισμός).
- ❑ Κανόνες λειτουργίας της αποθήκης.
- ❑ Κόστος αποθήκευσης.
- ❑ Αποθήκευση τροφίμων και ποτών (χώροι και συνθήκες).
 - Αποθήκευση ευπαθών τροφίμων.
 - Αποθήκευση τροφίμων μακράς διάρκειας.
- ❑ Ασφάλεια και υγιεινή τροφίμων και ποτών κατά την αποθήκευση.
 - Υγειονομικός κανονισμός.
 - Συνήθη λάθη κατά την αποθήκευση τροφίμων.
 - Αποθήκευση ειδών εξοπλισμού και λοιπών εμπορευμάτων.

των αγορών,

- απαριθμούν τις τεχνικές αγορών και κάθε είδους παραγγελιών της επιχείρησης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τους τρόπους επιλογής προμηθευτών,
- πραγματοποιούν παραγγελίες και αγορές ακολουθώντας τις απαιτούμενες διαδικασίες και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα έντυπα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις απαραίτητες προϋποθέσεις εγκαταστάσεων και εξοπλισμού για τις παραλαβές,
- διακρίνουν τις απαιτούμενες ενέργειες ελέγχου των προς παραλαβή προϊόντων και εμπορευμάτων,
- κατανέμουν τα παραληφθέντα εμπορεύματα και προϊόντα κατά κατηγορία και είδος.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- χειρίζονται περιπτώσεις αμφισβήτησεων, επιστροφών και ακυρώσεων κατά την παραλαβή.
- κατανέμουν τα παραληφθέντα εμπορεύματα και προϊόντα κατά κατηγορία και είδος,
- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα διάφορα έντυπα και δελτία παραλαβών,
- ελέγχουν, συμπληρώνουν, παραλαμβάνουν και καταχωρούν τα σχετικά έντυπα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα είδη τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό της αποθήκης, ανάλογα με το είδος της επιχείρησης,
- περιγράφουν τις λειτουργίες της αποθήκης,
- αναφέρουν και εφαρμόζουν τους κανόνες για την ασφαλή και υγιεινή αποθήκευση τροφίμων και ποτών,
- αναφέρουν τις αιτίες φθορών κατά την αποθήκευση.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ

- ❑ Αποθήκευση καυσίμων.
- ❑ Αποθήκευση ανακυκλώσιμων απορριμμάτων.
- ❑ Διαχείριση - Απογραφή αποθήκης.
 - Διαδικασία απογραφής
 - Συστήματα απογραφών
 - Ανακύκλωση προϊόντων.
 - Έντυπα - Καρτέλες είδους.
 - Μέθοδοι προσδιορισμού αξίας αποθεμάτων.
- ❑ Καταστροφή εμπορευμάτων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ελέγχουν τις αποθήκες της επιχείρησης,
- αναφέρουν τους τύπους απογραφών,
- περιγράφουν τη διαδικασία απογραφής,
- διαχειρίζονται τα έντυπα της αποθήκης,

ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

- ❑ Διαδικασία διακίνησης στα τμήματα της επιχείρησης.
- ❑ Απαραίτητα έντυπα

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τη σωστή διαδικασία έκδοσης των υλικών και τη διακίνησή τους στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης,.
- χρησιμοποιούν και συμπληρώνουν τα κατάλληλα έντυπα.

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ

- ❑ Σκοπός διατήρησης αποθεμάτων.
- ❑ Κατηγορίες αποθεμάτων.
- ❑ Ορισμός επιπέδων αποθεμάτων.
- ❑ Αποθέματα ασφαλείας.
- ❑ Κόστος αποθεμάτων.
 - Μέθοδοι προσδιορισμού αξίας αποθεμάτων.
- ❑ Αρχεία - δελτία αποθεμάτων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν το επίπεδο των αποθεμάτων,
- διακρίνουν και περιγράφουν τις μεθόδους προσδιορισμού αξίας αποθέματος,
- διαχειρίζονται τα έντυπα για την οργάνωση των αποθεμάτων,
- παρακολουθούν τα αποθέματα με λογιστικό και πραγματικό τρόπο.

ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΓΡΑΦΕΙΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

- ❑ Εγγραφές και αποθήκευση πιστοποιητικών και εγγράφων.
- ❑ Συστήματα αρχειοθέτησης και ταξινόμησης αρχείων.
- ❑ Κατάλογοι.
 - Ορισμός καταλόγου.
 - Ευρετήριο.
 - Κατάλογοι απογραφών.
 - Κατάλογοι απογραφών γενικής χρήσης.
- ❑ Δελτία.
 - Παραγγελίας.
 - Αιτημάτων τμημάτων.
 - Εισαγωγών - εξαγωγών.
- ❑ Μέσα και φόρμες πληρωμών.
 - Διαταγές πληρωμών.
- ❑ Δελτία πληρωμών.
- ❑ Έντυπα.
 - Συμβάσεις προμηθειών.
 - Αλληλογραφία.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα είδη των παραστατικών που τηρούνται στην αποθήκη,
- ταξινομούν και αρχειοθετούν τα διάφορα έντυπα και παραστατικά,
- εξυπηρετούν τις ανάγκες γραπτής επικοινωνίας με τους προμηθευτές και τα τμήματα της επιχείρησης,
- χειρίζονται τον μηχανογραφικό εξοπλισμό της αποθήκης.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ κατανοούν τη σημασία της υγιεινής και ασφάλειας στον εργασιακό τους χώρο,
- ❑ περιγράφουν τις κατάλληλες συνθήκες που πρέπει να επικρατούν στους χώρους εργασίας,
- ❑ γνωρίζουν τους κινδύνους και απαριθμούν τρόπους αντιμετώπισής τους,
- ❑ γνωρίζουν και εφαρμόζουν βασικές αρχές παροχής πρώτων βοηθειών,
- ❑ απαριθμούν τις φροντίδες για την προσωπική τους υγιεινή και την υγιεινή των χώρων εργασίας τους,
- ❑ απαριθμούν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων, τους κινδύνους που οφείλονται στη χρήση αλλοιωμένων ή μολυσμένων τροφίμων,
- ❑ περιγράφουν τις συνθήκες για την ασφαλή διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων και τη διατήρηση έτοιμων εδεσμάτων,
- ❑ κατονομάζουν τις αιτίες ρύπανσης του περιβάλλοντος,
- ❑ αναφέρουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για την κατά το δυνατόν προστασία του περιβάλλοντος από τη λειτουργία των ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων από τη σωστή διαχείριση των φυσικών πόρων, των αποβλήτων τους και την εξοικονόμηση ενέργειας ή τη χρήση άλλων μορφών ενέργειας φιλικών προς το περιβάλλον.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ

- ❑ Ανάλυση των στόχων του μαθήματος.
- ❑ Η σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στο χώρο εργασίας.
- ❑ Επαγγελματικός κίνδυνος.
 - Ορισμός και πηγές του επαγγελματικού κινδύνου.
 - Επιπτώσεις του επαγγελματικού κινδύνου.
 - Αρχές πρόληψης επαγγελματικού κινδύνου.
- ❑ Εργατικό ατύχημα.
 - Ορισμός και αιτίες εργατικών ατυχημάτων.
 - Μέτρα για την αποφυγή των εργατικών ατυχημάτων.
- ❑ Επαγγελματικές ασθένειες.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- ❑ Κτίρια.
- ❑ Οδοί διαφυγής και έξοδοι κινδύνου.
- ❑ Το φυσικό περιβάλλον των χώρων εργασίας (θερμοκρασία, εξαερισμός, φωτισμός).
- ❑ Μέτρα για την εξασφάλιση των κατάλληλων συνθηκών εργασίας.
 - Δάπεδα των χώρων εργασίας.
 - Διάδρομοι κυκλοφορίας.
 - Σταθερές σκάλες.
 - Τοίχοι, πόρτες.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τους στόχους του μαθήματος και τη σημασία της ασφάλειας και υγιεινής στο μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον,
- ορίζουν την έννοια του επαγγελματικού κινδύνου,
- απαριθμούν της πηγές του επαγγελματικού κινδύνου και της επιπτώσεις του στην κοινωνία, την επιχείρηση και την οικονομία,
- κατανοούν τις έννοιες του εργατικού ατυχήματος και της επαγγελματικής ασθένειας και διακρίνουν τη μεταξύ τους διαφορά,
- κατονομάζουν τις αιτίες των εργατικών ατυχημάτων,
- αναφέρουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται - τόσο από τον εργοδότη, όσο και από τον εργαζόμενο - για την αποφυγή τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τα κριτήρια ασφαλείας που πρέπει να πληρούν οι χώροι ασφαλείας,
- αναφέρουν τις απαιτούμενες προϋποθέσεις για ένα ασφαλές και υγιεινό περιβάλλον εργασίας,
- αναφέρουν τις βασικές προδιαγραφές της διαμόρφωσης και των υλικών κατασκευής των δομικών στοιχείων του χώρου εργασίας τους, και τις απαιτούμενες προφυλάξεις για την αποφυγή ατυχημάτων,

- Διαστάσεις και όγκος αέρα των διαφόρων χώρων εργασίας.
- ❑ Σήμανση χώρων εργασίας.
 - Τρόποι σήμανσης
 - Χρήσιμες πληροφορίες και οδηγίες, που αφορούν στα σήματα.

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ - ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

- ❑ Κίνδυνοι κοινοί από μηχανήματα, συσκευές και εργαλεία, που συναντούνται στην επιχείρηση.
- ❑ Μέτρα για την προστασία των εργαζομένων.
- ❑ Συντήρηση μηχανημάτων και συσκευών.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- ❑ Η σπουδαιότητα της υγιεινής,
- ❑ Υγιεινή προσωπικού.
 - Προσωπική υγεία.
 - Ενδυμασία εργασίας.
 - Υγιεινή σώματος.
 - Προβλεπόμενοι χώροι υγιεινής προσωπικού.
- ❑ Υγιεινή χώρων, εγκαταστάσεων και εξοπλισμού.
 - Καθαρισμός χώρων εργασίας, δωματίων κοινόχρηστων χώρων και χώρων συνεύρεσης κοινού.
 - Καθαρισμός πάγκων εργασίας, μηχανημάτων, συσκευών, σκευών και ιματισμού.
 - Απορρύπανση - αποστείρωση.
 - Απολύμανση.
 - ✓ Μέθοδοι και περιοδικότητα απολύμανσης.
 - Καταπολέμηση εντόμων - τρωκτικών.
 - ✓ Είδη εντόμων που διαβιούν στους χώρους της επιχείρησης.
- ❑ Είδη καθαρισμού χώρων εργασίας και απαραίτητες προφυλάξεις κατά τη χρήση τους.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ❑ Παράγοντες, που επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων.
 - Βιολογικοί κίνδυνοι.
 - Χημικοί κίνδυνοι.
 - Φυσικοί κίνδυνοι.
 - Μικροοργανισμοί.
 - ✓ Είδη
 - ✓ Συνθήκες ανάπτυξης

- αναγνωρίζουν τις διάφορες σημάνσεις που αφορούν στους χώρους της μελλοντικής τους εργασίας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα μηχανήματα, τις συσκευές και τα εργαλεία, που από τη χρήση τους μπορεί να προκληθούν ατυχήματα (ηλεκτροπληξία, εγκαύματα, κοψίματα, εκδορές κ.ά.),
- λαμβάνουν τα απαραίτητα κατά περίπτωση μέτρα προστασίας,
- διακρίνουν τις απαιτήσεις επισκευής τους και αναφέρουν τις διαδικασίες περιοδικής ή προληπτικής συντήρησής τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη σημασία ενός καθαρού και οργανωμένου χώρου εργασίας στην ποιότητα των παρεχόμενων από την επιχείρηση υπηρεσιών,
- κατονομάζουν τα μέτρα για τη σωστή υγιεινή των εργαζομένων σε όλα τα τμήματα της επιχείρησης και ιδιαίτερα στα σχετικά με τον επισιτισμό,
- γνωρίζουν τους προβλεπόμενους στην επιχείρηση χώρους για τη σωστή υγιεινή του προσωπικού,
- αναφέρουν τους χώρους της επιχείρησης που απαιτούν συχνό και επιμελή καθαρισμό,
- αναφέρουν τις μεθόδους, τις συσκευές και τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την απορρύπανση των χώρων και αποστείρωση των σκευών και του ιματισμού της επιχείρησης,
- αναγνωρίζουν τα έντομα που διαβιούν στους χώρους της επιχείρησης,
- κατανοούν την ανάγκη της περιοδικής απολύμανσης των χώρων της επιχείρησης και αναφέρουν τις μεθόδους, τις ανάλογες συσκευές, τα χρησιμοποιούμενα υλικά για το σκοπό αυτό υλικά,
- επιλέγουν τα φιλικότερα προς το περιβάλλον υλικά καθαρισμού και απολύμανσης και κατονομάζουν τις προφυλάξεις που πρέπει να λαμβάνονται κατά τη χρήση τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατονομάζουν τους εξωγενείς και εσωγενείς παράγοντες που προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα,
- αναφέρουν τους κινδύνους για την υγεία από τη χρήση ακατάλληλων τροφίμων και τους παράγοντες που τους προκαλούν,
- αναφέρουν τα είδη και τις συνθήκες

- ❑ Μόλυνση τροφίμων.
 - Τρόφιμα υψηλού κινδύνου.
- ❑ Τροφικές δηλητηριάσεις.
 - Προέλευση - είδη.
 - Οδηγίες για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων.
- ❑ Η υγιεινή στο μαγείρεμα, το σερβίρισμα και τη διατήρηση των έτοιμων παρασκευών.
- ❑ Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός για την ασφαλή διακίνηση και αποθήκευση των τροφίμων.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

- ❑ Γνώσεις οικολογικής ισορροπίας.
- ❑ Βασικές έννοιες ρύπανσης.
 - Ρύπανση ατμόσφαιρας, εδάφους και νερού.
 - Ηχορύπανση.
 - Πηγές κινδύνων - Βλάβες στην υγεία.
 - Μέτρα για την αποφυγή της ρύπανσης.
 - ✓ Συστήματα διαχείρισης αποβλήτων.
- ❑ Πιθανές περιβαλλοντικές επιδράσεις της επιχείρησης.
- ❑ Συμβολή της επιχείρησης στην προστασία του περιβάλλοντος.
 - Έλεγχος κατανάλωσης νερού.
 - Έλεγχος του όγκου των αποβλήτων.
 - Βιολογικός καθαρισμός λυμάτων,
 - Χρήση συσκευών και υλικών φιλικών προς το περιβάλλον.
 - Διαχείριση στερεών και υγρών απορριμμάτων κουζίνας.
 - ✓ Διαχωρισμός και συλλογή ανακυκλώσιμων υλικών.
- ❑ Θέματα επιλογής κατάλληλης κατά περίπτωση μορφής ενέργειας.
 - Χρήση φιλικής προς το περιβάλλον ενέργειας,
 - Εξοικονόμηση ενέργειας.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΟΙ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΧΗΜΙΚΟΥΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

- ❑ Κίνδυνοι που προέρχονται από τη χρήση φυσικού αερίου και διάφορα χημικά προϊόντα.
- ❑ Η αντιμετώπιση των κινδύνων.
- ❑ Σήμανση - πληροφόρηση.

ανάπτυξης των μικροοργανισμών και την επίδρασή τους στα τρόφιμα και περιγράφουν τους τις μεθόδους και τους τρόπους καταστροφής τους στις διαδικασίες ασφαλούς συντήρησης των τροφίμων,

- κατονομάζουν τα τρόφιμα που αλλοιώνονται και προκαλούν σοβαρές επιπτώσεις στην υγεία,
- αναφέρουν τις συχνότερα παρατηρούμενες τροφικές δηλητηριάσεις, τις αιτίες που τις προκαλούν και τις προφυλάξεις που πρέπει να λαμβάνονται για την αποφυγή τους.
- αναφέρουν τους γενικούς κανόνες υγιεινής που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τη παρασκευή, το σερβίρισμα και τη διατήρηση ετοιμών εδεσμάτων,
- περιγράφουν τις συνθήκες, τις διαδικασίες, τον απαιτούμενο εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις για την ασφαλή διακίνηση και αποθήκευση των τροφίμων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τις βασικές αρχές οικολογικής ισορροπίας,
- αναγνωρίζουν τους φυσικούς πόρους της γης και το βαθμό εξάντλησής τους,
- κατονομάζουν τους βασικούς ρύπους που επιβαρύνουν την ποιότητα του αέρα του νερού και του εδάφους,
- εφαρμόζουν στην επιχείρηση και στο βαθμό του δυνατού μέτρα πρόληψης και αποτροπής της ρύπανσης,
- αναφέρουν τις μορφές ανανεώσιμων πηγών ενέργειας,
- διακρίνουν όλες τις εναλλακτικές μορφές ενέργειας,
- εφαρμόζουν μεθόδους εξοικονόμησης ενέργειας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τους κινδύνους που προέρχονται από τη χρήση του δικτύου και των συσκευών φυσικού αερίου καθώς και τη χρήση επικίνδυνων για την υγεία υλικών, καθαρισμού, απολύμανσης και απεντόμωσης,
- αναγνωρίζουν τις συσκευές ελέγχου διαρροής στο δίκτυο φυσικού αερίου,
- συνδέουν με ασφάλεια τις συσκευές στο δίκτυο,

ΑΤΥΧΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

- ❑ Ο ηλεκτρισμός.
- ❑ Γενικές πληροφορίες - κατηγορίες κινδύνου.
- ❑ Η πρόληψη των ατυχημάτων από ηλεκτρισμό.
- ❑ Γενικές αρχές για την ασφαλή χρήση του ηλεκτρισμού.

ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ

- ❑ Είδη πυρκαγιών.
 - Κατηγορίες πυρκαγιών.
 - Αιτίες πυρκαγιάς.
 - Τρόποι μετάδοσης της φωτιάς.
- ❑ Αντιμετώπιση πυρκαγιών και πυροσβεστικά μέσα.
 - Αντιμετώπιση πυρκαγιών
 - Κατάσβεση πυρκαγιών.
 - Μέσα καταστολής ανά κατηγορία πυρκαγιάς.
 - Πυροσβεστήρες.
 - Άλλα μέτρα κατάσβεσης.
 - Απαιτούμενες ενέργειες σε περίπτωση πυρκαγιάς.
- ❑ Πρόληψη πυρκαγιών.
 - Μέτρα για την πρόληψη πυρκαγιών.

ΑΝΥΨΩΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΟΡΤΙΩΝ

- ❑ Εισαγωγή.
- ❑ Χρήσιμες οδηγίες για τη μεταφορά και ανύψωση φορτίων.

ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

- ❑ Έλεγχος αναπνοής.
- ❑ Λιποθυμία.
- ❑ Τραύματα - κοψίματα - εκδορές.
- ❑ Αιμορραγία.
- ❑ Ρινορραγία.
- ❑ Ηλεκτροπληξία.
- ❑ Εγκαύματα.

- αναγνωρίζουν τα ειδικά σήματα που αφορούν σε κινδύνους προερχόμενους από τη χρήση του φυσικού αερίου,
- αναφέρουν τις απαιτούμενες προδιαγραφές των χώρων φύλαξης φιαλών εκρηκτικών αερίων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατονομάζουν τους κινδύνους που προέρχονται από τη χρήση του ηλεκτρισμού, τόσο για τους ανθρώπους, όσο και για τους χώρους εργασίας,
- λαμβάνουν τα απαιτούμενα μέτρα για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας ή εγκαυμάτων, αναφέρουν και διακρίνουν τις απλές φθορές στην ηλεκτρική εγκατάσταση, που αποτελούν πηγές κινδύνων,
- αναφέρουν και εφαρμόζουν τις γενικές αρχές για την ασφαλή χρήση του ηλεκτρισμού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη σημασία της πυρασφάλειας στον εργασιακό χώρο,
- απαριθμούν τις αιτίες και τους τρόπους μετάδοσης μιας πυρκαγιάς,
- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα μέσα καταστολής των πυρκαγιών,
- διαχωρίζουν τις κατηγορίες των πυρκαγιών και επιλέγουν τη σωστή μέθοδο για την καταστολή τους,
- χειρίζονται τους φορητούς πυροσβεστήρες, τα μέσα των πυροσβεστικών σταθμών και τους κρουνοί των πυροσβεστικών φωλιών,
- κατονομάζουν μέτρα για την πρόληψη των πυρκαγιών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τους κινδύνους, που προέρχονται από τη χρήση ανυψωτικών και μεταφορικών μέσων,
- αναφέρουν τις κακώσεις, που μπορεί να προκληθούν από εσφαλμένους χειρισμούς στη χειρωνακτική μεταφορά και ανύψωση βαρέων αντικειμένων,
- κατονομάζουν τις απαραίτητες ενέργειες για την αποφυγή ατυχημάτων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναγνωρίζουν τα συμπτώματα των συγκεκριμένων περιπτώσεων εκτάκτου ανάγκης και καταγράφουν τις κατά περίπτωση μεθόδους αντιμετώπισής τους.
- αναφέρουν σε ποιες περιπτώσεις είναι απαραίτητη άμεση μεταφορά για ιατρική

- ❑ Θερμοπληξία,
- ❑ Τραυματισμοί ματιών - ξένα σώματα
- ❑ Δηλητηρίαση.
- ❑ Ατυχήματα με καυστικές ουσίες.
- ❑ Προστασία από φυσικό αέριο
- ❑ Κατάγματα - διαστρήματα - εξάρθρωσεις.
- ❑ Μεταφορά τραυματία.
- ❑ Οργάνωση φαρμακείου πρώτων βοηθειών.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- ❑ Γενική αναφορά στην υπάρχουσα για τις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις νομοθεσία για την ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων και των χώρων και εργαζομένων.
- ❑ Υποχρεώσεις εργοδοτών και εργαζομένων

φροντίδα και τα μέτρα που απαιτούνται γι' αυτή σε απλές περιπτώσεις,.

- αναφέρουν τα σκευάσματα, που είναι απαραίτητα για την παροχή πρώτων βοηθειών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναζητούν τη σχετική νομοθεσία και κατανοούν τις διατάξεις της,
- κατανοούν τη σημασία εφαρμογής των σχετικών διατάξεων από τους εργοδότες και εργαζόμενους.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος, μέσω της μετάδοσης των απαραίτητων πληροφοριών σχετικών με την ανάπτυξη του τουριστικού, αποσκοπεί :

- ❑ στην εξοικείωση των καταρτιζομένων με τις βασικές έννοιες του τουρισμού,
- ❑ στην ανάλυση του τουριστικού φαινομένου,
- ❑ στην κατανόηση των επιδράσεων του τουρισμού στην κοινωνική και οικονομική ζωή,
- ❑ στην ανάλυση της απασχόλησης στον τουρισμό,
- ❑ στην ανάλυση των διακρίσεων του τουρισμού,
- ❑ στις ανάλυση των εναλλακτικών μορφών του τουρισμού,
- ❑ στην κατανόηση των κοινωνικών επιδράσεων του τουρισμού,
- ❑ στην κατανόηση των πολιτιστικών και περιβαλλοντικών επιδράσεων του τουρισμού,
- ❑ στην κατανόηση της σημασίας της τουριστικής συνείδησης και συμπεριφοράς,

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΝΝΟΙΑ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

- ❑ Το εννοιολογικό περιεχόμενο και η φύση του τουρισμού.
- ❑ Ορισμοί για τον τουρισμό.
 - Ο Τουρισμός ως κοινωνικό και οικονομικό φαινόμενο.
 - Τα κύρια χαρακτηριστικά και η έννοια του σύγχρονου τουρισμού.
 - Ο τουρισμός ως παράγοντας διεύρυνσης των ανθρώπινων γνώσεων και σχέσεων.
- ❑ Τουρισμός και τουριστική επιστήμη.
- ❑ Γενικοί και ειδικοί κλάδοι.

Η ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΗ ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

- ❑ Η οριοθέτηση της εξέλιξης του τουρισμού.
- ❑ Η πρώτη περίοδος εξέλιξης του τουρισμού.
- ❑ Η δεύτερη περίοδος εξέλιξης του τουρισμού.
- ❑ Η τρίτη περίοδος εξέλιξης του τουρισμού.
- ❑ Παράγοντες ανάπτυξης του διεθνούς τουρισμού και αντιμετώπιση των προβλημάτων, που δημιουργούνται από αυτή.
- ❑ Τάσεις μαζικού τουρισμού.
- ❑ Τα κίνητρα και οι φραγμοί της τουριστικής μετακίνησης.
- ❑ Τα επακόλουθα της τουριστικής ανάπτυξης.
- ❑ Η συμβουλή τουριστικής ανάπτυξης στην οικονομία.
- ❑ Το μέλλον του τουρισμού.

Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟΥ

- ❑ Η σύγχρονη μορφή του τουρισμού.
- ❑ Τουριστική βιομηχανία και η διάρθρωσή της.
- ❑ Η τουριστική αγορά και τα συστατικά στοιχεία της.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τα καθοριστικά στοιχεία των εννοιών του τουρισμού,
- κατονομάζουν τους κλάδους της τουριστικής επιστήμης και αναφέρουν το αντικείμενό τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αξιολογούν τα ιστορικά γεγονότα που συνέβαλλαν στην εξελικτική πορεία του τουρισμού,
- καθορίζουν και ερμηνεύουν τους καθοριστικούς παράγοντες στους οποίους οφείλεται η ραγδαία ανάπτυξή του,
- καθορίζουν τις θετικές και αρνητικές επιδράσεις του τουρισμού και εξηγούν πώς πρέπει να αντιμετωπίζονται τα προβλήματα που προκύπτουν απ' αυτόν,
- αναλύουν τα κίνητρα και τους φραγμούς της τουριστικής μετακίνησης,
- προσδιορίζουν και εξηγούν τις επιδράσεις των τεχνολογικών εξελίξεων στον τουρισμό.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- καθορίζουν και αναλύουν τα συστατικά στοιχεία του τουριστικού σύνθετου,
- περιγράφουν τη διάρθρωση της τουριστικής αγοράς,

- ❑ Η Τουριστική ζήτηση.
 - Τα χαρακτηριστικά της τουριστικής ζήτησης.
 - Οι παράγοντες της τουριστικής ζήτησης.
- ❑ Η τουριστική προσφορά
 - Το τουριστικό προϊόν.
 - Τα χαρακτηριστικά του τουριστικού προϊόντος,
 - Τα τουριστικά αγαθά και υπηρεσίες.
 - Οι σημαντικότερες διακρίσεις των τουριστικών υπηρεσιών.
 - Οι ιδιαιτερότητες των τουριστικών υπηρεσιών (το άυλο των τουριστικών υπηρεσιών, η ετερογένεια, η εποχικότητα, το φθαρτό, το αδιαχώριστο, η αλληλεξάρτηση, το υψηλό σταθερό κόστος στην παραγωγή τουριστικών υπηρεσιών),.

Η ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

- ❑ Η απασχόληση στον τουρισμό.
- ❑ Τα χαρακτηριστικά της τουριστικής απασχόλησης.
- ❑ Οι διακρίσεις της τουριστικής απασχόλησης.

ΟΙ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ - ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

- ❑ Τυποποίηση και διάκριση του τουρισμού σε βασικές κατηγορίες (μαζικός, ατομικός, εσωτερικός, εξωτερικός, συνεχής, εποχιακός).
- ❑ Η ευρύτερα διαδεδομένες εναλλακτικές μορφές τουρισμού (γενικός τουρισμός, μορφωτικός, εκθέσεων, υγείας, άθλησης, πόλης, συνεδριακός, περιπέτειας, οικογενειακός, τρίτης ηλικίας)
- ❑ Η ευρύτερα διαδεδομένες εναλλακτικές μορφές τουρισμού (χειμερινών σπορ, παραχείμασης, ορεινός, αγροτικός, θαλάσσιος, χρονομεριστικός, θρησκευτικός, επιλεκτικός, κινήτρων, οικολογικός, λαϊκός, κοσμοπολίτικος, κοινωνικός, τουρισμός αναπήρων).

ΟΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

- ❑ Ο τουρισμός και η κοινωνική αλλαγή.
- ❑ Οι επιδράσεις του τουρισμού στους ανθρώπους, την οικογένεια και την κοινωνία.
- ❑ Οι επιπτώσεις του τουρισμού στην ηθική συμπεριφορά των ατόμων.
- ❑ Ο τουρισμός και η δημόσια υγεία.

ΟΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ

- κατανοούν τις έννοιες της τουριστικής ζήτησης και αγοράς,
- προσδιορίζουν τα χαρακτηριστικά τους,
- αναφέρουν και αναλύουν τους παράγοντες που προσδιορίζουν την τουριστική ζήτηση,
- ορίζουν το τουριστικό προϊόν,
- διακρίνουν τις έννοιες των τουριστικών αγαθών,
- αναφέρουν τις κατηγορίες και τα είδη τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- προσδιορίζουν και αναλύουν τις ιδιαιτερότητες των τουριστικών υπηρεσιών,
- κατονομάζουν τους τομείς απασχόλησης στις υπηρεσίες τουρισμού και τα χαρακτηριστικά της.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατονομάζουν τους βασικούς τύπους τουριστικών προορισμών και επισημαίνουν τους αντίστοιχους ελληνικούς τουριστικούς τόπους,
- προσδιορίζουν και αναλύουν τις εναλλακτικές μορφές τουρισμού .

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- επισημαίνουν και αναλύουν τη σχέση που υπάρχει μεταξύ της σύγχρονης τουριστικής ανάπτυξης και της κοινωνικής αλλαγής, και εξηγούν τις διαφοροποιήσεις που επέρχονται στις τοπικές κοινωνίες,
- καθορίζουν με ποιο τρόπο ο τουρισμός επηρεάζει τα θέματα δημόσιας υγείας και σε ποιους ακριβώς χώρους εντοπίζονται.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

- ❑ Οι επιδράσεις του τουρισμού στον πολιτισμό.
- ❑ Ο τουρισμός και το περιβάλλον.
- ❑ Οι επιδράσεις του τουρισμού στο οικοσύστημα.

ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΙΔΗΣΗ & ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ

- ❑ Περιεχόμενο της τουριστικής συνείδησης & συμπεριφοράς.
 - Συνείδηση - Επίγνωση - Αυτοσυνείδηση
 - Τουριστική συνείδηση για τουριστική ανάπτυξη.
 - Η δια βίου τουριστική συνείδηση.
 - Φιλοξενία τουριστική συνείδηση και συμπεριφορά.
- κατονομάζουν και επεξηγούν τις βασικές επιδράσεις του τουρισμού στον πολιτισμό,
- αναφέρουν γιατί και με ποιους τρόπους επιδρά ο τουρισμός στο περιβάλλον και το οικοσύστημα και αναλύουν τα αποτελέσματα της επίδρασής του.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :
- επισημαίνουν και αναλύουν την σημασία της τουριστικής συνείδησης,
- επισημαίνουν και αναλύουν την σημασία της τουριστικής συμπεριφοράς,
- κατανοούν την έννοια της φιλοξενίας.

ΜΑΘΗΜΑ : ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ☐ περιγράφουν τον κύριο στόχο της παροχής κοινωνικής και πολιτικής παιδείας,
- ☐ ορίζουν το δυναμικό χαρακτήρα της ιδιότητας του σύγχρονου ατόμου - πολίτη της ελληνικής, ευρωπαϊκής και διεθνούς κοινότητας,
- ☐ περιγράφουν το πλαίσιο λειτουργίας του πολίτη που καθορίζεται από την εθνική νομοθεσία (Σύνταγμα, νόμοι),
- ☐ περιγράφουν το πλαίσιο λειτουργίας του πολίτη που καθορίζεται από τις αρχές και τα κείμενα της Ε.Ε., (Education and Active Citizenship in the European Union),
- ☐ αντιλαμβάνονται ότι η εκπαίδευση και κατάρτιση του πολίτη αποτελεί σημαντικό παράγοντα, τόσο στο επίπεδο μετάδοσης γνώσεων και πληροφοριών, όσο και στο επίπεδο της καλλιέργειας αξιών και στάσεων για την αποτελεσματική ένταξη στα ταχύτατα μεταβαλλόμενα κοινωνικά περιβάλλοντα,
- ☐ αντιλαμβάνονται ότι ο ρόλος της παιδείας του πολίτη είναι σημαντικός και απαιτεί α) ολιστική αντίληψη και προσέγγιση και β) περιβάλλοντα μάθησης που χαρακτηρίζονται από δημοκρατία και συμμετοχή.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ : ΤΟ ΑΤΟΜΟ ΚΑΙ Η ΚΟΙΝΩΝΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ

- ☐ Άτομο «φύσει κοινωνικό όν».
- ☐ Τι είναι κοινωνία.
- ☐ Ατομική και κοινωνική συμπεριφορά.

ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΟΜΑΔΕΣ

- ☐ Διακρίσεις και χαρακτηριστικά των κοινωνικών ομάδων.
 - Έννοια και χαρακτηριστικά των κοινωνικών ομάδων.
 - Διακρίσεις των κοινωνικών ομάδων.
- ☐ Λόγοι ένταξης στις κοινωνικές ομάδες.
- ☐ Συνοχή και διάλυση των κοινωνικών ομάδων.

ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΗ

- ☐ Η κοινωνική θέση.
- ☐ Ο κοινωνικός ρόλος.
- ☐ Οι κοινωνικοί κανόνες.
 - Είδη κοινωνικών κανόνων
- ☐ Κοινωνική διαστρωμάτωση - κοινωνική κινητικότητα.
- ☐ Κοινωνική μεταβολή.
 - Αιτίες κοινωνικών μεταβολών.
 - Συνέπειες κοινωνικών μεταβολών

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν και περιγράφουν τη διαλεκτική σχέση ατόμου - κοινωνίας,
- αντιλαμβάνονται ότι η προσωπικότητα του ατόμου είναι αποτέλεσμα αλληλεπίδρασης ατομικών και κοινωνικών παραγόντων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- συνδέουν την έννοια της κοινωνικής ομάδας με την έννοια της ταυτότητας και της κοινωνικής συμπεριφοράς,
- αναφέρουν τις κοινωνικές ομάδες και κατανοούν ότι ο πλουραλισμός τους είναι στοιχείο πολυφωνίας και όχι διακρίσεων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τους παράγοντες που προσδιορίζουν την κοινωνική θέση και τον κοινωνικό ρόλο ενός ατόμου,
- διακρίνουν τη μεταξύ τους διαφορά των εννοιών της κοινωνικής θέσης και του κοινωνικού ρόλου,
- ορίζουν τις έννοιες της κοινωνικής διαστρωμάτωσης και κοινωνικής κινητικότητας,
- αντιλαμβάνονται τους παράγοντες που οδηγούν στην κοινωνική μεταβολή και κατανοούν την εποχή τους ως εποχή ραγδαίων εξελίξεων,

ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΙ ΘΕΣΜΟΙ

- ❑ Τι είναι κοινωνικός θεσμός.
 - Μορφές κοινωνικών θεσμών.
- ❑ Αναγκαιότητα των θεσμών.
- ❑ Λειτουργίες των κοινωνικών θεσμών.
- ❑ Η αλλαγή των κοινωνικών θεσμών.
- ❑ Ο θεσμός της οικογένειας.

ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

- ❑ Έννοια και περιεχόμενο της κοινωνικοποίησης.
 - Χαρακτηριστικά της κοινωνικοποίησης.
- ❑ Φορείς της κοινωνικοποίησης.
- ❑ Τρόποι κοινωνικοποίησης.
- ❑ Ο κοινωνικός έλεγχος.
 - Τα είδη του κοινωνικού ελέγχου.

ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

- ❑ Προσδιορισμός και συνέπειες.
- ❑ Αίτια και αντιμετώπιση.
- ❑ Φτώχεια, ανεργία, καταναλωτισμός, αγωγή καταναλωτή.
- ❑ Τροχαία ατυχήματα, κυκλοφοριακή αγωγή
- ❑ Αθλητισμός και βία.

- αναφέρουν τις μορφές, τις αιτίες της κοινωνικής μεταβολής,
- κατανοούν τις συνέπειες και επιδράσεις των κοινωνικών μεταβολών στα άτομα και την κοινωνία.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν την έννοια των κοινωνικών θεσμών, προσδιορίζουν τα είδη τους και αναφέρουν τους σκοπούς, που αυτοί εξυπηρετούν,
- κατανοούν τους κοινωνικούς θεσμούς ως αναγκαίους για την οργάνωση και λειτουργία της κοινωνίας,
- αντιλαμβάνονται την επίδραση της κοινωνικής μεταβολής στην εκάστοτε διαμόρφωση και μεταβολή των λειτουργιών των κοινωνικών θεσμών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- προσδιορίζουν την έννοια και το περιεχόμενο της κοινωνικοποίησης και αναφέρουν τα χαρακτηριστικά της,
- κατονομάζουν τους φορείς της κοινωνικοποίησης, και τους τρόπους με τους οποίους αυτοί μεταβιβάζουν τους κανόνες, τις αξίες και τα πρότυπα συμπεριφοράς στα νέα μέλη της κοινωνίας,
- αναφέρουν τα είδη του κοινωνικού ελέγχου και περιγράφουν τη δράση τους,
- κατανοούν την κοινωνικοποίηση και τον κοινωνικό έλεγχο, ως διαδικασίες δυναμικές και μεταβαλλόμενες ως προς το περιεχόμενο, τους τρόπους και τους φορείς τους,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν τα ατομικά από τα κοινωνικά προβλήματα,
- αναφέρουν και αναλύουν τα αίτια των κοινωνικών προβλημάτων και περιγράφουν τις συνέπειές τους,
- προσδιορίζουν τα σπουδαιότερα απ' αυτά και τις μορφές της κοινωνικής έμφασης,
- αναφέρουν τρόπους και φορείς που συμβάλουν στην άμβλυνση ή την επίλυση τους

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ : ΤΟ ΑΤΟΜΟ ΚΑΙ Η ΠΟΛΙΤΕΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΟ ΑΤΟΜΟ ΚΑΙ Η ΠΟΛΙΤΕΙΑ

- ❑ Κοινωνία και πολιτεία.
- ❑ Έθνος και πατρίδα.
- ❑ Πολίτης και Πολιτική.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν την έννοια της σύγχρονης Πολιτείας ως έκφραση της κοινωνίας των πολιτών, μέσα από τις αντίστοιχες ιστορικές εξελίξεις.
- αντιλαμβάνονται τις έννοιες του έθνους και

της πατρίδας και να τις διακρίνουν από τις φορτισμένες συναισθηματικά ιδεοληψίες, που οδηγούν σε φαινόμενα εθνικισμού,

- συνδέουν την έννοια της πολιτικής δράσης με την καθημερινή τους ζωή και τις υποχρεώσεις ενημέρωσης, κοινωνικής ευθύνης και αλληλεγγύης.

ΤΑ ΠΟΛΙΤΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΝΤΑΓΜΑ

- ❑ Μορφές Πολιτευμάτων.
- ❑ Το πολίτευμα της Ελλάδας.
- ❑ Τι είναι Σύνταγμα.
- ❑ Βασικές αρχές του Συντάγματος.
 - Λαϊκή κυριαρχία.
 - Κράτος Δικαίου.
 - Κοινωνικό κράτος.
 - Αρχή της Διάκρισης των Λειτουργιών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και επεξηγούν τις διάφορες μορφές πολιτευμάτων,
- κατανοούν την εξέλιξη και τη σημασία των δημοκρατικών πολιτευμάτων,
- συνδέουν την κατοχύρωση της δημοκρατίας με τη θέσπιση Συνταγματικών εγγυήσεων,
- κατανοούν τις βασικές αρχές λειτουργίας του δημοκρατικού πολιτεύματος, όπως αυτές κατοχυρώνονται στο Σύνταγμα,
- συνδέουν τις Συνταγματικές αλλαγές με τις αντίστοιχες κοινωνικές μεταβολές.

ΕΚΛΟΓΕΣ - ΚΟΜΜΑΤΑ - ΜΜΕ

- ❑ Εκλογικό σώμα.
 - Σύνθεση - Προσόντα εκλογικού σώματος.
 - Αρμοδιότητες εκλογικού σώματος.
- ❑ Ψηφοφορία - Βασικές αρχές
- ❑ Εκλογικά συστήματα.
- ❑ Τα πολιτικά κόμματα.
- ❑ Κοινωνία Πολιτών.
 - Χαρακτηριστικά Κοινωνίας Πολιτών.
- ❑ Μέσα Μαζικής επικοινωνίας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τη σύνθεση του εκλογικού σώματος και επεξηγούν τις αρμοδιότητες και υποχρεώσεις του,
- προσδιορίζουν τις βασικές αρχές της ψηφοφορίας,
- αναφέρουν και επεξηγούν τα διάφορα εκλογικά συστήματα,
- κατανοούν τις απαραίτητες νομικές εγγυήσεις για την έκφραση της λαϊκής βούλησης μέσω των εκλογών,
- αντιλαμβάνονται τα πολιτικά κόμματα ως βασικό θεσμό της δημοκρατίας και συνδέουν τον πολυκομματισμό με τον πλουραλισμό,
- αναφέρουν και επεξηγούν τη λειτουργία των ΜΜΕ
- γνωρίζουν τους τρόπους αξιοποίησης της κοινωνίας της πληροφορίας και των ΜΜΕ από τους ενεργούς πολίτες.

ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ

- ❑ Νομοθετική Λειτουργία.
 - Η σύνθεση της Βουλής.
 - Οι αρμοδιότητες της βουλής.
- ❑ Εκτελεστική Εξουσία.
 - Ο Πρόεδρος της Δημοκρατίας.
 - Η Κυβέρνηση.
- ❑ Η δικαστική Εξουσία.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τη σύνθεση, τη λειτουργία και τις βασικές αρμοδιότητες των πολιτειακών οργάνων,
- αντιλαμβάνονται τη σημασία του Κοινοβουλίου, ως άμεσα εκλεγμένου οργάνου, για τη δημοκρατία,
- συνδέουν την έννοια της λαϊκής κυριαρχίας με τη θέση και λειτουργία των βασικών πολιτειακών οργάνων.

Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ

- ❑ Η Διοίκηση του Κράτους.
- ❑ Τοπική Αυτοδιοίκηση.
 - Α' Βαθμός : Δήμοι.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και αντιλαμβάνονται το σύστημα αποκέντρωσης που ακολουθείται με τη

- Β' Βαθμός : Περιφέρειες.

ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

- ❑ Ιστορική εξέλιξη των δικαιωμάτων του ατόμου.
- ❑ Αντιστοιχία Δικαιωμάτων και Υποχρεώσεων.
- ❑ Προστασία των Δικαιωμάτων.
- ❑ Ατομικά Δικαιώματα.
 - Ισότητα
 - Προσωπική ελευθερία.
 - Ελεύθερη ανάπτυξη της προσωπικότητας.
 - Ατομική Ιδιοκτησία
 - Το άσυλο κατοικίας
 - Η αναφορά στις αρχές
 - Η θρησκευτική ελευθερία.
 - Η ελευθερία του Τύπου.
- ❑ Τα πολιτικά δικαιώματα.
- ❑ Τα κοινωνικά δικαιώματα.
 - Δικαίωμα της παιδείας
 - Δικαίωμα της Εργασίας.
 - Προστασία της υγείας,
 - Προστασία του περιβάλλοντος, περιβαλλοντική αγωγή.

διάκριση της διοίκησης του κράτους σε κεντρική διοίκηση και αυτοδιοίκηση,

- αναφέρουν και αναλύουν τις αρμοδιότητες και τη λειτουργία της κεντρικής διοίκησης και της αυτοδιοίκησης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- Αναφέρουν και αναλύουν τα ατομικά, πολιτικά και κοινωνικά δικαιώματα του ατόμου ως μέλους της τοπικής, εθνικής και παγκόσμιας κοινωνίας,
- συνδέουν τα δικαιώματα του ατόμου με διάφορες ιστορικές περιόδους,
- κατανοούν ότι τα δικαιώματα συνοδεύονται με τις υποχρεώσεις κοινωνικής ευθύνης και αλληλεγγύης,
- αναφέρουν τους κρατικούς, ευρωπαϊκούς και διεθνείς θεσμούς που αναπτύσσονται και δραστηριοποιούνται στο χώρο των δικαιωμάτων του ατόμου και περιγράφουν τις δράσεις τους.

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ : ΤΟ ΑΤΟΜΟ ΚΑΙ Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

- ❑ Ίδρυση και εξέλιξη.
- ❑ Βασικοί θεσμοί.
 - Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο.
 - Ευρωπαϊκό Συμβούλιο.
 - Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
 - Ευρωπαϊκή Επιτροπή.
 - Ευρωπαϊκό Δικαστήριο.
- ❑ Βασικές Πολιτικές.
- ❑ Πολίτης και Ευρωπαϊκή Ένωση.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τους σημαντικούς σταθμούς στην ιστορία της Ε.Ε. από την ίδρυσή της έως σήμερα,
- κατανοούν τον τρόπο οργάνωσης και λειτουργίας της Ε.Ε.,
- αντιλαμβάνονται τη σημασία του ενιαίου ευρωπαϊκού χώρου που διαμορφώνεται στο πλαίσιο της Ε.Ε. για τη ζωή του ευρωπαίου πολίτη,
- αναζητούν και αναγνωρίζουν ευρωπαϊκά προγράμματα, αποφάσεις και πολιτικές, που αφορούν άμεσα τους νέους και το μέλλον τους.

Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ

- ❑ Η Διεθνής Κοινότητα και το Διεθνές Δίκαιο.
- ❑ Οι Διεθνείς Οργανισμοί.
 - Οργανισμός Ηνωμένων Εθνών.
 - Οργανισμός Βορειοατλαντικού Συμφώνου (ΝΑΤΟ).
 - Οργανισμός για την Ασφάλεια και τη Συνεργασία στην Ευρώπη.
 - Άλλοι Διεθνείς Οργανισμοί - Μη Κυβερνητικές Οργανώσεις.
- ❑ Η θέση της Ελλάδας στον Κόσμο.

- Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :
- κατανοούν τον οικουμενικό χαρακτήρα των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεών τους,
- κατονομάζουν τους σημαντικότερους Διεθνείς Οργανισμούς
- συνδέουν τη Διεθνή Κοινότητα και τους Διεθνείς Οργανισμούς με τα σύγχρονα διεθνή προβλήματα,
- κατανοούν τη σημασία των Μ.Κ.Ο. και αναφέρονται στο έργο τους,
- γνωρίζουν τη διεθνή θέση της Ελλάδας και το ρόλο της στην οικονομική ανάπτυξη, την εδραίωση των δημοκρατικών θεσμών και την

προστασία του περιβάλλοντος και των
ανθρωπίνων δικαιωμάτων στην ευρύτερη
περιοχή της Ανατολικής Μεσογείου

ΜΑΘΗΜΑ : ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ ΜΕ Η/Υ
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ☐ διενεργούν εγγραφές αγορών,
- ☐ διαχειρίζονται μηχανογραφικά τους προμηθευτές επισιτιστικών ή ξενοδοχειακών επιχειρήσεων,
- ☐ ελέγχουν μηχανογραφικά τα αποθέματα των αποθηκών τους,
- ☐ προσδιορίζουν τα κέντρα (θέσεις) κόστους τους,
- ☐ προβαίνουν σε εγγραφές προσδιορισμού του κόστους λειτουργίας των τμημάτων εκμετάλλευσης τους,
- ☐ οργανώνουν τις εργασίες του τμήματος για το κλείσιμο και το άνοιγμα της διαχειριστικής περιόδου σε μια μηχανογραφημένη αποθήκη και εκτελούν όλες τις απαραίτητες εργασίες,
- ☐ αναγνωρίζουν, προσδιορίζουν και αναλύουν όλες τις ομάδες των ειδών που συναντώνται στις επισιτιστικές ή ξενοδοχειακές επιχειρήσεις,
- ☐ υιοθετούν τις αρχές που διέπουν τον έλεγχο και την κοστολόγηση των υλικών και των παραγωγικών προϊόντων των επισιτιστικών ή ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - ΕΙΣΟΔΟΣ ΣΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ.

- ☐ Κλείσιμο περιόδου.
- ☐ Άνοιγμα νέας χρήσης
- ☐ Μεταφορά υπολοίπων
- ☐ Οριστικό τέλος προηγούμενης χρήσης.

ΑΠΟΘΗΚΗ - ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ

- ☐ Νέο είδος - εισαγωγή.
- ☐ Αρχεία ειδών αποθήκης.
 - Καρτέλες.
 - Μεταβολές - διαγραφές.
 - Προβολή - συγκεντρωτική εικόνα.
- ☐ Κινήσεις αποθήκης.
 - Καταχωρήσεις, μεταβολές διαγραφές ,
 - Προβολή
 - Σύνθεση κατά είδος - μαζική σύνθεση.
- ☐ Απογραφή.
 - Φυσική απογραφή.
- ☐ Εκτυπώσεις αποθήκης.
 - Ισοζύγιο.
 - Κατάσταση απογραφής.
 - Ημερολόγιο - καρτέλες.
 - Αναλυτικό ισοζύγιο.
 - Υπόλοιπα.
- ☐ Αποτίμηση αποθεμάτων.

ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

- ☐ Υπολογισμός τιμών κόστους κτήσης των ειδών της αποθήκης.
- ☐ Μαζική αλλαγή τιμών.
- ☐ Κοστολόγηση κινήσεων παραγωγής - πωλήσεων.
- ☐ Μαζική διαγραφή ειδών / παρτίδων.
- ☐ Πίνακες, αντιστοιχίες, συνθέσεις ειδών.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- οργανώνουν τις εργασίες του τμήματος για το άνοιγμα και το κλείσιμο της λογιστικής περιόδου σε μια μηχανογραφημένη αποθήκη.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εκτελούν όλες τις απαραίτητες εργασίες καταχώρησης και προβολής στοιχείων, μεταβολών και διαγραφών των ειδών της αποθήκης,
- ελέγχουν μηχανογραφικά τα αποθέματα των αποθηκών μιας επιχείρησης,
- εκτυπώνουν καταστάσεις απογραφής , ημερολόγιο κίνησης και καρτέλες ειδών, το αναλυτικό ισοζύγιο τους και τις καταστάσεις υπολοίπων τους,
- αποτιμούν τα αποθέματα της αποθήκης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- καταγράφουν τις τιμές κόστους κτήσης των ειδών της αποθήκης,
- προβαίνουν σε εγγραφές προσδιορισμού του κόστους λειτουργίας των τμημάτων εκμετάλλευσης της επιχείρησης.

- ❑ Τιμές κατά πελάτη και προμηθευτή.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

- ❑ Μεταβολή, διαγραφή προμηθευτών.
- ❑ Εισαγωγή νέων προμηθευτών.
 - Προβολή στοιχείων προμηθευτών.
 - Επαγγέλματα προμηθευτών.
- ❑ Τιμές αγοράς ανά προμηθευτή.
- ❑ Εισαγωγή απογραφής προμηθευτών.
- ❑ Αγορές - παραγγελίες σε προμηθευτές
 - Εισαγωγή παραστατικών.
 - Μεταβολή, διαγραφή παραστατικών.
 - Προβολή παραστατικών.
 - Προβολή και εκτύπωση πληρωμών.
- ❑ Υπόλοιπα προμηθευτών.
- ❑ Κινήσεις
 - Εισαγωγή εγγραφών.
 - Μεταβολή, διαγραφή εγγραφών.
 - Σχόλια κινήσεων προμηθευτών.
 - Κατάλογοι πληρωμών μηνός / έτους.
 - Πίνακες
- ❑ Τρόποι πληρωμής.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΕΙΔΩΝ

- ❑ Εκτύπωση παραστατικών.
 - Κατάσταση αγορών.
 - Εκκρεμή παραστατικά.
- ❑ Στατιστική.
 - Μη τιμολογημένα είδη.
 - Στατιστικές ανά προμηθευτή - κατά είδος
 - Ανάλυση αγορών.
 - ✓ Ανά προμηθευτή.
 - ✓ Ανά προμηθευτή και ομάδα ειδών.

ΚΙΝΗΣΕΙΣ - ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ

- ❑ Παραγγελιοδοσία.
- ❑ Εσωτερικές διαδικασίες,
- ❑ Λοιπές κινήσεις
 - Αποθήκης,
 - Αγορών /πωλήσεων.
 - Πελατών - προμηθευτών
- ❑ Κινήσεις απογραφής
 - Προβολές ειδών αποθήκης, υπόλοιπα ειδών κ.λπ.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ

- ❑ Τιμές χονδρικής - λιανικής, Mark-up, κ.ά.
- ❑ Διαχείριση αρχείου ειδών.
 - Ευρετήρια.
 - Καταχώρηση ειδών.
 - Προβολή - μεταβολή - διαγραφή είδους.
- ❑ Προϋπολογισμοί εισαγωγών - εξαγωγών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διαχειρίζονται μηχανογραφικά τους προμηθευτές της επιχείρησης,
- καταχωρούν και προβάλλουν αναλυτικά για κάθε προμηθευτή τα στοιχεία του, τα προμηθευόμενα είδη και τις τιμές αγοράς τους,
- εισάγουν και προβάλλουν παραστατικά παραγγελιών προς τους προμηθευτές της επιχείρησης,
- προσδιορίζουν τα τυχόντα υπόλοιπα των προς παραλαβή ειδών σε σχέση με τις παραγγελίες,
- καταχωρούν τα παραστατικά πληρωμών προς τους προμηθευτές,
- προβάλλουν και εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις πληρωμών.
- καταγράφουν τις προς εξόφληση υποχρεώσεις της επιχείρησης, ανάλογα με τον τρόπο πληρωμής τους,
- εκτυπώνουν καταστάσεις πληρωμών και υποχρεώσεων της επιχείρησης για συγκεκριμένες χρονικές περιόδους, συνήθως μήνα ή έτους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διαχειρίζονται τα σχετικά μενού του προγράμματος και :
 - ✓ εκτυπώνουν καταστάσεις με τα είδη υλικών και προϊόντων και το κόστος αγοράς τους,
 - ✓ στατιστικά στοιχεία με ανάλυση καταχωρημένων παραστατικών αγορών ανά προμηθευτή και ομάδα ειδών,
 - ✓ μη τιμολογημένων ειδών,
- επεξεργάζονται τα συγκεκριμένα στοιχεία.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διαχειρίζονται τα σχετικά μενού του προγράμματος και δημιουργούν οθόνες :
 - ✓ με καταστάσεις παραγγελιών ανά είδος, ανά προμηθευτή και ανά προμηθευτή και είδος,
 - ✓ προβάλλουν τις εκκρεμείς παραγγελίες,
 - ✓ προβάλλουν τις κινήσεις παραλαβών και διακίνησης υλικών προς τα διάφορα τμήματα της επιχείρησης,
 - ✓ προβάλλουν καταστάσεις απογραφής αποθήκης κατά είδος και ομάδων ειδών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διαχειρίζονται τα μενού του προγράμματος για παραγγελίες και τιμολόγηση πωλήσεων,
- δημιουργούν φύλλα μερισμού γενικών και αναλυτικών λογαριασμών,
- διαχειρίζονται το αρχείο ειδών (ευρετήρια -

ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- ❑ Προδιαγραφές παραγωγής.
- ❑ Βιβλίο παραγωγής / κοστολογίου
 - Αναλυτικά κοστολόγια.

ΕΝΤΟΛΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- ❑ Κέντρα κόστους.
- ❑ Ενημέρωση.
 - από κινήσεις αποθήκης,
 - από παραγγελίες.
- ❑ Αρχείο αναλώσιμων πρώτων υλών.
- ❑ Ανάγκες σε πρώτες ύλες.
 - Επιμερισμός - καταλογισμός.

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ

- ❑ Παράμετροι υπολογισμών.
 - Αποθήκες.
 - Συναρτήσεις πελατών, πωλητών, προμηθευτών, λοιπών λογαριασμών.
- ❑ Εκτέλεση υπολογισμών αποθήκης.
- ❑ Στόχοι επιχείρησης.
 - Στόχοι εισαγωγών βάσει εξαγωγών.
 - Στόχοι προμηθευτών βάσει εισαγωγών.
- ❑ Γραφικές απεικονίσεις.

προβολή - μεταβολές και διαγραφές ειδών).

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διαχειρίζονται τα σχετικά μενού του προγράμματος και :
 - ✓ εισάγουν στοιχεία με προδιαγραφές παραγωγής των προϊόντων της επιχείρησης,
 - ✓ δημιουργούν αναλυτικά κοστολόγια για κάθε προϊόν της επιχείρησης,
 - ✓ δημιουργούν συγκεντρωτικές καταστάσεις κοστολογίων όλων των προϊόντων για εύκολη αναζήτηση του κάθε είδους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εκτιμούν το κόστος των παραγωγικών στοιχείων όλων των τμημάτων της επιχείρησης,
- ελέγχουν το αρχείο αναλώσιμων πρώτων υλών και τις σχετικές μ' αυτά ανάγκες της επιχείρησης,
- συντάσσουν σχετικές ενημερωτικές αναφορές προς όλα τα τμήματα της επιχείρησης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- λαμβάνουν από το μηχανογραφικό σύστημα, όλες τις κινήσεις που έχουν καταγραφεί κατά τη διάρκεια των προηγούμενων διαχειριστικών περιόδων,
- δημιουργούν σχετικές γραφικές απεικονίσεις τους,
- εκτιμούν τις ανάγκες και το κόστος προμηθειών της επιχείρησης για την επόμενη διαχειριστική περίοδο και καθορίζουν τους στόχους της επιχείρησης,

ΜΑΘΗΜΑ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΠΑΡ –

ΠΟΤΟΓΝΩΣΙΑ & ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 (2 ΘΕΩΡΙΑ + 1 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ κατανοούν τις επιπτώσεις της κατανάλωσης οινοπνευματικών ποτών στην υγεία του ανθρώπου και τις κοινωνικές επιδράσεις της υπερβολικής κατανάλωσής τους,
- ❑ αναφέρουν και αναγνωρίζουν τους τύπους μπαρ και προσδιορίζουν τα στοιχεία διαρρύθμισης που καθορίζουν τον τύπο τους,
- ❑ αναφέρουν τις νομικές απαιτήσεις που αφορούν στη λειτουργία του μπαρ,
- ❑ γνωρίζουν και χρησιμοποιούν τα εργαλεία και τα μηχανήματα και τα σκεύη του μπαρ.
- ❑ αναγνωρίζουν τα βασικά ποτά που πρέπει να έχει το μπαρ
- ❑ ταξινομούν τα ποτά και κατονομάζουν τα βασικά υλικά παρασκευής τους,
- ❑ περιγράφουν την επεξεργασία του καρπού του καφέ,
- ❑ περιγράφουν τους τρόπους παρασκευής και σερβιρίσματος όλων των τύπων καφέ,
- ❑ επεξηγούν τη μέθοδο παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματος όλων των τύπων τσαγιού,
- ❑ περιγράφουν τη μέθοδο παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματος των αφεψημάτων,
- ❑ γνωρίζουν τους τρόποι ανάμιξης των υλικών για την ετοιμασία κοκτέιλς,
- ❑ γνωρίζουν πώς να σερβίρουν τα κοκτέιλς,
- ❑ εξηγούν τους όρους απεριτίφ, before-dinner κοκτέιλ, ντιζεστίφ και after-dinner κοκτέιλ,
- ❑ εξηγούν τους όρους σορτ ντρινκ (short drink) και λονγκ ντρινκ (long drink),
- ❑ περιγράφουν τη διαδικασία και τα στάδια οινοποίησης των οίνων, και άλλων ποτών που παρασκευάζονται με ζύμωση.
- ❑ αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την παραγωγή του κρασιού,
- ❑ κατονομάζουν όλους τους τύπους κρασιών και περιγράφουν τους τρόπους παραγωγής τους,
- ❑ αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών,
- ❑ αντιστοιχούν κρασιά με τα εδέσματα μιας επισιτιστικής μονάδας και συντάσσουν κάρτα κρασιών,
- ❑ διαχειρίζονται τα κρασιά την τραπεζαρία,
- ❑ ονομάζουν τις κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας και της Ευρώπης και τα οινικά προϊόντα τους.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

- ❑ Το επάγγελμα του μπαρ.
- ❑ Ποιος ο σκοπός του και τι αντιπροσωπεύει.
- ❑ Οι "Πατέρες του μπαρ".
- ❑ Κοινωνική Ευθύνη ως προς το αλκοόλ.

Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΝΟΣ ΜΠΑΡ

- ❑ Το μπαρ ως επιχείρηση, ως εργασία και ως μέρος ψυχαγωγίας.
- ❑ Διαρρύθμιση του μπαρ.
- ❑ Τύποι μπαρ.
- ❑ Νομικοί κανόνες.
- ❑ Κανόνες Ασφαλείας.
- ❑ Ο κατάλογος του μπαρ.

Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

- ❑ Μηχανήματα μπαρ.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν ιστορικά στοιχεία γύρω από το bar
- κατανοούν την λειτουργία του ως επιχείρηση
- γνωρίζουν τους εμπνευστές της ιδέας του bar
- γνωρίζουν τις επιπτώσεις του αλκοόλ στην υγεία

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν τι καθορίζει τη διαρρύθμιση ενός μπαρ,
- γνωρίζουν ποια μορφή πρέπει να έχει ο πάγκος του μπαρ,
- γνωρίζουν τους κινδύνους των εγκαταστάσεων.
- σχεδιάζουν μια κάτοψη μπαρ,
- αναφέρουν μερικές νομικές απαιτήσεις που αφορούν στη λειτουργία του μπαρ.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ❑ Εργαλεία μπαρ.
- ❑ Ποτήρια.

ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡ

- ❑ Η Bricada του Bar.
- ❑ Οργανόγραμμα - Ιεραρχία.
- ❑ Περιγραφή Εργασίας ανά θέση.
 - Καθήκοντα και Υπευθυνότητες.
 - Ασφάλεια και υγιεινή.
 - Συμπεριφορά και εμφάνιση.

ΠΟΤΟΓΝΩΣΙΑ

- ❑ Οι αλκοολικές βάσεις του bar.
 - Whiskey
 - Vodka
 - Gin
 - Rum
 - Tequila
 - Brandy

ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΠΟΤΩΝ

- ❑ Rolling.
- ❑ Shaking.
- ❑ Stirring.
- ❑ Blending.
- ❑ Muddling.
- ❑ Build On Ice.

Άσκηση

Δημιουργία βασικών ανάμικτων ποτών.

- ✓ Whiskey Sour.
- ✓ Cosmopolitan.
- ✓ Gin Fizz..
- ✓ Mojito.
- ✓ Margarita.
- ✓ Alexander.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΝΑΜΙΚΤΩΝ ΠΟΤΩΝ

- ❑ Sours.
- ❑ Crustas.
- ❑ Fizzes.
- ❑ Juleps.
- ❑ Long Drinks.
- ❑ Tiki.

Άσκηση

Δημιουργία βασικών ανάμικτων ποτών.

- ✓ Amaretto Sour.
- ✓ Brandy Crusta.

- αναφέρουν τα μηχανήματα του μπαρ,
- αναφέρουν τα εργαλεία του μπαρ,
- γνωρίζουν ποια ποτήρια χρησιμοποιούνται σε ένα μπαρ και τι να προσέχουν όταν αγοράζουν ποτήρια.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν τη σύνθεση του προσωπικού των μπαρ,
- γνωρίζουν την ιεραρχία και τη σημασία της,
- γνωρίζουν την αναγκαιότητα της περιγραφής της κάθε θέσης εργασίας,
- κατανοούν τη σημασία της ασφάλειας και υγιεινής στον χώρο εργασίας,
- κατανοούν τη σημασία της συμπεριφοράς και της εμφάνισης του προσωπικού του μπαρ,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα γνωστότερα βασικά ποτά με τα οποία πρέπει να εφοδιάζονται όλα μπαρ,
- χρησιμοποιούν τη διεθνή ονοματολογία τους,
- αναφέρουν τις βασικές πρώτες ύλες τους και περιγράφουν τις μεθόδους απόσταξης τους,
- κατονομάζουν τα γνωστότερα ανάμικτα ποτά της κάθε βάσης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- αναφέρουν και εκτελούν τους διάφορους τρόπους ανάμιξης των ποτών,
- γνωρίζουν τα συστατικά και τη δοσολογία τους βασικών ανάμικτων ποτών και τα παρουσιάζουν ακολουθώντας τις ενδεδειγμένες διαδικασίες παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματός τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις βασικές κατηγορίες ανάμικτων ποτών,
- γνωρίζουν τα συστατικά τους και τη δοσολογία τους και δημιουργούν ανάμικτα ποτά από όλες τις κατηγορίες, ακολουθώντας τις ενδεδειγμένες διαδικασίες παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματός τους.

- ✓ Cuba Libre.
- ✓ Mint Julep.
- ✓ Gin Tonic.
- ✓ Zombie.

ΑΛΛΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

- ❑ Aperitifs (Vermouth, Anise, Bitters).
- ❑ Aromatic Bitters.
- ❑ Digestives.
- ❑ Ενισχυμένοι Οίνοι.
 - Port sherry.
 - Malaga.
 - Μαυροδάφνη.
- ❑ Λικέρ - Σιρόπια.
- ❑ Μπίρες.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΚΑΦΕ

- ❑ Καφές,
 - Φύτευση.
 - Καλλιέργεια.
 - Συγκομιδή.
 - Εξεργασία.
 - Καβούρδισμα.
 - Παρασκευή.
- ❑ Τρίτο Κύμα καφέ.
- ❑ Drip Methods.
- ❑ Espresso.
 - Ιστορία.
 - Φιλοσοφία.
- ❑ Παρασκευή ενός τέλει espresso.
 - Αρωματικό προφίλ.
- ❑ Latte Art.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΑΦΕΨΗΜΑΤΩΝ

- ❑ Τσάι.
- ❑ Ποιότητες τσαγιού.
- ❑ Παρασκευή τσαγιού.
- ❑ Τρόποι σερβιρίσματος τσαγιού.
- ❑ Τσάι βοτάνων.

ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ & ΧΥΜΟΙ

- ❑ Μη αλκοολούχα ποτά (Soft Drinks) και αναψυκτικά.
 - Ποτά με φρούτα και κρέμα.
 - Ποτά με χυμούς φρούτων κι αναψυκτικά.
 - Ποτά με λαχανικά.
 - Κοκτέιλς με χυμούς φρούτων

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα είδη του Vermouth,
- αναφέρουν μερικούς επιδόρπιους οίνους,
- αναφέρουν ποια είναι τα Bitters και τα Aromatic Bitters,
- αναφέρουν ποτά Anise,
- γνωρίζουν σε ποιες κατηγορίες οινοπνευμάτων διακρίνονται,
- αναφέρουν ξένα εκλεκτά λικέρ,
- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη μπύρας,
- αναφέρουν ποια είδη σιροπιών γνωρίζουν.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν την επεξεργασία του καρπού του καφέ,
- περιγράφουν και κατανοούν την τάση του τρίτου κύματος καφέ,
- περιγράφουν τους Drip Methods (καφέ με εκχύλιση): Chemex, Aero press, Hario,
- γνωρίζουν και περιγράφουν τον καφέ espresso,
- παρασκευάζουν μια κούπα espresso και cappuccino,
- αξιολογούν μια ποικιλία καφέ cupping

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των διαφόρων ειδών τσαγιού σύμφωνα με τη χώρα προέλευσής τους,
- επεξηγούν τη μέθοδο παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματος του κοινού τσαγιού, του τσαγιού από βότανα και των αρωματισμένων τσαγιών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις σημαντικότερες κατηγορίες μη αλκοολούχων ποτών,
- αναφέρουν τις κατηγορίες αναψυκτικών και τα κατατάσσουν σ' αυτές σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά τους,
- σερβίρουν αναψυκτικά και μη αλκοολούχα ποτά,
- αναφέρουν τα σημεία που πρέπει να προσεχθούν κατά την παρασκευή κοκτέιλς που περιέχουν χυμούς φρούτων,
- δημιουργούν διαφόρων ειδών κοκτέιλς με μη

αλκοολούχα ποτά, αναψυκτικά, φρούτα και χυμούς φρούτων, ακολουθώντας τις ενδεδειγμένες διαδικασίες παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματος.

- γνωρίζουν με ποια σειρά πρέπει να πίνονται τα μη αλκοολούχα ποτά.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ - ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

- ❑ Ιστορική Αναδρομή.
- ❑ Μυθολογία.
- ❑ Ονοματολογία.
- ❑ Ο άκρατος οίνος.

ΤΟ ΦΥΤΟ – Ο ΚΑΡΠΟΣ – Ο ΟΙΝΟΣ

- ❑ Το σταφύλι.
- ❑ Η ρώγα.
 - Ο φλοιός.
 - Η σάρκα.
 - Το γίγαρτο.
- ❑ Το κρασί.

ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ - ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (TERROIR)

- ❑ Το οικοσύστημα.
- ❑ Η ποικιλία.
- ❑ Ο τύπος παραγωγής.
 - Κλιματολογικές συνθήκες.
 - Θερμοκρασία.
- ❑ Ο ανθρώπινος παράγοντας και οι επιλογές του αμπελουργού.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

- ❑ Κυριότερες λευκές ποικιλίες σταφυλιού.
- ❑ Κυριότερες ερυθρωπές ποικιλίες.
- ❑ Κυριότερες ερυθρές ποικιλίες.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

- ❑ Οινοποίηση.
 - Λευκή οινοποίηση.
 - Ερυθρή οινοποίηση.
 - Ροζέ (ερυθρωπή) οινοποίηση.
- ❑ Παλαίωση.
 - Παλαίωση.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν ιστορικά στοιχεία της πορείας του οίνου από την αρχαιότητα στην σύγχρονη εποχή και τις περιοχές που πρωτοκαλλιεργήθηκε το αμπέλι,
- αναφέρουν ιστορικά τους πολιτισμούς που ασχολήθηκαν με την παραγωγή του κρασιού
- ορίζουν τον άκρατο οίνο.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν το φυτό και αναφέρουν και τα μέρη του,
- ονομάζουν τα μέρη του καρπού του σταφυλιού,
- δίνουν τον ορισμό του κρασιού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εξηγούν τον όρο terroir,
- περιγράφουν τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα του σταφυλιού και του κρασιού,
- αναφέρουν τις γεωγραφικές ζώνες που ευδοκimei το οινοπαραγωγικό αμπέλι και τις χώρες που βρίσκονται σ' αυτές τις ζώνες,
- περιγράφουν τις κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες που επιδρούν στην ανάπτυξη του αμπελιού και στην ποιότητα του σταφυλιού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ταξινομούν τις οικογένειες του αμπελιού,
- αναφέρουν τις κυριότερες ελληνικές και ευρωπαϊκές ποικιλίες άσπρων και κόκκινων σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για οινοποίηση,
- ονομάζουν τις κυριότερες επιτραπέζιες ποικιλίες σταφυλιών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά ωρίμανσης του σταφυλιού,
- περιγράφουν τα στάδια παραγωγής του κόκκινου, ροζέ και άσπρου κρασιού,
- εξηγούν τα στάδια της παραγωγής κρασιού

- Συντήρηση.
- Διατήρηση.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ

- ❑ Αφρώδεις οίνοι.
- ❑ Τεχνητοί αφρώδεις οίνοι (ccarbonated wines].
- ❑ Εμφιάλωση.
 - Διαδικασίες πριν, κατά τη διάρκεια και μετά από την εμφιάλωση.
- ❑ Ειδικές οινοποιήσεις.
 - Μέθοδος champenoise.
 - Μέθοδος cuve dose ή charmât.

μέχρι και την εμφιάλωση,
 ▪ επεξηγούν τα χαρακτηριστικά των όρων “παλαιώση”, “συντήρηση”, “διατήρηση” και αναφέρουν τις συνθήκες μιας κατάλληλης κάβας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα κυριότερα Ελληνικά οινοποιεία,
- ορίζουν τα αφρώδη κρασιά,
- περιγράφουν τα στάδια παραγωγής αφρώδους κρασιού με τις φυσικές μεθόδους σαμπάνιας (champenoise) και κλειστής δεξαμενής (charmât),
- αναφέρουν την τεχνητή μέθοδο παραγωγής αφρώδους κρασιού,
- γνωρίζουν τα κυριότερα ευρωπαϊκά και ελληνικά αφρώδη κρασιά.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΛΥΚΩΝ - ΕΝΔΥΝΑΜΩΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΩΝ ΟΙΝΩΝ

- ❑ Γλυκείς οίνοι.
- ❑ Ενδυναμωμένα κρασιά (fortified wines].
- ❑ Port.
- ❑ Οίνοι τύπου nouveau.
- ❑ Αρωματισμένοι οίνοι.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και περιγράφουν τα γλυκά και ημιγλυκά κρασιά,
- αναφέρουν και περιγράφουν τα ενδυναμωμένα και αρωματισμένα κρασιά,
- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των ενδυναμωμένων και αρωματισμένων κρασιών,
- διακρίνουν τις κατηγορίες των γλυκών, αρωματισμένων και ενδυναμωμένων κρασιών,
- περιγράφουν τα στάδια παραγωγής των ενδυναμωμένων και αρωματισμένων κρασιών.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΙ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΟΙΝΩΝ

- ❑ Οίνοι ονομασίας προέλευσης.
- ❑ Επιτραπέζιοι οίνοι.
- ❑ Τοπικοί οίνοι.
- ❑ Οίνοι ονομασίας κατά παράδοση.
- ❑ Κατηγοριοποίηση με βάση
 - το χρώμα,
 - την περιεκτικότητα σε σάκχαρα,
 - την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις διάφορες κατηγορίες των οίνων,
- κατατάσσουν τους οίνους με βάση τα χαρακτηριστικά και την προέλευσή τους.

ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

- ❑ Η ετικέτα των κρασιών.
- ❑ Το προφίλ των κρασιών.
 - Λευκά.
 - ✓ Κιτροειδή.
 - ✓ Ανθικά.
 - ✓ Τροπικά.
 - ✓ Κρεμώδη.
 - Ροζέ.
 - ✓ Φράουλες.
 - ✓ Κεράσι.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εξηγούν τα στοιχεία και τις πληροφορίες που δίνει η ετικέτα της φιάλης του κρασιού,
- εξηγούν τα χαρακτηριστικά του κάθε διαφορετικού προφίλ κρασιού,
- διακρίνουν το προφίλ και ταξινομούν τα κρασιά σύμφωνα με το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση τους,
- εξηγούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των κρασιών,

- Ερυθρά.
 - ✓ Απλά.
 - ✓ Μέτρια.
 - ✓ Στιβαρά.
- ❑ Συμπτώματα ασθενειών και αλλοιώσεων των κρασιών.
- ❑ Φιάλες και πώματα κρασιών.
- ❑ Η αποθήκευση του κρασιού.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

- ❑ Τα χρησιμοποιούμενα ποτήρια.
- ❑ Η θερμοκρασία σερβιρίσματος.
- ❑ Η διαδικασία του σερβιρίσματος των κρασιών.
 - Η σειρά και ο τρόπος σερβιρίσματος.
- ❑ Η τεχνική του σερβιρίσματος των κρασιών.
 - Η τεχνική του σερβιρίσματος των παλιών κόκκινων κρασιών.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΟΙΝΟΥ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

- ❑ Ο οινοχόος και ο ρόλος του στο εστιατόριο.
- ❑ Η τεχνική του σερβιρίσματος των αφρώδων κρασιών.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

- ❑ Δοκιμή του κρασιού (degustation).
 - Κανόνες.
 - Αντικειμενικά κριτήρια.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΟΙΝΟΥ - ΦΑΓΗΤΟΥ

- ❑ Το κρασί στην κουζίνα.
- ❑ Ο συνδυασμός κρασιού-φαγητού

- ονομάζουν τις κυριότερες ασθένειες ή αλλοιώσεις των κρασιών,
- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των ασθενειών των κρασιών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- επιλέγουν τα συγκεκριμένα ποτήρια για συγκεκριμένες ποικιλίες οίνου,
- αναφέρουν τις θερμοκρασίες που σερβίρονται οι διάφοροι τύποι κρασιών,
- κατανοούν τη διαδικασία, τη σειρά και τον τρόπο σερβιρίσματος όλων των κρασιών,
- εφαρμόζουν τις τεχνικές σερβιρίσματος όλων των κρασιών και των παλαιωμένων κόκκινων κρασιών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τα καθήκοντα του οινοχόου,
- αναφέρουν και εφαρμόζουν την διαδικασία, τη σειρά και τον τρόπο σερβιρίσματος των αφρώδη οίνων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τους κανόνες της δοκιμής του κρασιού,
- εφαρμόζουν στην δοκιμή του κρασιού την οπτική εξέταση, την οσφρητική εξέταση, την γευστική εξέταση.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν την χρήση του κρασιού στην κουζίνα,
- αναφέρουν τους βασικούς κανόνες για τον συνδυασμό κρασιού - φαγητού,
- συνδυάζουν τους διάφορους τύπους κρασιού με όλες τις κατηγορίες των φαγητών.

ΜΑΘΗΜΑ : ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 6 (2 ΘΕΩΡΙΑ + 4 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ προσδιορίζουν τους τρόπους οργάνωσης και τα είδη του εξοπλισμού της κουζίνας μιας επισιτιστικής επιχείρησης,
- ❑ χρησιμοποιούν με αποτελεσματικότητα και ασφάλεια τον εξοπλισμό της κουζίνας,
- ❑ γνωρίζουν τη χρήση των βασικών πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται στην κουζίνα.,
- ❑ χειρίζονται με ευκολία την ορολογία της κουζίνας,
- ❑ γνωρίζουν τους βασικούς τρόπους μαγειρέματος των παρασκευών.,
- ❑ ετοιμάζουν βασικές παρασκευές,
- ❑ παρασκευάζουν εδέσματα και τα παρουσιάζουν,
- ❑ τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στην αποθήκευση των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών και στη διατήρηση και διάθεση των παρασκευασμάτων,
- ❑ προετοιμάζουν τις πρώτες ύλες κατάλληλα για την κάθε παρασκευή,
- ❑ παρασκευάζουν όλες τις κατηγορίες παρασκευών με όλους τους τρόπους και τις μεθόδους που εφαρμόζονται στην επαγγελματική κουζίνα,
- ❑ παρουσιάζουν όλες τις κατηγορίες παρασκευών βάση των κανόνων της γαστρονομίας,
- ❑ διακοσμούν τις παρασκευές με καλαίσθητο τρόπο,
- ❑ παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,
- ❑ διατηρούν τις παρασκευές στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την κατανάλωσή τους.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΑΛΤΣΕΣ

Παρουσίαση των βασικών σαλτσών.

- ❑ Σκουρόχρωμες σάλτσες.
 - Βασικές αρχές.
 - Σάλτσα ψητού - Σάλτσα κυνηγιού.
- ❑ Άσπρες σάλτσες.
 - Άσπρες βασικές σάλτσες - Μπεςαμέλ.
 - Παράγωγες των κλασικών άσπρων σαλτσών.
 - Ολλανδική σάλτσα.
- ❑ Σάλτσες βουτύρου.
 - Ζεστές σάλτσες - Κρύες σάλτσες.
 - Μίγματα βουτύρου (κρύο - ζεστό βούτυρο).

Εργαστήριο

- ✓ Σάλτσα τομάτας.
- ✓ Σάλτσα μπολονέζ.
- ✓ Σάλτσα καρμπονάρα.
- ✓ Σάλτσα μαγιονέζα - παράγωγες.

ΣΟΥΠΕΣ

Παρουσίαση των ειδών σούπας.

- ❑ Διαυγείς ζωμοί.
- ❑ Ζωμός από κρέας και οστά.
- ❑ Σούπες δεμένες - Σούπες βελουτέ.
- ❑ Σούπες με κρέμα γάλακτος - Σούπες κρέμες.
- ❑ Σούπες πουρέ.
- ❑ Σούπες λαχανικών.

Εργαστήριο

- ✓ Σούπα με λαχανικά.
- ✓ Σούπα με ζυμαρικά.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και κατηγοριοποιούν τα εδέσματα στα οποία χρησιμοποιούνται ή αυτά που συνοδεύονται από τις συγκεκριμένες σάλτσες,
- παρασκευάζουν τις βασικές σάλτσες και τις παραγωγές τους,
- διατηρούν τις σάλτσες μέχρι την κατανάλωσή τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν τις διαφορές μεταξύ των διάφορων ειδών σουπών,
- παρασκευάζουν σούπες από κάθε κατηγορία,
- ετοιμάζουν γαρνιτούρες για τις σούπες,
- παρουσιάζουν και παραθέτουν σούπες σύμφωνα με τις αρχές της γαστρονομίας,
- διατηρούν τις σούπες μέχρι την κατανάλωσή τους.

- ✓ Σούπα γκούλας.
- ✓ Σούπα κρέμα πατάτες.

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- ☐ Γεμίσεις και μίγματα για γεμίσεις.
- ☐ Ζεστά ορεκτικά.
- ☐ Κροκέτες, πιτάκια, σουβλάκια.
- ☐ Κρούστες, σουφλέ, ταρτάκια.

Εργαστήριο

- ✓ Κεφτεδάκια - διάφορες συνταγές.
- ✓ Σουβλάκια σε διάφορες παρασκευές.
- ✓ Γαρίδες σαγανάκι.
- ✓ Μύδια σαγανάκι.
- ✓ Κρέπες με διάφορες γεμίσεις.

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

- ☐ Κρύα ορεκτικά,
- Καναπεδάκια - Κοκτέιλ ορεκτικών,
- ☐ Ανάμικτες σαλάτες,
- ☐ Διαμόρφωση παρουσίασης και σερβιρίσματος των πιατέλων,
- ☐ Ορολογία,

Εργαστήριο

- ✓ Ποικιλία φρέσκων λαχανικών με δύο ντιπ.
- ✓ Ποικιλία από καναπεδάκια.
- ✓ Αυγά γεμιστά.
- ✓ Αυγά αλά ρους.
- ✓ Φάβα με θαλασσινά και καραμελωμένα κρεμμύδια.
- ✓ Τυροκαφετερή.
- ✓ Μελιτζανοσαλάτα.

ΣΑΛΑΤΕΣ

- ☐ Σάλτσες για σαλάτες - Ντρέσινγκς.
- ☐ Σαλάτες από ωμά λαχανικά/ωμές σαλάτες.
- ☐ Σαλάτες από μαγειρεμένα λαχανικά.
- ☐ Το γαρνίρισμα της σαλάτας.

Εργαστήριο

- ✓ Χωριάτικη σαλάτα.
- ✓ Μαρουλοσαλάτα.
- ✓ Λαχανοσαλάτα.
- ✓ Σαλάτα με καρότα και ραπανάκια.
- ✓ Σαλάτα από ραδίκι.
- ✓ Σαλάτα από σπανάκι.
- ✓ Σαλάτα από αντίδια.
- ✓ Καροτοσαλάτα.
- ✓ Σαλάτα από φασολάκια.
- ✓ Πατατοσαλάτα.
- ✓ Σαλάτα με αυγά.
- ✓ Πατζαροσαλάτα.

ΠΑΤΑΤΕΣ

- ☐ Όλοι οι τρόποι κοπής πατατών.
- ☐ Όλοι οι τρόποι παρασκευής πατατών.

Εργαστήριο

- ✓ Πατάτες φριτούρα.
- ✓ Πατάτες βραστές.
- ✓ Πατάτες με κρέμα γάλακτος.
- ✓ Πατάτες τηγανιτές.
- ✓ Πατάτες ρόστι.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ετοιμάζουν την κάθε κατηγορία ορεκτικού,
- παρουσιάζουν ζεστά ορεκτικά,
- διακοσμούν τα ορεκτικά με καλαίσθητο τρόπο,
- παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ετοιμάζουν την κάθε κατηγορία ορεκτικού.
- παρουσιάζουν κρύα ορεκτικά,
- διακοσμούν τα ορεκτικά με καλαίσθητο τρόπο,
- παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ετοιμάζουν την κάθε κατηγορία σαλάτας,
- παρουσιάζουν ζεστή και κρύα σαλάτα,
- διακοσμούν τη σαλάτα με καλαίσθητο τρόπο,
- παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,
- ετοιμάζουν σάλτσες (ντρέσινγκ) για σαλάτες.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- παρασκευάζουν πατάτες σύμφωνα με τις συνταγές,
- παρασκευάζουν σάλτσες που σερβίρονται με τις πατάτες,
- παραθέτουν σε πιατέλες ή πιάτα μαγειρεμένες πατάτες,

- ✓ Πατατοκροκέτες.
- ✓ Πατάτες ογκρατέν.
- ✓ Πατάτες σε αλουμινόχαρτο.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- ☐ Ζυμαρικά βιομηχανίας
- ☐ Φρέσκα ζυμαρικά
- ☐ Παρασκευές με συνταγές ζυμαρικών

Εργαστήριο

- ✓ Μακαρόνια.
- ✓ Χυλοπίτες.
- ✓ Σπαγγέτι.
- ✓ Λαζάνια.
- ✓ Σουφλέ με χυλοπίτες.
- ✓ Ραβιόλια.
- ✓ Μακαρόνια με τυρί.

ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ

- ☐ Ρύζι.
- ☐ Όσπρια.

Εργαστήριο

- ✓ Ρύζι πιλάφι.
- ✓ Ρύζι με κάρι.
- ✓ Ρύζι βραστό.
- ✓ Ρύζι σωτέ.
- ✓ Ριζότο.
- ✓ Ντομάτες - Κολοκύθια - Πιπεριές γεμιστές με ρύζι.
- ✓ Φασόλια γίγαντες φούρνου.

ΨΑΡΙΑ

- ☐ Τρόποι μαγειρέματος ψαριών.
 - με σιγανό βράσιμο.
 - στον ατμό.
 - με λίγο υγρό.
 - με τηγάνισμα.
 - με τηγάνισμα στη φριτούρα.
 - με ψήσιμο.
 - με ψήσιμο στη σχάρα με κάπνισμα.

Εργαστήριο

- ✓ Ψαροκροκέτες.
- ✓ Φιλέτο γλώσσας.
- ✓ Σουφλέ ψαριού.
- ✓ Σούπα - ζωμός ψαριού.
- ✓ Φιλέτο πέρκας.
- ✓ Πέστροφα σε αλουμινόχαρτο.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

- ☐ Προετοιμασία.
 - Τεχνικές προετοιμασίας.
- ☐ Παρασκευές από οικόσιτα πουλερικά.
- ☐ Ο μέσος όρος του χρόνου ψησίματος.
- ☐ Βράσιμο των πουλερικών.
- ☐ Ψήσιμο των πουλερικών σε λίγο υγρό.
- ☐ Μαγείρεμα των πουλερικών στη γάστρα.
- ☐ Το τηγάνισμα των πουλερικών.
- ☐ Τηγάνισμα των πουλερικών στη φριτούρα.
- ☐ Ψήσιμο των πουλερικών στη σχάρα.

Εργαστήριο

- ✓ Κοτολέτες.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- παρασκευάζουν εδέσματα με ζυμαρικά σύμφωνα με τις συνταγές,
- παρασκευάζουν σάλτσες που σερβίρονται με τα ζυμαρικά,
- παραθέτουν σε πιατέλες ή πιάτα μαγειρεμένα ζυμαρικά.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- παρασκευάζουν συνταγές με ρύζι και όσπρια,
- παρασκευάζουν σάλτσες για ρύζι και όσπρια,
- παραθέτουν εδέσματα με ρύζι και όσπρια.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ετοιμάζουν τα ψάρια σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή,
- παρασκευάζουν συνταγές ψαριών,
- παραθέτουν και διακοσμούν παρασκευές ψαριών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ετοιμάζουν τα πουλερικά σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή.
- παρασκευάζουν συνταγές με κρέας κοτόπουλου και γαλοπούλας,
- παραθέτουν και διακοσμούν τις παρασκευές.

- ✓ Κοτόπουλο φρικασέ.
- ✓ Μπούτι κοτόπουλου σε αλουμινόχαρτο.
- ✓ Κοτόπουλο σχάρας.
- ✓ Σνίτσελ γαλοπούλας νατούρ.
- ✓ Στηθάκια κοτόπουλου γκρατινέ.

ΑΡΝΙ

- ❑ Τρόποι μαγειρέματος κρέατος αμνοεριφίων
 - βραστό - με λίγο νερό.
 - ψητό.
 - στη σχάρα.
 - σωτέ.
 - στη γάστρα.

Εργαστήριο

- ✓ Αρνίσιο μπούτι στη σχάρα
- ✓ Αρνί ψητό κατσαρόλας
- ✓ Αρνί μαγειρευτό
- ✓ Κατσικάκι φούρνου με πατάτες

ΧΟΙΡΙΝΟ

- ❑ Τρόποι μαγειρέματος χοιρινού κρέατος.
 - βραστό.
 - με λίγο νερό.
 - ψητό.
 - στη σχάρα.
 - σωτέ.
 - στη γάστρα.

Εργαστήριο

- ✓ Σουβλάκι.
- ✓ Γκούλας βελουτέ.
- ✓ Μπριζόλα χοιρινή.
- ✓ Σνίτσελ νατούρ.
- ✓ Σνίτσελ βελουτέ.
- ✓ Σνίτσελ τσιγγάνικο.

ΜΟΣΧΑΡΙ - ΒΟΔΙ

- ❑ Τρόποι μαγειρέματος μοσχαριού.
 - βραστό.
 - με λίγο νερό.
 - ψητό.
 - στη σχάρα.
 - σωτέ.
 - στη γάστρα.

Εργαστήριο

- ✓ Κεφτεδάκια.
- ✓ Βοδινή μπριζόλα χωρίς κόκαλο.
- ✓ Μοσχάρι ραγκού.
- ✓ Ρολάκια με κιμά.
- ✓ Κιμάς με αυγά.
- ✓ Βοδινό ψητό κατσαρόλας.
- ✓ Βοδινό βραστό.
- ✓ Σνίτσελ Βιενουά.
- ✓ Μπριζόλες βοδινού πιπεράτες.
- ✓ Μοσχαρίσιο κότσι τύπου Βαυαρίας.
- ✓ Βοδινά ρολά.
- ✓ Ψητό ξινό.
- ✓ Σουφλέ.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- ετοιμάζουν κρέας αμνοεριφίων σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή.
- παρασκευάζουν συνταγές με κρέας αρνιού ή κατσικιού,
- παραθέτουν και διακοσμούν τις σχετικές παρασκευές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- ετοιμάζουν χοιρινό κρέας σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή,
- παρασκευάζουν συνταγές με χοιρινό κρέας,
- παραθέτουν και διακοσμούν παρασκευές με χοιρινό κρέας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- ετοιμάζουν μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή,
- παρασκευάζουν συνταγές με μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας,
- παραθέτουν και διακοσμούν παρασκευές με μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας.

ΜΑΘΗΜΑ : ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 (1 ΘΕΩΡΙΑ + 1 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ περιγράφουν τη δομή του κρέατος και των μυών του και να αναφέρουν τα ορατά μέρη του,
- ❑ αντιλαμβάνονται τη σχέση που υπάρχει μεταξύ της ηλικίας του σφαγίου και της διάρκειας ωρίμανσης του κρέατός του,
- ❑ περιγράψουν τα επιμέρους κομμάτια ενός τεμαχισμένου μοσχαρίσιου μπουτιού και να γνωρίζουν πώς μπορούν να παρασκευαστούν,
- ❑ αναφέρουν τα επιμέρους κομμάτια του βοδινού φιλέτου
- ❑ επεξεργάζονται τα σφάγια και να τα τεμαχίζουν, ετοιμάζοντάς τα σε μερίδες
- ❑ γνωρίζουν με ποιες προϋποθέσεις ένα ορισμένο κρέας υπόκειται στη νομοθεσία για τον κιμά,
- ❑ γνωρίζουν γιατί το ωμό ζαμπόν διατηρείται για περισσότερο χρόνο από το βραστό,
- ❑ αναφέρουν τα είδη λουκάνικων και σαλαμιών ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής,
- ❑ γνωρίζουν τι σημαίνει «φρέσκο λουκάνικο ή σαλάμι»,
- ❑ αναφέρουν ποια είναι η ιδιαιτερότητα των κοτόπουλων που εκτρέφονται με καλαμπόκι,
- ❑ γνωρίζουν σε τι διαφέρει το κρέας των πουλιών κυνηγιού από το κρέας των οικόσιτων πουλερικών,
- ❑ γνωρίζουν πώς θα διατηρήσουν σωστά τα φρέσκα ψάρια που παρέλαβαν,,
- ❑ γνωρίζουν γιατί γίνονται εγκοπές στα ψάρια,
- ❑ γνωρίζουν πώς φιλετάρονται ψάρια,
- ❑ επεξεργάζονται τα ψάρια και να τα προετοιμάζουν για τα διάφορα είδη μαγειρέματος.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ : Πριν από την εκτέλεση των ασκήσεων να γίνεται αναφορά στα ειδικά εργαλεία και σκεύη που χρησιμοποιούνται κάθε φορά για τον τεμαχισμό και τη χρήση των κρεάτων και των υδροβίων.

Να αναφέρονται τα υλικά κατασκευής τους και η κατά περίπτωση χρήση τους.

Να γίνεται επίδειξη της χρήσης τους από τον εκπαιδευτικό και να λαμβάνεται μέριμνα για την ασφαλή χρήση τους από τους μαθητές.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΡΕΑΣ

- ❑ Κατηγορίες κρεάτων.
- ❑ Χημική σύσταση κρεάτων.
- ❑ Οργανοληπτικά στοιχεία κρεάτων.
- ❑ Θρεπτική αξία κρεάτων.
- ❑ Τρόποι προμήθειας του κρέατος
- ❑ Έλεγχος του κρέατος.
- ❑ Αξιολόγηση της ποιότητας.
- ❑ Μεταβολές μετά τη σφαγή.
 - Διαδικασία ωρίμανσης και η αναγκαιότητά της.
 - ✓ Φυσική ωρίμανση.
 - ✓ Εξέλιξη και χρόνος ωρίμανσης.
 - ✓ Ταχεία ωρίμανση.
- ❑ Αποθήκευση - Συντήρηση νωπού και κατεψυγμένου κρέατος.
 - Σκοπός της συντήρησης.
 - Χρόνος και διάρκεια συντήρησης.
 - Μέσα και μέθοδοι συντήρησης.
 - Απόψυξη κατεψυγμένων κρεάτων.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναγνωρίζουν την προέλευση των κρεάτων,
- περιγράφουν τη χημική του σύσταση,
- αναφέρουν, αναγνωρίζουν και ελέγχουν τα οργανοληπτικά στοιχεία των κρεάτων
- αντιλαμβάνονται το σκοπό του ελέγχου,
- γνωρίζουν τις σημάνσεις των σφραγίδων που τοποθετούνται στα σφάγια από τις αρμόδιες υπηρεσίες ελέγχου τους,
- περιγράφουν τη διαδικασία ωρίμανσης των κρεάτων και την αναγκαιότητά της για τη μαγειρική,
- αντιλαμβάνονται τη σχέση που υπάρχει μεταξύ της ηλικίας του σφαγίου και της διάρκειας ωρίμανσης του κρέατός του,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν ποσοτικά και ποιοτικά το κρέας των ζώων
- αναφέρουν τις πρακτικές και τη σκοπιμότητα της συντήρησης, της κατάψυξης και της απόψυξης των κρεάτων.

ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ

- ❑ Ανατομική σύσταση κρεάτων.
 - Ανατομία οστών.
 - Ανατομία μυών.
 - ✓ Σύσταση μυών (κατηγορίες).
 - ✓ Διαχωρισμός μυών.
 - ✓ Φυσική σύσταση μυών.
- ❑ Ανατομία λίπους.

ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

Ανατομία - τεμαχισμός - παρουσίαση - χρήσεις.

- ❑ Γενικά χαρακτηριστικά βοοειδών.
- ❑ Διακρίσεις και κατηγορίες βοοειδών.
- ❑ Ποικιλίες παραγωγής.
- ❑ Παράγοντες ποιότητας.
- ❑ Σύνθεση και εικόνα κρεάτων.
- ❑ Κατηγορίες τεμαχίων σφαγείων.
- ❑ Τεμαχισμός κρέατος.
 - Πρωτογενής τεμαχισμός εμπρόσθιου και οπισθίου τεταρτημορίου.
 - ✓ Τμήματα - ονομασία - θέση στο τεταρτημόριο.
 - ✓ Τρόπος διαχωρισμού.
 - Δευτερογενής τεμαχισμός (αξιοποίηση) εμπρόσθιου και οπισθίου τεταρτημορίου.
 - ✓ Τμήματα - ονομασία.
 - ✓ Τρόπος διαχωρισμού.
 - ✓ Ποιότητα τεμαχίων - χρήσεις τους στη μαγειρική.

Ασκήσεις

Βόδι

- Επεξεργασία του ροσμπίφ (μπριζόλες).
- Αφαίρεση του δέρματος από το φιλέτο και τεμαχισμός του.

Μοσχάρι

- Αφαίρεση οστών από το μπούτι.
- Επεξεργασία πλάτης.
- Κοπή της ωμοπλάτης σε μπριζόλα.
- Κοπή της ωμοπλάτης (σπάλας).
- Προετοιμασία στήθους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα επιμέρους συστατικά των κρεάτων,
- κατονομάζουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των μυών του κρέατος,
- κατανοούν την επίδραση της ποσότητας του λίπους στην ποιότητα του κρέατος,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες βοοειδών,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος.
- αναγνωρίζουν το είδος και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος ανάλογα με την προέλευσή του και την ηλικία του σφαγίου,
- αναγνωρίζουν τα επιμέρους τμήματα του βόειου κρέατος,
- εξηγούν τις κατηγορίες ποιότητας των επιμέρους τμημάτων και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,
- κατανοούν τη σημασία του σωστού τεμαχισμού του κρέατος για τη χρήση του στις διάφορες παρασκευές της μαγειρικής,
- πραγματοποιούν πρωτογενείς και δευτερογενείς τεμαχισμούς,
- αναφέρουν τα μέρη και την ποιότητα του κρέατος που ενδείκνυται για παρασκευές με ψήσιμο και για παρασκευές με μαγείρεμα (εντράδες και σούπες),
- χρησιμοποιούν γενικά τα ανάλογα τεμάχια στις κατάλληλες παρασκευές.

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

Ανατομία - τεμαχισμός - παρουσίαση - χρήσεις.

- ❑ Διακρίσεις και κατηγορίες βοοειδών.
- ❑ Ποικιλίες εκτροφής - ράτσες.
- ❑ Παράγοντες ποιότητας.
- ❑ Ανατομία - κατηγορίες χοιρινού κρέατος.
- ❑ Τεμαχισμός κρέατος.
 - Πρωτογενής και δευτερογενής τεμαχισμός ημιμορίου.
 - ✓ Τμήματα - ονομασία.
 - ✓ Τρόπος διαχωρισμού και τεμαχισμού.
 - ✓ Ποιότητα τεμαχίων
 - ✓ Χρήσεις στη μαγειρική.
- ❑ Υποπροϊόντα βόειου κρέατος.
- ❑ Ασθένειες του χοιρινού κρέατος - προφυλάξεις.

Ασκήσεις

- Κατανομή και επεξεργασία πλάτης.
- Αφαίρεση οστών του ώμου (σπάλα).

ΚΡΕΑΣ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ

Ανατομία - τεμαχισμός - παρουσίαση - χρήσεις.

- ❑ Αρνί - πρόβατο.
- ❑ Ερίφια - κατοίκια.
 - *Διάκριση και κατηγορίες*
 - *Ποικιλίες εκτροφής - ράτσες*
- ❑ Χαρακτηριστικά του κρέατος των αμνοεριφίων.
- ❑ Παράγοντες ποιότητας.
- ❑ Κατηγορίες τεμαχίων αμνοεριφίων.
- ❑ Τεμαχισμός κρέατος.
 - Τεμαχισμός εμπρόσθιου και οπίσθιου ημιμορίου.
 - Τμήματα - ονομασία.
 - Τρόπος διαχωρισμού και τεμαχισμού.
- ❑ Χρήσεις του κρέατος των αμνοεριφίων στη μαγειρική.
 - Τρόποι παρασκευής των τεμαχίων ανά κατηγορία.

Ασκήσεις

- Επεξεργασία πλάτης.
- Αφαίρεση οστών από μπούτι.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες χοιρινών,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος,
- αναγνωρίζουν το είδος και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος ανάλογα με την προέλευσή του και την ηλικία του σφαγίου,
- αναγνωρίζουν τα επιμέρους τμήματα του χοιρινού κρέατος,
- εξηγούν τις κατηγορίες ποιότητας των επιμέρους τμημάτων και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,
- κατανοούν τη σημασία του σωστού τεμαχισμού των κρεάτων για τη χρήση του στις διάφορες παρασκευές της μαγειρικής,
- πραγματοποιούν πρωτογενείς και δευτερογενείς τεμαχισμούς,
- χρησιμοποιούν τα ανάλογα τεμάχια στις κατάλληλες παρασκευές,
- αναφέρουν τις πιθανές ασθένειες του χοιρινού κρέατος και τις επιπτώσεις τους στην υγεία των καταναλωτών,
- εφαρμόζουν ασφαλείς μεθόδους στις παρασκευές που πραγματοποιούν.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες αμνοεριφίων,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος,
- αναγνωρίζουν το είδος και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος ανάλογα με είδος, την προέλευσή του και την ηλικία του σφαγίου,
- αναγνωρίζουν τα επιμέρους τμήματα του κρέατος των αμνοεριφίων
- εξηγούν τις κατηγορίες ποιότητας των επιμέρους τμημάτων και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,
- κατανοούν τη σημασία του σωστού τεμαχισμού των κρεάτων για τη χρήση του στις διάφορες παρασκευές της μαγειρικής,
- πραγματοποιούν τεμαχισμούς,
- χρησιμοποιούν τα ανάλογα τεμάχια στις κατάλληλες παρασκευές.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

- ❑ Προϊόντα βοείου και χοιρινού κρέατος.
 - Κιμάς.
 - Λουκάνικα.
 - Αλλαντικά.
 - Προϊόντα κρεατοσκευασμάτων.
- ❑ Χρήσεις προϊόντων κρέατος.
- ❑ Υποπροϊόντα βόειου κρέατος.
- ❑ Υποπροϊόντα χοιρινού κρέατος.
- ❑ Υποπροϊόντα αμνοεριφίων.
- ❑ Επεξεργασία και χρήσεις υποπροϊόντων κρέατος
 - Συκώτι.
 - Καρδιά.
 - Νεφρά.
 - Στομάχι και έντερα.
 - Ουρά.
 - Κεφάλι, μυελός, γλώσσα.
 - Γλυκάδια.
 - Κόκαλα και μεδούλι.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

- ❑ Διάκριση και κατηγορίες πουλερικών
- ❑ Σφαγή πουλερικών και επεξεργασία σφαγίων.
- ❑ Συντήρηση πουλερικών.
- ❑ Αλλοιώσεις καταψυγμένων και αποψυγμένων πουλερικών.
- ❑ Τα τεμάχια των πουλερικών.
 - Κατανομή και κοπή τεμαχίων.
- ❑ Τρόποι παρασκευής τεμαχίων πουλερικών.
- ❑ Χρήση κρεατοσκευασμάτων και υποπροϊόντων πουλερικών.

Ασκήσεις

- Προετοιμασία και τεμαχισμός για γκαλαντίνα.
- Προετοιμασία και τεμαχισμός για σχάρα.
- Δέσιμο με το χέρι, δέσιμο με βελόνα.

ΚΥΝΗΓΙΑ

- ❑ Διακρίσεις και κατηγορίες κυνηγιών.
 - Κυνήγια με τρίχωμα (θηλαστικά).
 - Κυνήγια με πτερά (πτηνά).
 - Είδη κατά κατηγορία.
 - ✓ Ονοματολογία - Περιγραφή.
- ❑ Επιθεώρηση και έλεγχος κυνηγιού.
- ❑ Σίτεμα και ωρίμανση.
 - Η μαρινάδα στα κυνήγια.
- ❑ Τεμαχισμός κυνηγιών.
- ❑ Τρόποι παρασκευής κυνηγιών.

Ασκήσεις

- Αφαίρεση δέρματος από μικρό θηλαστικό (π.χ. λαγός).

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναγνωρίζουν τα προϊόντα του κρέατος και αντιλαμβάνονται την προέλευσή τους,
- γνωρίζουν τα μέρη των κρεάτων από τα οποία επιτρέπεται η παρασκευή κιμά, τη νομοθεσία στην οποία αυτή υπόκειται και τους λόγους για την αυστηρότητά της,
- αναφέρουν το λόγο για τον οποίο τα ωμά ζαμπόν διατηρούνται περισσότερο χρόνο από τα βραστά.
- αναφέρουν τα είδη των λουκάνικων και των σαλαμιών ανάλογα με την προέλευση και τον τρόπο παρασκευής τους,
- αναγνωρίζουν τα υποπροϊόντα του κρέατος,
- διακρίνουν τα κρεατοσκευάσματα,
- αναφέρουν τις χρήσεις των κρεατοσκευασμάτων, των προϊόντων και υποπροϊόντων των κρέατος στη μαγειρική,
- χρησιμοποιούν τα ανάλογα είδη στις κατάλληλες παρασκευές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα είδη των πουλερικών και διακρίνουν το κρέας των σφαγίων ανάλογα με την προέλευσή του,
- κατανοούν τη σημασία του σωστού τεμαχισμού τους για τη χρήση τους στις διάφορες παρασκευές της μαγειρικής,
- πραγματοποιούν τεμαχισμούς,
- αντιλαμβάνονται τις γευστικές διαφορές του κρέατος των διάφορων οικόσιτων πουλερικών,
- αντιλαμβάνονται τους κινδύνους από αλλοιωμένα κρέατα πουλερικών για την υγεία των καταναλωτών και τα συντηρούν σωστά,
- επιλέγουν και χρησιμοποιούν το είδος, τα κατάλληλα τεμάχια, ή και ολόκληρα τα πουλερικά στις διάφορες παρασκευές της μαγειρικής,
- διακρίνουν τα κρεατοσκευάσματα και τα υποπροϊόντα των πουλερικών και τα χρησιμοποιούν σε κατάλληλες παρασκευές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα είδη των κυνηγιών και διακρίνουν το κρέας τους ανάλογα με την προέλευσή του,
- πραγματοποιούν τεμαχισμούς στα μεγαλόσωμα θηλαστικά, όπως στα μικρά βοοειδή, τα χοιρινά και τα αμνοερίφια, ανάλογα με το μέγεθός τους,
- περιγράφουν τη διαδικασία ωρίμανσης των κρεάτων των θηλαστικών κυνηγιών και την αναγκαιότητά της για τη μαγειρική,
- προετοιμάζουν τεμαχίζουν τα πτερωτά κυνήγια, όπως στα οικόσιτα πουλερικά,
- χρησιμοποιούν τα ανάλογα είδη και τα

- Καθαρισμός δέρματος πιτηνών (μάδημα).

ΨΑΡΙΑ

- ❑ Γενικά χαρακτηριστικά των ψαριών.
- ❑ Σύσταση ψαριών - θρεπτικά συστατικά
- ❑ Κατηγορίες ψαριών.
 - Βάσει του περιβάλλοντος που ζουν και της αξίας τους.
 - Βάσει της θρεπτικής τους αξίας (άπαχα, ημίπαχα, παχιά ψάρια).
 - Βάσει του τρόπου συντήρησής τους. (νωπά, καταψυγμένα, αποξηραμένα, αλίπαστα, καπνιστά κ.ά.)
- ❑ Αγορά ψαριών.
 - Χαρακτηριστικά φρέσκων και μπαγιάτικων ψαριών.
 - Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των καταψυγμένων ψαριών.
 - Διαφορές μεταξύ αποψυγμένων και νωπών ψαριών.
- ❑ Είδη ψαριών - Ονοματολογία.
 - Περιγραφή - Κατάταξη κατά μέγεθος (μικρά, ψάρια μερίδας, μεγάλα και πλάτια ψάρια).
 - Τρόποι παρασκευής τους.
- ❑ Προετοιμασία και συντήρηση ψαριών.
 - Καθάρισμα ψαριών (αφαίρεση λεπιών και εντοσθίων).
 - Αφαίρεση δέρματος.
 - Φιλετάρισμα ψαριών (αποκόλληση και διαμόρφωση φιλέτων).
 - Τεμαχισμός μεγάλων ψαριών.
 - Διαδικασίες συντήρησης.

Ασκήσεις

- Καθάρισμα και απολέπιση ψαριού μερίδας (π.χ. τοιπούρας).
- Φιλετάρισμα γλώσσας και πέστροφας.
- Φιλετάρισμα και τεμαχισμός τόνου.

- ❑ Διατηρημένα αυγά ψαριών.
 - Αυγά οξύρρυγχου - Χαβιάρι.
 - ✓ Είδη - προέλευση.
 - Μπρικ.
 - Ταραμάς.
 - Αυγοτάραχο.

ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ - ΜΑΛΑΚΙΑ

Οστρακόδερμα.

- ❑ Γενικά Χαρακτηριστικά
- ❑ Κατηγορίες - Είδη.
 - Ονοματολογία - περιγραφή ειδών.
- ❑ Αγορά οστρακόδερμων.
 - Παράγοντες φρεσκότητας
 - Τρόποι συντήρησης.
- ❑ Προετοιμασία - τεμαχισμός οστρακόδερμων.

Ασκήσεις

- Προετοιμασία - τεμαχισμός ωμού

ανάλογα τεμάχια στις κατάλληλες παρασκευές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν τις οργανοληπτικές και θρεπτικές διαφορές μεταξύ του κρέατος των σφαγίων και του κρέατος των ψαριών,
- αναφέρουν και διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες και τα είδη των ψαριών,
- αναφέρουν και αντιλαμβάνονται τα γνωρίσματα που χαρακτηρίζουν τη φρεσκάδα των ψαριών,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των καταψυγμένων ψαριών.
- διατηρούν σωστά τα φρέσκα ψάρια που παραλαμβάνουν,
- επεξεργάζονται και προετοιμάζουν τα ψάρια για τα διάφορα είδη μαγειρέματος,
- διατηρούν σωστά τα επεξεργασμένα ψάρια και τα φιλέτα των ψαριών.
- χρησιμοποιούν τα κατάλληλα είδη και μεγέθη ψαριών στις διάφορες παρασκευές,
- αναφέρουν τα είδη των διατηρούμενων αυγών ψαριών και τη χρήση τους στη μαγειρική.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και διακρίνουν τις κατηγορίες και τα είδη των οστρακόδερμων και μαλακίων,
- αναφέρουν τους παράγοντες που καθορίζουν τη φρεσκότητά τους,
- διακρίνουν τη φρεσκότητα και συντηρούν σωστά τα οστρακόδερμα και τα μαλάκια που παραλαμβάνουν,
- προετοιμάζουν και τεμαχίζουν σωστά τα οστρακόδερμα για τις διάφορες παρασκευές

- αστακού (θαλάσσιου και ποταμίσιου) για σάρα ή σοτέ.
- Προετοιμασία καβουριών για μαγείρεμα.

Μαλάκια.

- ❑ Κογχώδη ή ακέφαλα.
 - Είδη.
 - ✓ Ονοματολογία - περιγραφή ειδών.
 - Χαρακτηριστικά φρεσκότητας.
 - Τρόποι κατανάλωσης (ωμά, ψητά, μαγειρευμένα).
- ❑ Κεφαλόποδα.
 - Είδη.
 - ✓ Ονοματολογία - περιγραφή ειδών.
 - Χαρακτηριστικά φρεσκότητας.
 - Μέθοδοι καθαρισμού - κοπής και χρήσης.

Ασκήσεις

- Άνοιγμα στρειδιών.
- Άνοιγμα και καθαρισμός αχινών.
- Καθαρισμός και κοπή κοινού χταποδιού.
- Καθαρισμός και κοπή σουπιών και καλαμαριών.

- τους,
- αναφέρουν τους κινδύνους από την κατανάλωση μολυσμένων κογχωδών μαλακίων (οστράκων), αναφέρουν τρόπους κατανάλωσής τους.
- τα προετοιμάζουν και τα χρησιμοποιούν στις κατάλληλες παρασκευές,
- καθαρίζουν και τεμαχίζουν τα κεφαλόποδα.
- χρησιμοποιούν τα ανάλογα είδη και τα ανάλογα τεμάχια στις κατάλληλες παρασκευές.

ΜΑΘΗΜΑ : ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 (2 ΘΕΩΡΙΑ + 1 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ☐ γνωρίζουν και εφαρμόζουν τους κανόνες εστιατορικής τέχνης,
- ☐ εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,
- ☐ υποδέχονται τους καλεσμένους/επισκέπτες/φιλοξενούμενους και τους οδηγούν στις θέσεις τους με τον καλύτερο δυνατό τρόπο,
- ☐ γνωρίζουν το set up, την φιλοσοφία, τα εδέσματα, του πρωινού γεύματος,
- ☐ ετοιμάζουν το χώρο παράθεσης πρωινού γεύματος ή το εστιατόριο με τον απαραίτητο εξοπλισμό,
- ☐ στρώνουν τα τραπέζια σύμφωνα με τον τύπο κάθε προγεύματος,
- ☐ σερβίρουν με τη σωστή σειρά τα διάφορα είδη που περιλαμβάνει το κάθε πρόγευμα,
- ☐ ετοιμάζουν μπουφέ με διάφορα είδη προγεύματος,
- ☐ παραθέτουν πρόγευμα σε μπουφέ,
- ☐ γνωρίζουν το βασικό couvert και πώς αυτό διαμορφώνεται ανάλογα με το σύστημα παράθεσης εδεσμάτων. (Table d' Hote - A la Carte - Buffet),
- ☐ παραθέτουν φαγητά με όλους τους τρόπους παράθεσης,
- ☐ διαρρυθμίζουν το χώρο του εστιατορίου για σερβίρισμα των παρασκευών της κουζίνας σε μπουφέ,
- ☐ καταρτίζουν ημερήσιο πρόγραμμα καθηκόντων για τη λειτουργία του εστιατορίου,
- ☐ ετοιμάζουν ή προσαρμόζουν το στρώσιμο του τραπέζιού σύμφωνα με την παραγγελία,
- ☐ παραθέτουν τις παρασκευές σύμφωνα με τις παραγγελίες,
- ☐ παραθέτουν τα κρασιά στα κατάλληλα ποτήρια και στις σωστές θερμοκρασίες,
- ☐ παρουσιάζουν και επεξηγούν το μενού στους πελάτες,
- ☐ καταγράφουν την παραγγελία στο κατάλληλο έντυπο,
- ☐ ετοιμάζουν το λογαριασμό σύμφωνα με την παραγγελία,
- ☐ εκτελούν τη διαδικασία εξόφλησης του λογαριασμού του πελάτη,
- ☐ τακτοποιούν το λογαριασμό του πελάτη,
- ☐ ετοιμάζουν τα ροφήματα και τα εδέσματα που περιλαμβάνει το απογευματινό τσάι,
- ☐ παραθέτουν απογευματινό τσάι με τσαγιέρα και από μπουφέ,
- ☐ ετοιμάζουν την αίθουσα και παραθέτουν απογευματινό τσάι με τα απαραίτητα συνοδευτικά.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Κανόνες και βασικές δεξιότητες της Εστιατορικής Τέχνης.

- ☐ Στρώσιμο τραπέζιού με βασικό κουβέρ.
- ☐ Παράθεση σούπας.
- ☐ Χρήση λαβίδας.
- ☐ Προσκόμιση, τοποθέτηση, και αποκόμιση πιάτων της σούπας και ρηχών πιάτων χωρίς σερβίτσια και με σερβίτσια.
- ☐ Χρήση άλλου εξοπλισμού σύμφωνα με το μενού.
- ☐ Τοποθέτηση, αλλαγή λινών.
- ☐ Χρήση πετσέτας τραπεζοκόμου.
- ☐ Μεταφορά σκευών στην τραπεζαρία.

Συστήματα Παράθεσης Εδεσμάτων.

- ☐ Table d' Hote.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- ετοιμάζουν τραπέζι με το βασικό κουβέρ.
- τοποθετούν τις πετσέτες πελατών στα τραπέζια σε σχήματα με καλαισθησία,
- μεταφέρουν πιάτα (ζεστά/κρύα) με πετσέτα και με δίσκο,
- χρησιμοποιούν λαβίδα σερβιρίσματος για την παράθεση φαγητών,
- εφαρμόζουν τους κανόνες εστιατορικής τέχνης για τη μεταφορά, τοποθέτηση, αποκόμιση και με τη σωστή κατεύθυνση σερβιρίσματος.
- εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
- χρησιμοποιούν την πετσέτα τραπεζοκόμου.
- αλλάζουν τραπεζομάντιλο παρουσία των πελατών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ❑ A la Carte.
- ❑ Buffet.

Μέθοδοι παράθεσης.

- ❑ Παράθεση με έτοιμα πιάτα (βιενέζικος)
- ❑ Αγγλικός τρόπος παράθεσης.
- ❑ Γαλλικός τρόπος παράθεσης.
- ❑ Ρωσικός τρόπος παράθεσης.
- ❑ Επιμελημένος τρόπος παράθεσης (side table service).
- ❑ Αμερικάνικος τρόπος παράθεσης (self service - silver service).
- ❑ Μερική εξυπηρέτηση - μπουφέ
- ❑ Αυτοεξυπηρέτηση.

Εδεσματολογική σειρά

- ❑ Ορεκτικά κρύα.
- ❑ Σούπες – κονσομέ.
- ❑ Ορεκτικά ζεστά.
- ❑ Παρασκευές ζυμαρικών.
- ❑ Ψάρια.
- ❑ Ρελεβέ ή μεγάλα κομμάτια κρέατος.
- ❑ Εντράδες.
- ❑ Σορμπέ.
- ❑ Ψητή σκάρας
- ❑ Κρύα πιάτα.
- ❑ Πατάτας - λαχανικά.
- ❑ Σαλάτες.
- ❑ Γλυκά - παγωτά.
- ❑ Επιδόρπια.

Παράθεση πρωινού γεύματος στο εστιατόριο

- ❑ Προετοιμασία του χώρου παράθεσης πρωινού γεύματος.
- ❑ Παρασκευή ροφημάτων.
- ❑ Προετοιμασία εστιατορίου και παράθεση πρωινού γεύματος ηπειρωτικού τύπου.

Παράθεση πρωινού γεύματος στο εστιατόριο & στο δωμάτιο (room service)

- ❑ Προετοιμασία του χώρου παράθεσης για κάθε τύπο πρωινού γεύματος.
 - Παράθεση πρωινού γεύματος αγγλικού τύπου.
 - Παράθεση πρωινού γεύματος αμερικάνικου τύπου.
 - Παράθεση πρωινού γεύματος σε μπουφέ.
 - Παράθεση πρωινού γεύματος στο δωμάτιο.

- κατονομάζουν τα συστήματα παράθεσης, περιγράφουν τα είδη τους και συγκρίνουν τις μεταξύ τους διαφορές,
- γνωρίζουν και συγκρίνουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα κάθε συστήματος.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- παραθέτουν φαγητά με όλους τους τρόπους παράθεσης,
- στρώνουν τα τραπέζια για το σερβίρισμα με τα κατάλληλα σκεύη και υλικά σύμφωνα με το μενού,
- σερβίρουν το μενού χρησιμοποιώντας πιατέλα,
- διαρρυθμίζουν το χώρο του εστιατορίου για σερβίρισμα των παρασκευών της κουζίνας σε μπουφέ.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν τις ξεχωριστές κατηγορίες εδεσμάτων,
- αναφέρουν τη σειρά με την οποία πρέπει να σερβίρονται οι διάφορες κατηγορίες εδεσμάτων,
- γνωρίζουν τη σημασία της εφαρμογής της ορθής σειράς σερβιρίσματος,
- συντάσσουν ένα απλό μενού,
- προτείνουν εδέσματα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ετοιμάζουν ποικιλία ζεστών και κρύων ροφημάτων,
- ετοιμάζουν το χώρο παράθεσης πρωινού γεύματος ή το εστιατόριο με τον απαραίτητο εξοπλισμό,
- στρώνουν τα τραπέζια σύμφωνα με τον τύπο κάθε προγεύματος,
- σερβίρουν με τη σωστή σειρά τα διάφορα είδη που περιλαμβάνονται στο κάθε πρόγευμα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- ετοιμάζουν το χώρο παράθεσης πρωινού γεύματος ή το εστιατόριο με τον απαραίτητο εξοπλισμό,
- χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,
- πλένουν, συγυρίζουν, τακτοποιούν τον εξοπλισμό που χρησιμοποιήθηκε για το σερβίρισμα των διαφόρων τύπων προγεύματος,
- ετοιμάζουν μπουφέ με διάφορα είδη προγεύματος,

Οργάνωση, λειτουργία εστιατορίου

- ❑ Εβδομαδιαίο ωρολόγιο πρόγραμμα τραπεζοκόμου.
- ❑ Ημερήσιο πρόγραμμα καθηκόντων των τραπεζοκόμων για τη λειτουργία του εστιατορίου.
- ❑ Προετοιμασία τραπεζοκόμου πριν από την παράθεση.
- ❑ Καθημερινά καθήκοντα των τραπεζοκόμων.
- ❑ Καθήκοντα τραπεζοκόμων μετά την παράθεση.

Υποδοχή πελάτη στο εστιατόριο

- ❑ Βιβλίο κρατήσεων.
- ❑ Υποδοχή πελατών.
- ❑ Παραχώρηση τραπεζιού σε πελάτες.

Παραγγελίες και λογαριασμοί εστιατορίου

- ❑ Λήψη παραγγελίας.
- ❑ Καταγραφή παραγγελίας.
- ❑ Έκδοση λογαριασμού.
- ❑ Είσπραξη λογαριασμού.

Παράθεση κρασιών

- ❑ Παράθεση λευκού κρασιού.
- ❑ Παράθεση ερυθρού κρασιού.
- ❑ Παράθεση παλαιού ερυθρού κρασιού.
- ❑ Παράθεση αφρωδών κρασιών.

Απογευματινό τσάι

- ❑ Παράθεση με τσαγιέρα
- ❑ Παράθεση από μπουφέ.

- παραθέτουν πρόγευμα σε μπουφέ.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- καταρτίζουν ημερήσιο πρόγραμμα καθηκόντων για τη λειτουργία του εστιατορίου,
- προετοιμάζουν τα τραπέζια για σερβίρισμα,
- διπλώνουν τις πετσέτες πελατών σε διάφορα σχήματα,
- παραθέτουν σούπα από είτε από σουπιέρα, είτε με έτοιμο πιάτο,
- εφαρμόζουν τους κανόνες εστιατορικής τέχνης κατά την προσκόμιση, τοποθέτηση και αποκόμιση των επιτραπέζιων σκευών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- δέχονται κρατήσεις τραπεζιών και τις καταχωρούν στο αντίστοιχο βιβλίο κρατήσεων,
- υποδέχονται τους πελάτες και τους οδηγούν στις θέσεις τους, σύμφωνα με το πρωτόκολλο,
- παραθέτουν τις παρασκευές σύμφωνα με τις παραγγελίες.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- παρουσιάζουν και επεξηγούν το μενού στους πελάτες,
- καταγράφουν την παραγγελία στο κατάλληλο έντυπο,
- ετοιμάζουν ή προσαρμόζουν το στρώσιμο του τραπεζιού σύμφωνα με την παραγγελία,
- παραθέτουν τα φαγητά σύμφωνα με την παραγγελία,
- ετοιμάζουν το λογαριασμό σύμφωνα με την παραγγελία,
- εκτελούν τη διαδικασία εξόφλησης του λογαριασμού του πελάτη.
- τακτοποιούν το λογαριασμό του πελάτη.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- καταγράφουν την παραγγελία του κρασιού.
- παίρνουν παραγγελία και παραθέτουν άσπρο, κόκκινο, παλαιό κόκκινο και αφρώδες κρασί,
- παρουσιάζουν τη φιάλη κρασιού στον πελάτη σύμφωνα με τους καθιερωμένους κανόνες για κάθε τύπο κρασιού,
- αναγνωρίζουν και επιλέγουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για το σερβίρισμα κρασιών,
- παραθέτουν τα κρασιά στα κατάλληλα ποτήρια και στις σωστές θερμοκρασίες.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- ετοιμάζουν τα ροφήματα και τα εδέσματα που περιλαμβάνει το απογευματινό τσάι,
- παραθέτουν απογευματινό τσάι με τσαγιέρα και από μπουφέ,

- ετοιμάζουν την αίθουσα και παραθέτουν απογευματινό τσάι με τα απαραίτητα συνοδευτικά.

ΜΑΘΗΜΑ : ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ

ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ κατανοήσουν τις βασικές έννοιες του κόστους,
- ❑ κατατάσσουν και να απαριθμούν τα κόστη μιας επιχείρησης,
- ❑ κατανοήσουν την σημασία του κόστους,
- ❑ διακρίνουν τις διαφορές μεταξύ των διαφορετικών ειδών κόστους,
- ❑ χρησιμοποιούν τα στοιχεία και τις εκθέσεις αποδοτικότητας προκειμένου να προβούν σε ανάλογες διορθωτικές κινήσεις,
- ❑ προσδιορίζουν και να συνυπολογίσουν στην διαμόρφωση του συνολικού κόστους τους διάφορους αστάθμητους παράγοντες,
- ❑ κατανοήσουν την χρησιμότητα εφαρμογής του νεκρού σημείου εργασιών,
- ❑ κατανοήσουν την σημασία των αριθμοδεικτών στην διαμόρφωση μιας σωστής εικόνας της επιχείρησης κοστολογικά,
- ❑ χρησιμοποιούν τα «αποτελέσματα» των αριθμοδεικτών προκειμένου να ερμηνεύσουν την πορεία της επιχείρησης όσον αφορά την οικονομική της κατάσταση,
- ❑ εφαρμόζουν τις αντικειμενικές μεθόδους τιμολόγησης των εδεσμάτων,
- ❑ ελέγχουν τις διαχωριστικές καταστάσεις του εστιατορίου,
- ❑ εφαρμόζουν τις διατάξεις του νόμου όσον αφορά το βάρος των μερίδων των εδεσμάτων,
- ❑ γνωρίζουν και να περιγράφουν τις αντικειμενικές μεθόδους τιμολόγησης των προϊόντων της επιχείρησης,
- ❑ ελέγχουν τις διαχωριστικές καταστάσεις του εστιατορίου,
- ❑ υπολογίζουν το κόστος μιας πρότυπης μερίδας,
- ❑ χρησιμοποιούν τα φύλλα κοστολόγησης συνταγών σαν σημεία αναφοράς της κοστολόγησης των παρασκευασμάτων που παράγουν,
- ❑ προσδιορίζουν σύμφωνα με τις ανάγκες της επιχείρησης το επίπεδο αποθεμάτων ασφαλείας του κάθε είδους,
- ❑ χρησιμοποιούν τις μεθόδους F.I.F.O και L.I.F.O για την αποτίμηση της αξίας των αποθεμάτων,
- ❑ χρησιμοποιούν τις μεθόδους πραγματικής τιμής αγοράς και αποτίμησης σταθμικού μέσου όρου της αξίας των αποθεμάτων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Η ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΣΤΗΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΚΟΣΤΟΥΣ

- ❑ Κατηγορίες κόστους
 - Σταθερό κόστος η πάγιο κόστος
 - Μεταβλητό κόστος.
 - Ημιμεταβλητό κόστος.
- ❑ Στοιχεία κόστους.
 - Κόστος πρώτων υλών
 - Δαπάνες προσωπικού
 - Γενικά έξοδα
- ❑ Μεικτό κέρδος - καθαρό κέρδος.

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ ΜΕΣΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ❑ Στοιχεία ορθολογικής διαχείρισης.
- ❑ Διαχείριση λογαριασμών.
 - Στοιχεία και τρόποι έκδοσης.
 - Συγκεντρωτικές καταστάσεις ανάλυσης.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τις βασικές έννοιες του κόστους,
- κατατάσσουν, απαριθμούν και επεξηγούν τις κατηγορίες κόστους,
- διακρίνουν τις διαφορές μεταξύ των διαφορετικών ειδών κόστους,
- κατανοούν την σημασία του κόστους για τον προσδιορισμό των κερδών μιας επιχείρησης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- συντάσσουν και εκδίδουν λογαριασμούς,
- συντάσσουν συγκεντρωτικές καταστάσεις ανάλυσης λογαριασμών,
- υπολογίζουν τους συντελεστές ΦΠΑ και τον δημοτικό φόρο στην τιμή των εδεσμάτων και ποτών, που παρέχονται από τις επισιτιστικές

- λογαριασμών.
- Υπολογισμός του ΦΠΑ.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ❑ Προσδιορισμός προτύπων.
- ❑ Πρότυπες προδιαγραφές αγορών.
- ❑ Αναλώσιμα προϊόντα και τυποποίηση
- ❑ Πρότυπες συνταγές - Πλεονεκτήματα και τυπολογία
 - Πρότυπες συνταγές.
 - Πρότυπες αποδόσεις.
 - Πρότυπα μεγέθη μερίδων.
 - Πρότυπες συνταγές - φύλλα κοστολόγησης
- ❑ Κοστολόγηση πιάτου
 - Πρότυπες μερίδες
 - ✓ Το μικτό βάρος
 - ✓ Το έτοιμο για μαγείρεμα
 - ✓ Το έτοιμο προς πώληση
 - ✓ Απώλειες παραγωγής (φύρα) - Υπολογισμός φύρας
 - ✓ Πρότυπο κόστος μερίδας.
- ❑ Προϋπολογισμοί.
 - Πωλήσεις.
 - Ανάλυση πωλήσεων παρελθόντων ετών.
 - Αστάθμητοι κοινωνικοοικονομικοί παράγοντες.
 - Banqeting.
 - Κέρδη - Έξοδα.
- ❑ Σύνταξη προϋπολογισμού.
- ❑ Στατιστικά στοιχεία και εκθέσεις αποδοτικότητας της επισιτιστικής μονάδας
- ❑ Νεκρό σημείο εργασιών.
- ❑ Αριθμοδείκτες.
 - Αριθμοδείκτης ρευστότητας.
 - Αριθμοδείκτης δραστηριότητας.
 - Αριθμοδείκτης αποδοτικότητας.
 - Αριθμοδείκτης λειτουργίας.

ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΕΣΟΔΩΝ - ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ & ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ❑ Αγορανομικές διατάξεις.
- ❑ Μερίδες.
- ❑ Υποκειμενικοί μέθοδοι τιμολόγησης.
- ❑ Αντικειμενικοί μέθοδοι τιμολόγησης.
 - Μέθοδος των παραγόντων.
 - Μέθοδος βασικής τιμής πώλησης.
 - Μέθοδοι προσαυξήσεων.

- επιχειρήσεις και τμήματα,
- οργανώνουν τα μέσα παραγωγής που τους διατίθενται.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εφαρμόζουν τους ενδεδειγμένους κανόνες για τον προσδιορισμό των προτύπων,
- επιλέγουν και εφαρμόζουν τις πρότυπες προδιαγραφές αγορών τροφίμων και ποτών,
- προσδιορίζουν τα πρότυπα που είναι απαραίτητα για τη σωστή και εύρυθμη λειτουργία της επισιτιστικής επιχείρησης,
- συνειδητοποιήσουν τη σημασία των προτύπων σε μια επισιτιστική επιχείρηση,
- συντάσσουν - δημιουργούν πρότυπες συνταγές βασιζόμενες πρωτίστως στα πρότυπα μεγέθη μερίδων,
- συντάσσουν - δημιουργούν πρότυπες αποδόσεις παρασκευασμάτων και συγκρίνουν - ερμηνεύουν τις όποιες αποκλίσεις,
- κατανοούν τη σημασία των προτύπων συνταγών στη διαμόρφωση του συνολικού κόστους των παρασκευασμάτων,
- συντάσσουν φύλλα κοστολόγησης συνταγών,
- χρησιμοποιούν τα φύλλα κοστολόγησης συνταγών ως σημεία αναφοράς στην κοστολόγηση των παρασκευασμάτων που δημιουργούν,
- χρησιμοποιούν τα στοιχεία και τις εκθέσεις αποδοτικότητας προκειμένου να προβούν σε ανάλογες διορθωτικές κινήσεις,
- υπολογίζουν τη φύρα - απόδοση μιας παρασκευής ανάλογα με τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της,
- υπολογίζουν το κόστος μιας πρότυπης μερίδας,
- προσδιορίζουν και συνυπολογίζουν στη διαμόρφωση του συνολικού κόστους τους διάφορους αστάθμητους παράγοντες,
- κατανοούν τη χρησιμότητα εφαρμογής του νεκρού σημείου εργασιών,
- αναφέρουν και προσδιορίζουν τη σημασία των αριθμοδεικτών στη διαμόρφωση μιας σωστής εικόνας της επιχείρησης κοστολογικά,
- χρησιμοποιούν τα «αποτελέσματα» των αριθμοδεικτών προκειμένου να ερμηνεύσουν την πορεία της επιχείρησης, αναφορικά με την οικονομική της κατάσταση.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εφαρμόζουν τις διατάξεις του νόμου που αφορούν στο βάρος των μερίδων των εδεσμάτων.
- αναφέρουν, περιγράφουν και εφαρμόζουν τις αντικειμενικές μεθόδους τιμολόγησης,
- ελέγχουν τις διαχωριστικές καταστάσεις του εστιατορίου,
- ελέγχουν τα δελτία παραγγελίας των σερβιτόρων,

- Μέθοδος βασισμένη στο νεκρό σημείο.
 - ❑ Hubbart formula.
 - ❑ Έλεγχος των εσόδων.
 - ❑ Έλεγχος δελτίων παραγγελίας σερβιτόρων.
 - ❑ Έλεγχος καταχώρησης των διατεθέντων στους λογαριασμούς εστιατορίου.
 - ❑ Έλεγχος εισπράξεων επί πωλήσεων τοις μετρητοίς
 - ❑ Έλεγχος καταχωρήσεων των χρεωστικών λογαριασμών εστιατορίου στις χρεωπιστωτικές μερίδες και στην κατάσταση δικαιούμενων.
 - ❑ Έλεγχος βιβλίου φιλοξενίας και βιβλίου εισπράξεων προσωπικού.
 - ❑ Έλεγχος εσόδων κυλικείου (Buffet).
- Η θεωρία των πρότυπων εσόδων στον έλεγχο

ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΕΣΟΔΩΝ – ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΠΟΤΩΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ❑ Εφαρμογές τιμολόγησης ποτών.
 - Τιμολόγηση ποτών με βάση το κόστος.
 - Τιμολόγηση με βάση την αγορά.
 - Αξιοπρόσεκτα σημεία στην τιμολόγηση ποτών.
- ❑ Έλεγχος παραγωγής ποτών.
- ❑ Σχεδιασμός παραγωγής.
- ❑ Απόδοση ποτών.
- ❑ Πρότυπες συνταγές ποτών.
- ❑ Έλεγχος κόστους ποτών.
- ❑ Συστήματα ελέγχου του κόστους του μπαρ.
 - Έλεγχος per stock ή σύστημα ελέγχου με φιάλες.
- ❑ Έλεγχος των εισπράξεων.

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΜΠΑΡ ΕΛΕΓΧΟΣ ΡΟΗΣ ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΥΣ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ

- ❑ Προσδιορισμός της αξίας του αποθέματος.
 - Μέθοδοι πραγματικής τιμής αγοράς.
 - Μέθοδοι F.I.F.O - L.I.F.O.
 - Μέθοδος σταθμικού μέσου όρου.
 - Μέθοδος της πλέον πρόσφατης τιμής.
 - Μέθοδος μέσου όρου.
- ❑ Υπολογισμός της τιμής ανακύκλωσης του αποθέματος.

ΤΙΜΟΛΟΓΙΑΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ – ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΤΙΜΩΝ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΤΟΥ ΚΕΡΔΟΥΣ

- ❑ Τιμολογιακή Πολιτική - Τιμολόγηση παρασκευασμάτων.
- ❑ Τεχνικές - Μέθοδοι τιμολόγησης.
 - Στρατηγική Χαμηλών τιμών.
 - Στρατηγική υψηλών τιμών.
 - Ψυχολογική Τιμολόγηση.
- ❑ Τεχνικές βελτίωσης του κέρδους μιας επισιτιστικής επιχείρησης.
- ❑ Προϋπολογισμός της επισιτιστικής επιχείρησης - Προϋπολογιστικός έλεγχος.
 - Ελεγχόμενα και μη ελεγχόμενα στοιχεία

- ελέγχουν τις καταχωρήσεις στους λογαριασμούς του εστιατορίου,
- ελέγχουν τις εισπράξεις του εστιατορίου και τις πωλήσεις επί πιστώσει,
- εφαρμόζουν τη θεωρία των προτύπων εσόδων στον έλεγχο,
- ελέγχουν το βιβλίο φιλοξενίας και το βιβλίο εισπράξεων προσωπικού,
- γνωρίζουν και περιγράφουν τη θεωρία των πρότυπων εσόδων στον έλεγχο.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- υιοθετήσουν τις αρχές που διέπουν τον έλεγχο και την κοστολόγηση των ποτών στις επισιτιστικές επιχειρήσεις και τμήματα,
- ελέγχουν και προσδιορίζουν το κόστος των ποτών,
- εφαρμόζουν τις αντικειμενικές μεθόδους τιμολόγησης των ποτών,
- συντάσσουν - δημιουργούν και κοστολογούν πρότυπες συνταγές,
- εφαρμόζουν τα ενδεδειγμένα κατά περίπτωση συστήματα ελέγχου των πωλήσεων ποτών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- προσδιορίζουν σύμφωνα με τις ανάγκες της επιχείρησης το επίπεδο αποθεμάτων ασφαλείας του κάθε είδους.
- χρησιμοποιούν τις συγκεκριμένες μεθόδους αποτίμησης της αξίας των αποθεμάτων και υπολογίζουν τις τιμές ανακύκλωσής τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- συμμετέχουν στη διαμόρφωση στρατηγικών τιμών στην επιχείρηση στην οποία θα εργασθούν,
- απαριθμούν τις τεχνικές βελτίωσης του κέρδους της επιχείρησης και αναφέρουν σε ποιες περιπτώσεις ενδείκνυνται να εφαρμόζονται,
- εφαρμόζουν τεχνικές βελτίωσης του κέρδους της επιχείρησης,
- ιεραρχούν τα στάδια ενός προϋπολογιστικού ελέγχου,
- συμμετέχουν στη σύνταξη προϋπολογιστικών

- Ιεράρχηση του ελέγχου
 - Αποτελεσματικότητα του ελέγχου
 - Σημαντικότητα των αποκλίσεων
- καταστάσεων της επιχείρησης, αναγνωρίζουν και προσδιορίζουν τα ελεγχόμενα και μη στοιχεία ενός προϋπολογιστικού ελέγχου.

ΜΑΘΗΜΑ : ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ αναγνωρίζουν τα διάφορα λαχανικά και φρούτα,
- ❑ περιγράφουν τη σημασία της κατανάλωσης φρούτων και λαχανικών στη διατροφή,
- ❑ περιγράφουν τα πλεονεκτήματα της διατροφής που είναι πλούσια σε λαχανικά,
- ❑ κατατάσσουν τα φρούτα σε κατηγορίες,
- ❑ ελέγχουν την ποιότητα των φρούτων,
- ❑ περιγράφουν τη σημασία της κατανάλωσης πατάτας και του ρυζιού στην διατροφή,
- ❑ αναφέρουν τα είδη δημητριακών, που χρησιμοποιούνται σε μεγάλη ποσότητα στην κουζίνα,
- ❑ εξηγούν γιατί τα προϊόντα ολικής άλεσης χαρακτηρίζονται από πυκνότητα θρεπτικών ουσιών,
- ❑ αναφέρουν από ποια συστατικά των κόκκων των δημητριακών,
- ❑ αναφέρουν τους βασικούς κανόνες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη, όταν χρησιμοποιούνται καρυκεύματα,
- ❑ αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των μιγμάτων μπαχαρικών,
- ❑ αναφέρουν τα εμπορικά είδη της ζάχαρης και τα διάφορα γλυκαντικά,
- ❑ αναφέρουν τα είδη των μαγειρικών λιπών και ελαίων και τη σημασία τους για τη διατροφή,
- ❑ περιγράφουν τη σύνθεση και αναφέρουν τις μορφές και τις εμπορικές συσκευασίας του γάλακτος
- ❑ κατονομάζουν τα είδη των γαλακτοκομικών προϊόντων,
- ❑ αναφέρουν και διακρίνουν τα είδη των τυριών και την προέλευσή τους,
- ❑ αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους και κατανοούν το ρόλο τους στη διατροφή,
- ❑ αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά του κρέατος και κατανοούν τη σημασία του για τη διατροφή,
- ❑ διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες των σφαγίων και των αλιευμάτων και προβαίνουν σε ποιοτική ταξινόμηση των κρεάτων,
- ❑ αναγνωρίζουν τις αλλοιώσεις των κρεάτων των σφαγίων και των αλιευμάτων και αναφέρουν τις συνθήκες ασφαλούς διατήρησής τους,
- ❑ γνωρίζουν τις εμπορικές ονομασίες των διάφορων πουλερικών και αναφέρουν τις υγειονομικές διατάξεις που διέπουν την εμπορία τους,
- ❑ αναφέρουν τα συστατικά των αυγών και αντιλαμβάνονται τη διατροφική αξία τους, γνωρίζουν τις πιθανές αλλοιώσεις και τις συνθήκες διατήρησής τους,
- ❑ εξηγούν τη διαφορά μεταξύ τροφίμων και θρεπτικών ουσιών.
- ❑ διακρίνουν τις ομάδες υδατανθράκων,
- ❑ κατατάσσουν και ονομάζουν τις βιταμίνες,
- ❑ εξηγούν τον τρόπο δράσης των ενζύμων,
- ❑ αναφέρουν και τεκμηριώσουν κανόνες ελαφριάς πλήρους διατροφής,
- ❑ αναφέρουν τους κανόνες που πρέπει να τηρούνται για τα φαγητά που συνιστούνται για δίαιτα με μειωμένες θερμίδες.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ : ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- ❑ Αξία για τον άνθρωπο.
- ❑ Ταξινόμηση ως φυτικά, ζωικά, απλά και σύνθετα).
- ❑ Τρόποι διατήρησης των τροφίμων.
- ❑ Έλεγχος τροφίμων (ποιοτικός έλεγχος, φυσικός και χημικός έλεγχος, μικροβιολογικός έλεγχος).

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ταξινομούν τα τρόφιμα ανάλογα με την προέλευσή τους,
- αναγνωρίζουν τη σημασία τους για τη διατροφή και υγεία του ανθρώπου,
- αναφέρουν και περιγράφουν τις διαδικασίες ελέγχου της καταλληλότητάς τους,
- κατονομάζουν τους τρόπους και τις μεθόδους της ασφαλούς διατήρησής τους.

ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Λαχανικά

- ❑ Κατηγορίες λαχανικών - είδη
 - Ρίζες - βολβοί (καρότο, παντζάρι, ραπάνι, κρεμμύδι, πράσο, φινόκιο).
 - Φύλλα (μαρούλι, λάχανο, σέλινο, σπανάκι, χόρτα, άνηθος, μαϊντανός).
 - Άνθη (κουνουπίδι, μπρόκολο, αγκινάρα, σπαράγγια).
 - Καρποί (αρακάς, κολοκύθια, καλαμπόκι, κουκιά, φασόλια, ρεβίθια, φακές, μπάμιες, ελιές).
- ❑ Τα λαχανικά και τα όσπρια στη διατροφή.
- ❑ Θρεπτική αξία.
 - Διατήρηση της θρεπτικής αξίας.
- ❑ Η χρήση τους στη Μαγειρική.
- ❑ Μορφές τους στο εμπόριο (φρέσκα, κατεψυγμένα, κονσερβοποιημένα, αποξηραμένα).
- ❑ Παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική αξία των φρέσκων λαχανικών.
 - Ποιότητα - επάρκεια - εποχικότητα κ.ά.)
- ❑ Αποθήκευση των λαχανικών.

Πατάτες

- ❑ Είδη - Ποικιλίες.
 - Δομή και σύνθεση.
- ❑ Κριτήρια ποιότητας.
 - Αλλοιώσεις.
- ❑ Θρεπτική αξία.
- ❑ Αποθήκευση.
- ❑ Προπαρασκευασμένα προϊόντα - Convenience.

Τομάτες

Ποικιλίες τομάτας.
Οργανοληπτικές και φυσιολογικές ιδιότητες.
Θρεπτική αξία.
Κατηγορίες ποιότητας και χαρακτηρισμός.
Προϊόντα τομάτας στο εμπόριο.
Η χρήση τους στη Μαγειρική.

Μανιτάρια

- ❑ Είδη.
- ❑ Δομή και σύνθεση.
- ❑ Προσφορά.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες λαχανικών,
- αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά τους και τη σημασία τους για τη διατροφή
- γνωρίζουν τα βασικά χαρακτηριστικά τους και τις αλλοιώσεις, που μπορεί να υποστούν,
- γνωρίζουν τις συνθήκες συντήρησής τους, τη συσκευασία τους και τα οφέλη από τη χρήση τους,
- αναφέρουν τις μεθόδους και τους τρόπους επεξεργασίας των λαχανικών που διασφαλίζουν τη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών τους,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική τους αξία.
- αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της χρήσης των κατεψυγμένων λαχανικών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη πατατών και τις κατατάσσουν σε κατηγορίες ανάλογα με τη μορφή, τη σύσταση, την προέλευση και την ποιότητά τους,
- εκτιμούν τη σημασία της κατανάλωσής τους για τον ανθρώπινο οργανισμό,
- αναφέρουν τις πιθανές αλλοιώσεις τους και ελέγχουν την ποιότητά τους,
- αναφέρουν τα προϊόντα πατάτας που φέρονται στο εμπόριο,
- αποθηκεύουν και συντηρούν σωστά τις πατάτες,
- αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,
- χρησιμοποιούν την ενδεδειγμένες ποικιλίες πατατών για στις διάφορες παρασκευές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναγνωρίζουν τις διάφορες ποικιλίες τομάτας, διακρίνουν τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες και ελέγχουν την ποιότητά τους,
- εκτιμούν την εμπορική τους αξία και αναφέρουν τους παράγοντες που την προσδιορίζουν.
- εκτιμούν τη σημασία της κατανάλωσής τους για τον ανθρώπινο οργανισμό,
- αναφέρουν τα προϊόντα τομάτας που φέρονται στο εμπόριο,
- αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ❑ αναφέρουν τα διάφορα είδη των μανιταριών,
- ❑ αναφέρουν τα βασικά συστατικά, τις πιθανές

- ❑ Επεξεργασία στην κουζίνα.
- ❑ Αποθήκευση.

Φρούτα

- ❑ Κατηγορίες φρούτων - είδη
 - Εσπεριδοειδή (πορτοκάλια, μανταρίνια, λεμόνια, κίτρα,
 - Σαρκώδη φρούτα (μήλο, αχλάδια, κυδώνια)
 - Εμπύρηννα φρούτα (δαμάσκηνα, βερίκοκα, ροδάκινα, νεκταρίνια, κεράσια, βύσσина)
 - Ρωγοειδή φρούτα (ρόδια, νεκταρίνια, σταφύλια, φράουλες, μούρα)
 - Τροπικά φρούτα (ανανάς, μπανάνα, χουρμάς, σύκο, καρπούζι, πεπόνι)
 - Εξωτικά φρούτα (αβοκάντο, μάνγκο)
- ❑ Οργανοληπτικές και φυσιολογικές ιδιότητες
- ❑ Θρεπτική αξία
- ❑ Μεταποίηση φρούτων (χυμοί – μαρμελάδες - γλυκά - κομπόστες)
- ❑ Η χρήση τους στη Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική
- ❑ Εμπορική αξία φρούτων
 - Μορφές τους στο εμπόριο (φρέσκα - κονσερβοποιημένα - αποξηραμένα)
 - Παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική αξία των φρέσκων φρούτων
 - ✓ Ποιότητα - επάρκεια - εποχικότητα κ.ά.)

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

- ❑ Σημασία για τη διατροφή.
- ❑ Είδη - Δομή και σύσταση των δημητριακών.
- ❑ Θρεπτικά συστατικά - Η σημασία τους στη διατροφή.
- ❑ Εμπορευματολογική εξέταση (π.χ. βάρος, ξένες ύλες κ.λ.π).
- ❑ Αναφορά στα πλέον ενδιαφέροντα είδη από πλευράς κατανάλωσής τους στις τουριστικές επιχειρήσεις (σιτάρι, καλαμπόκι, ρύζι και παράγωγα αυτών).
- ❑ Προϊόντα αλεύρων (άρτος, ζυμαρικά, ζαχαροπλαστική).
 - Εκτενής αναφορά περί άρτου, (σύσταση, ιδιότητες, αλλοιώσεις).
 - Αρτοσκευάσματα (απλά και ζαχαροπλαστικής).

αλλοιώσεις τους

- ❑ περιγράφουν τις συνθήκες διατήρησης των μανιταριών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν τα βασικά συστατικά, τις πιθανές αλλοιώσεις και τις συνθήκες διατήρησής τους.
- εξηγήσουν τι σημαίνουν στην αξιολόγηση της πατάτας τα «εσωτερικά γνωρίσματα ποιότητας»,
- εξηγήσουν γιατί προτιμώνται οι πατάτες με ρηχούς βλαστούς.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατατάσσουν τα φρούτα σε κατηγορίες τις κατηγορίες και αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα είδη τους,
- γνωρίζουν τα βασικά συστατικά, τις πιθανές αλλοιώσεις και τις συνθήκες διατήρησης των νωπών φρούτων,
- αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά και κατανοούν τη σημασία της κατανάλωσης φρούτων στη διατροφή,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική αξία των φρούτων,
- ελέγχουν την ποιότητά τους,
- κατονομάζουν τα παρασκευάσματα που κυκλοφορούν στο εμπόριο από τη μεταποίησή τους,
- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα είδη των επεξεργασμένων φρούτων.
- αναφέρουν χρήσεις των φρούτων στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- κατονομάζουν και αναγνωρίζουν τα είδη δημητριακών, που χρησιμοποιούνται σε μεγάλη ποσότητα στην κουζίνα,
- ελέγχουν την ποιότητά τους στο στάδιο της προμήθειάς τους,
- αναφέρουν τα συστατικά των κόκκων τους,
- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα προϊόντα των αλεύρων τους,
- εξηγούν την πυκνότητα θρεπτικών ουσιών στα προϊόντα ολικής άλεσης,
- αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του άσπρου αλεύρου,
- κατανοούν τη σημασία του αριθμού των τύπων αλεύρων, που κυκλοφορούν στην αγορά για τις ιδιότητές του τη σύσταση και τον τρόπο παραγωγής τους,
- αναγνωρίζουν τις κατηγορίες του ψωμιού και των αρτοσκευασμάτων σε σχέση με τη

ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΠΗΞΕΩΣ

- ❑ Κατάταξη - κριτήρια κατάταξης.
- ❑ Κύριες φυσικές γλυκαντικές ύλες (γλυκόζη, φρουκτόζη, λακτόζη, μαλτόζη).
- ❑ Ζάχαρη.
 - Σύσταση.
 - Προέλευση - μέθοδοι παρασκευής.
 - Τύποι ζάχαρης.
 - Οργανοληπτικές και φυσιολογικές ιδιότητες της ζάχαρης.
- ❑ Μέλι
 - Είδη μελιού.
 - Σύσταση του μελιού.
 - Αλλοιώσεις – συντήρηση.
- ❑ Τεχνητές γλυκαντικές ύλες (ζαχαρίνη, ασπαρμάτη)..
- ❑ Εμπορικές συσκευασίες - τιμές πώλησης,

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ

Αρτύματα

- ❑ Αλάτι - Ξύδι - μουστάρδα - μαγιονέζα - αρωματικές πάστες και σος
 - Είδη - ιδιότητες - σύσταση - χρήση

Καρυκεύματα

- ❑ Άνθη (κάπαρη, γαρύφαλλο, ζαφορά)
- ❑ Φύλλα (βασιλικός, άνηθος, κόλιανδρος, δάφνη, δυόσμος, ρίγανη, δενδρολίβανο, θυμάρι)
- ❑ Καρποί - βολβοί και σπόροι (πιπέρι, τσίλι, κύμινο, πάπρικα, σκόρδο, γλυκάνισο, μοσχοκάρυδο, κάρδαμο)
- ❑ Ρίζες (πιπερόριζα, χρένο)
- ❑ Φλοιοί (κανέλα)
- ❑ Αναφορά στη χρήση των καρυκευμάτων στη Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική και Ποτοποιία
 - ✓ Υπάρχουν πίνακες με τις χρήσεις τους, για τους οποίους καλό είναι να ενημερωθούν οι καταρτιζόμενοι)

Ευφραντικά

- ❑ Καφές, τσάι, κακάο.
 - Είδη
 - Σύσταση
 - Συσκευασία και μορφές τους στο εμπόριο.
- ❑ Οι επιδράσεις της κατανάλωσής τους στον ανθρώπινο οργανισμό.

σύσταση και τις ιδιότητές τους και αναγνωρίζουν τις αλλοιώσεις τους.

- κατονομάζουν τα είδη ρυζιού που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική και αναγνωρίζουν χαρακτηριστικά τους,
- αναφέρουν το κάθε είδος ρυζιού που μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κύριες φυτικές γλυκαντικές ύλες, αναφέρουν τη σύσταση και τις διατροφικές τους ιδιότητες,
- κατονομάζουν τους διάφορους τύπους με τους οποίους η ζάχαρη φέρεται στο εμπόριο,
- αναφέρουν τα υποκατάστατα της ζάχαρης και τις αιτίες αντικατάστασής της,
- αναφέρουν τη σύσταση και τα είδη του μελιού,
- διακρίνουν τα είδη του με βάση τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά,
- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά του αλλοιωμένου μελιού και τους τρόπους για την ασφαλή διατήρησή του
- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις τεχνητές γλυκαντικές ύλες και τις συσκευασίες με τις οποίες φέρονται στο εμπόριο.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατονομάζουν και διακρίνουν τα αρτύματα,
- αναφέρουν τη σύστασή τους τις ιδιότητες και τη χρήση τους στη μαγειρική,
- αναφέρουν το λόγο της χρήσης αλατιού με ιώδιο.
- διακρίνουν, κατατάσσουν τα διάφορα καρυκεύματα, και αναφέρουν τη χρήση τους στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική
- αναφέρουν τους βασικούς κανόνες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη, όταν χρησιμοποιούνται καρυκεύματα,
- διακρίνουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των μιγμάτων μπαχαρικών στη γεύση και την ποιότητα των φαγητών,
- αναφέρουν σε ποια παρασκευάσματα χρησιμοποιούμε ολόκληρα μπαχαρικά και σε ποια μπαχαρικά σε αλεσμένη μορφή,
- αναφέρουν τη διαφορά στη χρήση φρέσκων αρωματικών φυτών και αποξηραμένων,
- κατατάσσουν και διακρίνουν τα είδη των ευφραντικών και αναφέρουν τις επιδράσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

- ❑ Κατάταξη - Ορισμός - Προέλευση.
 - Φυτικά έλαια και λίπη.
 - Ζωικά έλαια και λίπη.
 - Τεχνητά λίπη.

Ελαιόλαδο

- ❑ Σύσταση ελαιόλαδου
- ❑ Κατηγορίες ελαιόλαδου
- ❑ Κατάταξη με βάση τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, το βαθμό οξύτητας και την επεξεργασία
 - Παράγοντες που διαμορφώνουν την ποιότητα του ελαιόλαδου
 - Κριτήρια ελέγχου ποιότητας
- ❑ Νοθεία

Σπορέλαια

- ❑ Ονοματολογία - προέλευση
 - Σύσταση σπορέλαιων
- ❑ Κύριες αλλοιώσεις ελαιόλαδου και σπορέλαιων
 - Υδρόλυση - Οξείδωση.

Λίπη

- ❑ Ζωικά λίπη - Βούτυρα.
 - Ονοματολογία - προέλευση.
- ❑ Μαργαρίνη
 - Αγορανομικά επιτρεπόμενη σύσταση και πρόσθετα.
- ❑ Το λίπος στη μαγειρική
- ❑ Η επίδραση του λίπους στη γεύση
- ❑ Αποθήκευση λιπών και ελαίων

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Γάλα.

- ❑ Η σημασία του για τη διατροφή.
- ❑ Συστατικά γάλακτος.
 - Κύρια συστατικά
 - Δευτερεύοντα συστατικά
- ❑ Είδη γάλακτος.
 - Παστεριωμένο γάλα
 - Αποστειρωμένο γάλα.
 - Επεξεργασία.*
 - Ιδιότητες.*
 - Διάρκεια διατήρησης.*
 - Πλεονεκτήματα – μειονεκτήματα.*
 - Συμπυκνωμένο γάλα
 - Γάλα σε σκόνη.
- ❑ Συσκευασία με την οποία φέρεται στο εμπόριο.
- ❑ Νοθεία – Έλεγχος ποιότητας
- ❑ Αλλοιώσεις.
- ❑ Συνθήκες συντήρησης.
- ❑ Προϊόντα γάλακτος.
 - Κρέμα γάλακτος.
 - Βούτυρο
 - Παγωτό.
 - Γιαούρτι.

Παρασκευή.
Είδη

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν και διακρίνουν τα λίπη και τα έλαια,
- αναφέρουν τη σύσταση του ελαιόλαδου και τις μορφές επεξεργασίας με τις οποίες φέρεται στο εμπόριο,
- αντιλαμβάνονται την ποιότητα του ελαιόλαδου από τα οργανοληπτικά του στοιχεία,
- αναφέρουν λάδια με χαρακτηριστική ειδική γεύση,
- κατονομάζουν τους παράγοντες που διαμορφώνουν την ποιότητα και την εμπορική αξία του,
- κατονομάζουν τις τεχνικές και μεθόδους ελέγχου για νοθευμένο ελαιόλαδο,
- κατατάσσουν τα σπορέλαια ανάλογα με την προέλευσή τους,
- διακρίνουν τις αλλοιώσεις των ελαίων και λιπών,
- κατονομάζουν και διακρίνουν τα φυτικά και ζωικά λίπη και αναφέρουν τη χρήση τους στη μαγειρική,
- αναφέρουν τις επιδράσεις του λίπους στη γεύση των παρασκευασμάτων,
- αναφέρουν τα λίπη με αντοχή σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες,
- αναφέρουν περιπτώσεις χρησιμοποίησης του λίπους ως διαχωριστικού μέσου,
- αναφέρουν τις τεχνητές λιπαρές ουσίες(βούτυρα) από τα βούτυρα γάλακτος, συντηρούν και αποθηκεύουν τα έλαια και τα λίπη με ασφαλή τρόπο.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν την αξία του γάλακτος για τη διατροφή του ανθρώπου,
- κατονομάζουν τα κύρια και δευτερεύοντα συστατικά του γάλακτος,
- αναφέρουν τα είδη με τα οποία φέρεται στο εμπόριο,
- αναφέρουν τη σκοπιμότητα της παστερίωσης του γάλακτος,
- αναφέρουν τις διαφορές μεταξύ παστεριωμένου και αποστειρωμένου γάλακτος, σχετικά με τη διάρκεια διατήρησης και με την αξία για τη διατροφή,
- αναφέρουν τη σκοπιμότητα της ομογενοποιήσεως του γάλακτος και τα πλεονεκτήματα που επιφέρει.
- διακρίνουν τις συσκευασίες του γάλακτος στο εμπόριο,
- αναφέρουν τις συνθήκες αλλοιώσεις του γάλακτος και τους κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών.
- αναφέρουν τα συνηθέστερα προϊόντα του γάλακτος

Τυριά

- ❑ Η σημασία τους για τη διατροφή.
- ❑ Βασικές πρώτες ύλες για τη παρασκευή τυριών.
- ❑ Κατάταξη τυριών με βάση :
 - τη σκληρότητά τους,
 - τον τρόπο ωρίμανσής τους,
 - τη περιεκτικότητά τους σε λιπαρά.
- ❑ Είδη τυριών - ονοματολογία.
 - Τα γνωστότερα είδη ελληνικών και ξένων τυριών.
- ❑ Η χρήση των τυριών στη μαγειρική.
- ❑ Οι αλλοιώσεις των τυριών.
- ❑ Η αποθήκευση των τυριών.

ΚΡΕΑΣ

- ❑ Η σημασία του για τη διατροφή.
- ❑ Ιδιότητες του κρέατος.
- ❑ Χημική σύσταση του κρέατος.
 - Πρωτεΐνες - λίπος - υδατάνθρακες - βιταμίνες - ανόργανα στοιχεία.
- ❑ Έλεγχος του κρέατος.
- ❑ Γενικά ποιοτικά χαρακτηριστικά των κρεάτων.
- ❑ Σφράγιση καταλληλότητας και προέλευσης - κτηνιατρικός έλεγχος.
- ❑ Αλλοίωση του κρέατος.
- ❑ Συντήρηση του κρέατος.
- ❑ Αλλαντικά.
 - Είδη και τρόποι παρασκευής τους.
 - Χαρακτηριστικά αλλαντικών.
 - Αλλοιώσεις αλλαντικών.
 - Συντήρηση αλλαντικών.
- ❑ Κιμάς και παρασκευάσματα από ωμό κρέας.
- ❑ Εντόσθια.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ – ΑΥΓΑ

Πουλερικά.

- ❑ Η σημασία για τη διατροφή
- ❑ Είδη και κατηγορίες πτηνών
 - Οικόσιτα πουλερικά.
 - Πουλερικά κυνηγιού.
- ❑ Έλεγχος κρέατος πτηνών.
 - Χαρακτηριστικά νωπότητας.
- ❑ Μορφές με τις οποίες φέρονται στο εμπόριο.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν την αξία των τυριών στη διατροφή,
- κατονομάζουν τις βασικές πρώτες ύλες,
- αναφέρουν τις κατηγορίες κατάταξης των τυριών,
- κατονομάζουν τα γνωστότερα είδη ελληνικών και ξένων τυριών και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,
- γνωρίζουν τις πιθανές αλλοιώσεις των τυριών και τις συνθήκες ασφαλούς διατήρησής τους,
- γνωρίζουν τα είδη των τυριών που αποθηκεύονται σε δροσερό χώρο και αυτά που διατηρούνται σε ψυγείο.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη σημασία του κρέατος για τη διατροφή,
- αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά του κρέατος,
- διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες των σφαγίων και προβαίνουν σε ποιοτική ταξινόμηση των κρεάτων τους με βάση τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά και σε συνάρτηση με την προέλευσή τους, το είδος και την ηλικία των σφαγίων,
- αναγνωρίζουν τις σφραγίδες καταλληλότητας, κατηγορίας και προέλευσης, που τοποθετούνται στο σώμα των σφαγίων,
- αναφέρουν τις πιθανές αλλοιώσεις και συνθήκες ασφαλούς διατήρησης των κρεάτων, αντιλαμβάνονται την αιτία που το κρέας αποκτά γλοιώδη υφή και αναφέρουν τις συνθήκες που ευνοούν τη δημιουργία της,
- αναφέρουν τις κατηγορίες και τα είδη των αλλαντικών,
- αναφέρουν και αντιλαμβάνονται τις διάφορες αλλοιώσεις τους και τις αιτίες που τις προκαλούν,
- εφαρμόζουν τις απαιτήσεις ασφαλούς συντήρησης των αλλαντικών, ανάλογα με το είδος, τη μέθοδο παρασκευής και τη συσκευασία τους,
- αναφέρουν τις διατάξεις εμπορίας του κιμά,
- αναφέρουν τα ποιοτικά του στοιχεία του κιμά με βάση τα μέρη των σφαγίων από τα οποία προέρχεται και τη χρήση του, ανάλογα με την ποιότητά του στις διάφορες παρασκευές,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αντιλαμβάνονται τη διατροφική αξία του κρέατος των πουλερικών,
- κατονομάζουν, αναγνωρίζουν τα είδη τους και διακρίνουν την προέλευση του κρεάτός τους.
- γνωρίζουν τις εμπορικές ονομασίες των διάφορων πουλερικών,

- Συσκευασία
- Υγειονομικές διατάξεις εμπορίας πουλερικών.
- Σημάνσεις καταλληλότητας και ποιοτικής διαβάθμισης.

Αυγά.

- ❑ Δομή - τα μέρη του αυγού.
- ❑ Η θρεπτική αξία του αυγού.
- ❑ Ιδιότητες των αυγών.
- ❑ Ποιοτική ταξινόμηση των αυγών
 - Κριτήρια ποιότητας.
 - Κατηγορίες ποιότητας.
- ❑ Εμπορία αυγών.
 - Σφραγίδα ταυτότητας αυγών.
- ❑ Χρήσεις στην κουζίνα
- ❑ Συντήρηση των αυγών

ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

- ❑ Δομή - Χημική σύσταση.
- ❑ Σημασία για τη διατροφή.
 - Πεπτικότητα και βιολογική αξία.
- ❑ Κατάταξη
 - Θαλάσσια ιχθείς.
 - Ιχθείς του γλυκού νερού.
 - Μαλάκια (κεφαλόποδα - όστρακα).
 - Μαλακόστρακα
 - Αυγά ψαριών.
- ❑ Μορφές με τις οποίες φέρονται στο εμπόριο
- ❑ Φρεσκότητα - Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους.
- ❑ Αλλοιώσεις.
- ❑ Οργανοληπτικός έλεγχος – κριτήρια ελέγχου ποιότητας.
- ❑ Νοθείες.
- ❑ Συντήρηση των ψαριών.

- αναφέρουν τις υγειονομικές διατάξεις που διέπουν την εμπορία των πουλερικών,
- αναφέρουν τι πρέπει να αναγράφεται στις συσκευασίες με τις οποίες αυτά προσφέρονται στους καταναλωτές,
- αναφέρουν τα συστατικά των αυγών και αντιλαμβάνονται τη διατροφική αξία τους ,
- διακρίνουν την φρεσκότητα των αυγών και τα διατηρούν σωστά μέχρι την κατανάλωσή τους,
- αναφέρουν τη χρήση τους στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη σημασία των ψαριών για τη διατροφή,
- αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά του κρέατος των ψαριών,
- κατονομάζουν και αναγνωρίζουν τα είδη τους
- αναφέρουν τα γνωρίσματα που χαρακτηρίζουν τη φρεσκάδα των ψαριών,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των φρέσκων ψαριών,
- αντιλαμβάνονται τις αλλοιώσεις τους.
- συντηρούν σωστά όλα τα αλιεύματα,
- διακρίνουν τις κατηγορίες με τις οποίες τα ψάρια φέρονται στο εμπόριο και αναφέρουν τις ιδιότητες και τις χρήσεις και τη διάρκεια διατήρησής τους, ,
- αναφέρουν για παράδειγμα :
 - ✓ καπνιστά ψάρια που χρησιμοποιούνται για παρασκευές κρύου μπουφέ,
 - ✓ τη διαφορά ως προς το χρόνο διατήρησης μεταξύ των κονσερβοποιημένων και των μαριναρισμένων ψαριών,
- αναγνωρίζουν τα είδη των οστρακοειδών και την σχέση προέλευσης και ποιότητας,
- αναγνωρίζουν τα είδη των αυγών των ψαριών και αναφέρουν τα ψάρια από τα οποία προέρχονται.

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ : ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- ❑ Επιστήμη της διαιτητικής.
- ❑ Διατροφική συμπεριφορά
 - Παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφική συμπεριφορά.
- ❑ Σχέση διατροφής και υγείας.
- ❑ Θρεπτικά συστατικά - Ορισμός.
 - Ο ρόλος τους
 - Κατάταξη.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν και αξιολογούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή των ατόμων,
- κατανοούν τους βασικούς συσχετισμούς μεταξύ διατροφής και υγείας,
- εξηγούν τη διαφορά μεταξύ τροφίμων και θρεπτικών ουσιών,
- κατανοούν τη διάκρισή τους σε μακροθρεπτικά και μικροθρεπτικά συστατικά και τη συμβολή κάθε κατηγορίας στη

διατροφή των ανθρώπων.

Υδατάνθρακες.

- ❑ Ορισμός
- ❑ Δομή και είδη υδατανθράκων.
- ❑ Η σημασία τους για τον ανθρώπινο οργανισμό.
- ❑ Τροφές πλούσιες σε υδατάνθρακες
 - Χρήσιμες οδηγίες για τη χρήση τους στη μαγειρική.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν τις ομάδες των υδατανθράκων και να κατονομάζουν τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σ' αυτούς,
- κατανοούν τη σημασία των υδατανθράκων στη διατροφή, αναφέρουν τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού και τις συνέπειες από την έλλειψή τους.

Λίπη.

- ❑ Σπορέλαια, ειδικά έλαια, μαργαρίνες.
- ❑ Ορισμός, ανάγκες του οργανισμού.
- ❑ Ανάλυση της σημασίας του ελαιόλαδου στη διατροφή.
- ❑ Χρήση μαργαρινών και λιπών στη μαγειρική.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν τις ομάδες των λιπών, την προέλευσή τους και τη σημασία τους για τη διατροφή,
- αναφέρουν τα λιπαρά οξέα που δεν μπορεί να συνθέσει ο οργανισμός και τα τρόφιμα στα οποία περιέχονται,
- αναφέρουν τα κοινά στοιχεία στη σύνθεση των λιπών και υδατανθράκων και τις μεταξύ τους διαφορές,
- εξηγούν το ρόλο τους στη μαγειρική και εξηγούν τη έννοια της περιοχής τήξης των λιπών,
- αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα από τη χρήση τους.

Πρωτεΐνες ή λευκώματα.

- ❑ Δομή και είδη πρωτεϊνών.
- ❑ Σημασία τους για τον ανθρώπινο οργανισμό.
- ❑ Τροφές πλούσιες σε πρωτεΐνες και λευκώματα.
- ❑ Χρήσιμες οδηγίες για τη χρήση τους στη μαγειρική.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη βασική λειτουργία των πρωτεϊνών για τους ιστούς του σώματος,
- αναφέρουν τις ανάγκες του οργανισμού σε λευκώματα και πρωτεΐνες και τις συνέπειες από την έλλειψή τους,
- αναφέρουν τροφές πλούσιες σε πρωτεΐνες και λευκώματα,
- διακρίνουν τις διαφορές στη βιολογική τους αξία, ανάλογα με την προέλευσή τους,
- ορίζουν τα απαραίτητα και μη απαραίτητα αμινοξέα τους,
- γνωρίζουν τις διαδικασίες στην τεχνική της κουζίνας με τις οποίες μπορεί κανείς να προκαλέσει πήξη στο λεύκωμα.

Βιταμίνες.

- ❑ Ανάλυση των βιταμινών.
- ❑ Αναφορά στις γνωστότερες βιταμίνες.
- ❑ Κυριότερες πηγές βιταμινών.
- ❑ Τεχνικές μαγειρέματος των τροφών για τη διατήρηση των βιταμινών τους.
- ❑ Ο ρόλος και η σημασία των βιταμινών για τον ανθρώπινο οργανισμό.
 - Ωφέλεια του οργανισμού από τις βιταμίνες.
 - Βλάβες του οργανισμού από έλλειψη βιταμινών.
 - Υπερβιταμίνωση.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν το ρόλο των βιταμινών στη διατροφή, τις πηγές τους, τον τρόπο διατήρησής τους και τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού,
- κατατάσσουν και ονομάζουν τις βιταμίνες .
- αναφέρουν τρόφιμα που περιέχουν μεγάλη ποσότητα βιταμίνης C και D,
- αναφέρουν τις βλάβες που προκαλούν στον οργανισμό η έλλειψη βιταμινών και η υπερβιταμίνωση,
- αναφέρουν κανόνες που πρέπει να τηρούνται στη μαγειρική προκειμένου οι βιταμίνες να

διατηρούνται σε όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα.

Ανόργανα στοιχεία (μέταλλα και ικνοστοιχεία)

Οι αδρανείς ουσίες των τροφίμων

- ❑ Τροφές πλούσιες σε ανόργανα στοιχεία και κατά κατηγορία.
- ❑ Ο ρόλος και η σημασία των ανόργανων στοιχείων για τον ανθρώπινο οργανισμό.
- ❑ Βλάβες του οργανισμού από τυχόν έλλειψη ανόργανων στοιχείων.
- ❑ Τεχνικές μαγειρέματος για τη διατήρηση των ανόργανων στοιχείων στις τροφές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν και κατατάσσουν τα ανόργανα στοιχεία και τις αδρανείς ουσίες,
- αναφέρουν τροφές πλούσιες σ' αυτά.
- κατανοούν το ρόλο και τη σημασία τους για τον ανθρώπινο οργανισμό και αναφέρουν την απαιτούμενη ημερήσια ποσότητα πρόσληψής τους,
- αναφέρουν κανόνες που πρέπει να τηρούνται στη μαγειρική προκειμένου διατηρούνται στα επεξεργασμένα τρόφιμα σε όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα, και τα λάθη που οδηγούν σε μεγάλες απώλειές τους,
- εξηγούν γιατί η ύπαρξη τους στις απαιτούμενες ποσότητες μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης καρκίνου του εντέρου..

Νερό.

- ❑ Ο ρόλος και η σημασία του νερού για τον ανθρώπινο οργανισμό.
- ❑ Τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό.
- ❑ Η σκληρότητα του νερού - Οδηγίες για την τεχνική της μαγειρικής τροφίμων με νερό.
-

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη βιολογική αξία του νερού και τη σημασία του για τον ανθρώπινο οργανισμό.
- αναφέρουν τους λόγους που η κατανάλωση σημαντικών ποσοτήτων νερού είναι απαραίτητη για τη φυσιολογικές λειτουργίες του σώματος.
- Αναφέρουν τροφές πλούσιες σε νερό, που μπορούν μερικώς να υποκαταστήσουν τις ανάγκες λήψης της απαιτούμενης ημερήσιας ποσότητας,
- αναφέρουν ποια είναι τα μειονεκτήματα της χρήσης σκληρού νερού στη μαγειρική.
- εξηγούν γιατί τα τρόφιμα μαγειρεύονται πιο γρήγορα σε μια κατσαρόλα ατμού.

Ένζυμα.

- ❑ Τρόπος δράσης.
- ❑ Προϋποθέσεις για τη δράση των ενζύμων και χειρισμός των ενζύμων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εξηγούν τον τρόπο δράσης των ενζύμων.

ΠΕΨΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ

- ❑ Περιγραφή πεπτικού συστήματος και πεπτικών υγρών
- ❑ Λειτουργία της πέψης
- ❑ Πέψη των υδατανθράκων, λιπών και πρωτεϊνών.
- ❑ Μεταβολισμός των υδατανθράκων, λιπών και αμινοξέων.
- ❑ Φυσιολογική διατροφή του ανθρώπου.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τον μηχανισμό πέψης των τροφών και τον μεταβολισμό των συστατικών τους,
- εξηγούν γιατί ο βασικός μεταβολισμός δεν είναι ο ίδιος σε όλους τους ανθρώπους.

ΠΛΗΡΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

- ❑ Τροφή και ενέργεια
- ❑ Η ανάγκη σε ενέργεια.
- ❑ Ενέργειες που αποδίδουν τα τρόφιμα.
 - Η ενεργειακή αξία των τροφίμων.
 - Μέτρηση θερμίδων.
 - Η επιλογή των τροφίμων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και κατανοούν τους παράγοντες που συνθέτουν τις ενεργειακές ανάγκες ενός ατόμου,
- αναφέρουν και εκτιμούν τους παράγοντες που επηρεάζουν το ποσό των ενεργειακών

- ❑ Ισοζύγιο ενέργειας - Πλήρης διατροφή
 - Κάλυψη των ημερήσιων αναγκών του ανθρώπου σε θερμίδες.
 - Απαραίτητος αριθμός θερμίδων για σωστή διατροφή.
 - Κατανομή της ημερήσιας λήψης τροφής.

- δαπανών ενός ατόμου,
- κατανοούν την έννοια του ενεργειακού ισοζυγίου,
- εκτιμούν τις ημερήσιες θερμιδοληπτικές ανάγκες ενός ατόμου,
- χειρίζονται πίνακες με τη θερμιδομετρική αξία των τροφίμων και σχεδιάζουν γεύματα για την κάλυψη των ημερήσιων αναγκών ενός ατόμου,
- ορίζουν τις ομάδες τροφίμων πρέπει να προτιμώνται σύμφωνα με τον κύκλο διατροφής και το αιτιολογούν,
- αναφέρουν τα συχνά λάθη στην επιλογή της διατροφής που οδηγούν σε παχυσαρκία,
- επιλέγουν το είδος και την ποσότητα των απαιτούμενων τροφών για μια ισορροπημένη διατροφή,
- εξηγούν γιατί τα ενδιάμεσα γεύματα αυξάνουν την ικανότητα της ενεργειακής τους απόδοσης.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

- ❑ Φυτική διατροφή - Χορτοφαγία
- ❑ Φρουτοφαγία - αποτοξίνωση
- ❑ Η πλήρης διατροφή με τη γενική έννοια

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

αναφέρουν τις επιδράσεις των εναλλακτικών μορφών διατροφής στην υγεία, αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της διατροφής μόνο με τρόφιμα φυτικής προέλευσης, ορίζουν τα ισοδύναμα ενέργειας των φυτικών τροφίμων, ώστε να καλύπτονται η ενεργειακές ανάγκες μιας πλήρους διατροφής.

ΔΙΑΙΤΕΣ

- ❑ Πλήρης διατροφή.
- ❑ Ελαφριά πλήρης διατροφή.
- ❑ Διατροφή με μειωμένες θερμίδες.
- ❑ Δίαιτα φτωχή σε νάτριο.
- ❑ Δίαιτα φτωχή σε λευκωμα.
- ❑ Δίαιτα φτωχή σε υδατάνθρακες.
- ❑ Δίαιτα φτωχή σε πρωτεΐνες.
- ❑ Δίαιτα για διαβητικούς.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατονομάζουν βασικές μορφές πλήρους ή μειωμένης διατροφής,
- κατανοούν τους λόγους που τις επιβάλλουν και εξηγούν τα αποτελέσματά τους,
- αναφέρουν τις απαγορευμένες τροφές για κάθε είδος διαίτας,
- αναφέρουν τις επιτρεπόμενες για κάθε είδος τροφές και την δοσολογία τους στην απαιτούμενη θερμιδοληπτική επάρκεια των ατόμων που τις ακολουθούν,
- αναφέρουν και τεκμηριώσουν τουλάχιστον τρεις βασικούς κανόνες για την ελαφριά πλήρη διατροφή,
- αναφέρουν τους κανόνες που πρέπει να τηρούνται για τα φαγητά που συνιστούνται σε άτομα που ακολουθούν δίαιτες με μειωμένες θερμίδες.

Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

- ❑ Αλλοίωση των τροφίμων
- ❑ Διατήρηση της θρεπτικής αξίας των τροφίμων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν την έννοια της διατηρησιμότητας των τροφίμων,
- αναφέρουν τις αιτίες της ταχείας αλλοίωσης ορισμένων τροφίμων και της επιπτώσεις της στη διατροφική τους αξία,
- αναφέρουν τις διάφορες μεθόδους

συντήρησης με τις οποίες βελτιώνεται η διάρκεια αποθήκευσης τροφίμων, τα οποία αλλοιώνονται εύκολα,

- αναφέρουν τις ομάδες ή τα είδη των τροφίμων για τα οποία ενδείκνυται η κάθε μέθοδος.

**ΜΑΘΗΜΑ : ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ
& ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ Η.Α.Σ.Α.Ρ.
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ☐ αναφέρουν τι περιλαμβάνει ο όρος μικροοργανισμοί
- ☐ αναφέρουν πώς δημιουργούνται οι τροφικές δηλητηριάσεις και οι μολύνσεις
- ☐ αναφέρουν ποιες ομάδες μικροοργανισμών διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην παραγωγή τροφίμων
- ☐ αναφέρουν ποιες ομάδες μυκήτων γνωρίζουν και ποια τα τυπικά χαρακτηριστικά τους.
- ☐ αναφέρουν ποιες είναι οι ασθένειες που προκαλούνται από τα πρωτόζωα
- ☐ αναφέρουν με ποιο τρόπο μπορούν να μεταβιβαστούν οι πρόξενοι ασθενειών στον άνθρωπο
- ☐ εξηγήσουν τους όρους «μόλυνση», «πρωτογενής μόλυνση», «διασταυρούμενη μόλυνση».
- ☐ αναφέρουν τα βακτήρια που μπορούν να μεταδοθούν στον άνθρωπο μέσω του αέρα
- ☐ αναφέρουν τα είδη μικροβιακής αλλοίωσης και ποιες τάξεις μικροβίων τις προκαλούν
- ☐ αναφέρουν ποια πλεονεκτήματα και ποια μειονεκτήματα έχουν οι μέθοδοι συντήρησης, κατά τις οποίες μεταβάλλεται η αέρια φάση των τροφίμων
- ☐ αναφέρουν τις οδηγίες που είναι σημαντικές για τον έλεγχο των απαιτήσεων υγιεινής
- ☐ εξηγήσουν τα καθήκοντα του υπεύθυνου λειτουργίας των επιχειρήσεων τροφίμων
- ☐ αναφέρουν ποιες είναι οι ελεγκτικές αρμοδιότητες των δημοσίων ελεγκτικών αρχών για τα τρόφιμα και ποιοι νόμοι εφαρμόζονται στους ελέγχους τροφίμων
- ☐ εξηγήσουν πώς μπορούμε να αποτυπώσουμε την υγιεινή τροφίμων σαν ένα οικοδόμημα
- ☐ αναφέρουν τις επτά αρχές που αποτελείται το HACCP

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ

- ☐ Βακτήρια.
- ☐ Μύκητες.
- ☐ Πρωτόζωα.
- ☐ Η σημασία των μικροοργανισμών για τον άνθρωπο.
- ☐ Τα μικρόβια στα τρόφιμα.
 - Επιβλαβείς επιδράσεις των μικροβίων στα τρόφιμα.

ΒΑΚΤΗΡΙΑ, ΜΥΚΗΤΕΣ, ΠΡΩΤΟΖΩΑ

- ☐ Κύτταρα των βακτηρίων.
- ☐ Μεταβολισμός των βακτηρίων.
- ☐ Κύτταρα μυκήτων.
- ☐ Ταξινόμηση μυκήτων.
- ☐ Μεταβολισμός μυκήτων.
- ☐ Ιοί.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΜΕΤΑΔΟΣΗΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν σε τι αναφέρεται ο όρος “μικροοργανισμοί”,
- αναφέρουν πώς δημιουργούνται οι τροφικές δηλητηριάσεις και οι μολύνσεις,
- εξηγούν γιατί οι ιοί δεν θεωρούνται μικροοργανισμοί,
- αναφέρουν τις ομάδες μικροοργανισμών που διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην παραγωγή τροφίμων,
- αναφέρουν άλλες δράσεις των μικροοργανισμών προς όφελος της υγείας του ανθρώπου.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις διαφορές μεταξύ θετικών κι αρνητικών κατά Gram βακτηρίων,
- κατονομάζουν τις ομάδες των μυκήτων και αναφέρουν τα τυπικά χαρακτηριστικά τους,
- διακρίνουν τις διαφορές στη δομή των κύτταρων των μυκήτων και των βακτηρίων,
- κατονομάζουν τις ασθένειες που προκαλούνται από τα πρωτόζωα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση

ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

- ❑ Έδαφος, νερό κι αέρας σαν περιβάλλοντα διαβίωσης μικροοργανισμών.
 - Μικρόβια στο έδαφος.
 - Μικρόβια σε φυσικά ύδατα.
 - Μικροοργανισμοί στο πόσιμο νερό.
 - Μικροοργανισμοί στον αέρα.
- ❑ Οι άνθρωποι, τα ζώα και τα φυτά σαν βιοτικό περιβάλλον των μικροβίων.
 - Η φυσιολογική χλωρίδα του ανθρώπου.
 - Μικρόβια στο δέρμα του ανθρώπου.
 - Εποικισμός βλεννογόνων του ανθρώπου.
 - Τα ζώα σαν φορείς μικροβίων.
 - Τα φυτά ως φορείς μικροβίων.

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΑΛΛΟΙΩΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ❑ Αλλοίωση μέσω μικροοργανισμών.
- ❑ Θερμοκρασία.
- ❑ Ενεργότητα νερού και υγρασία.
- ❑ Τιμή pH και οξέα.
- ❑ Οξυγόνο και αέρια ατμόσφαιρα.
- ❑ Συστατικά των τροφίμων που υφίστανται τις αλλοιώσεις.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

- ❑ Φυσικές μέθοδοι συντήρησης.
 - Μείωση της θερμοκρασίας.
 - Αύξηση της θερμοκρασίας.
 - Μείωση της περιεκτικότητας του νερού.
 - Μεταβολές της αέριας φάσης.
 - Επεξεργασία με ιονισμένη ακτινοβολία.
 - Καταστροφή των μικροοργανισμών μέσω υψηλής πίεσης.
- ❑ Χημικοί μέθοδοι συντήρησης.
 - Προσθήκη ζάχαρης - Προσθήκη αλατιού.
 - Αλιπάτωση - Κάπνιση.
 - Προσθήκη οξέων.
 - Προσθήκη συντηρητικών ουσιών.
- ❑ Βιολογικές μέθοδοι συντήρησης.
 - Ζύμωση γαλακτικού οξέος.
 - Αλκοολική ζύμωση.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

- ❑ Παρασκευή τροφίμων με ζύμωση.
 - Παρασκευή ωμών αλλαντικών.
 - Παρασκευή ψωμιού με τη βοήθεια μαγιάς και καλλιέργειας προζυμιού.
- ❑ Παραγωγή μικροβιακής βιομάζας.
 - Προ βιοτικές καλλιέργειες.

να :

- αναφέρουν με ποιο τρόπο μεταβιβάζονται οι πρόξενοι ασθενειών στον άνθρωπο,
- εξηγούν τους όρους «μόλυνση», «πρωτογενής μόλυνση», «διασταυρούμενη μόλυνση»,
- εξηγούν γιατί το βακτήριο *E. coli* χρησιμοποιείται ως δείκτης κοπρανώδους μόλυνσης,
- αναφέρουν ποια βακτήρια – πρόξενοι ασθενειών μεταδίδονται στον άνθρωπο μέσω του αέρα,
- αναφέρουν τις θετικές επιδράσεις των βακτηρίων που εποικούν το ανθρώπινο σώμα,
- εξηγούν πώς μπορεί να συμβάλλουν τα φρούτα και τα λαχανικά στη μετάδοση παθογόνων βακτηρίων στον άνθρωπο.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα είδη μικροβιακής αλλοίωσης και τις τάξεις μικροβίων που τις προκαλούν,
- αναφέρουν πώς αντιδρούν τα μικρόβια σ' ένα περιβαλλοντικό παράγοντα, όπως η θερμοκρασία,
- κατονομάζουν συστατικά των τροφίμων που αποδομούνται εύκολα από τα μικρόβια.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν για ποιους λόγους και υπό ποιες συνθήκες παστεριώνεται το ωμό γάλα,
- εξηγούν πώς και με τη βοήθεια ποιων μεθόδων ξήρανσης μπορούν να συντηρηθούν τα τρόφιμα,
- αναφέρουν το είδος της ιονισμένης ακτινοβολίας που χρησιμοποιείται για την ακτινοβόληση τροφίμων,
- αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των μεθόδων συντήρησης, κατά τις οποίες μεταβάλλεται η αέρια φάση των τροφίμων,
- αναφέρουν ποιες ουσίες περιέχει το μίγμα αλάτισης και ποιοι σκοποί επιτυγχάνονται μέσω της προσθήκης του,
- αναφέρουν τα οξέα που μπορούν να καταναλωθούν και ποια απ' αυτά χρησιμοποιούνται σαν συντηρητικά,
- αναφέρουν τα τρόφιμα που παράγονται μέσω γαλακτικής ζύμωσης, είτε της αυθόρμητης, είτε της καθοδηγούμενης από καλλιέργειες εκκίνησης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν ποιες μικροβιολογικές διαδικασίες λαμβάνουν χώρα κατά την ωρίμανση των αλλαντικών,
- αναφέρουν τους μικροοργανισμούς που συναντούμε στο προζύμι και τη σημασία της όξυνσης στο ψωμί σικάλεως,

- Μύκητες καλλιέργειας και μαγιά έψησης.
- ❑ Μικροβιακά προϊόντα σαν βοηθητικές ή πρόσθετες ουσίες.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ

- ❑ Λοιμώξεις από τρόφιμα και παθογόνοι μικροοργανισμοί.
- ❑ Η ασφάλεια των τροφίμων ως στόχος της υγιεινής.

- αναφέρουν οργανικά οξέα και ένζυμα, τα οποία παράγονται από μικροοργανισμούς,
- εξηγούν τι είναι οι καλλιέργειες προστασίας και σε ποιους μηχανισμούς βασίζεται η ανασταλτική δράση των μικροοργανισμών που προστίθενται.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εξηγούν την επίδραση των μεθόδων εκτροφής και σφαγής των ζώων, καθώς και την επίδραση των συνηθειών διαβίωσης και των διατροφικών συνηθειών της κοινωνίας στην εμφάνιση ασθενειών που οφείλονται σε τρόφιμα,
- αναφέρουν τις ομάδες ανθρώπων (ομάδες υψηλού κινδύνου) που μολύνονται ιδιαίτερα εύκολα από παθογόνους μικροοργανισμούς,
- αναφέρουν σε τι διαφέρουν κατ' αρχήν οι βιολογικοί κίνδυνοι από τα τρόφιμα (όπως π.χ. τα βακτηρίδια) από τους χημικούς και φυσικούς κινδύνους,
- εξηγούν πώς μπορούν να ανιχνευτούν εργαστηριακά οι παθογόνοι μικροοργανισμοί,
- αναφέρουν τα οικονομικά πλεονεκτήματα της εφαρμογής μιας καλής πρακτικής ως προς την υγιεινή.

ΛΟΙΜΩΞΕΙΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΚΕΣ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ ΑΠΟ ΒΑΚΤΗΡΙΔΙΑ

- ❑ Σαλμονέλα της εντερίτιδας.
- ❑ Σαλμονέλα του τύφου.
- ❑ Καμπυλοβακτηρίδια.
- ❑ Κολοβακτηρίδια.
- ❑ Σιγκέλες.
- ❑ Υερσίνιες.
- ❑ Βακτηρίδιο της χολέρας και άλλα δονάκια.
- ❑ Λιστέριες.
- ❑ Βακτηρίδια που παράγουν σπόρια.
- ❑ Κλωστρίδια της αλλαντίασης.
- ❑ Σταφυλόκοκκοι.
- ❑ Βακτηρίδια που προκαλούν ισταμινικές δηλητηριάσεις.
- ❑ Δηλητηριάσεις από όστρακα και ψάρια εξαιτίας μικροβιακών τοξινών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν ποια βακτηρίδια προξενούν τροφικές λοιμώξεις και ποια τροφικές δηλητηριάσεις,
- αναφέρουν τα βακτηρίδια διαθέτει ο ανθρώπινος οργανισμός για την άμυνα ενάντια σε παθογόνους μικροοργανισμούς,
- αναφέρουν τις είναι οι πηγές μόλυνσης και περιγράφουν τους τρόπους μετάδοσης της σαλμονέλας,
- κατονομάζουν τους μικροοργανισμούς που βρίσκονται συχνά στα ζώα κρεατοπαραγωγής και προκαλούν ασθένειες στον άνθρωπο,
- αναφέρουν σε ποια τρόφιμα μπορεί να υπάρχουν λιστέριες και ποιες ομάδες προσώπων κινδυνεύουν ιδιαίτερα από αυτές,
- αναφέρουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνουν οι επιχειρήσεις για να καθιστούν δύσκολη τη διείσδυση και διάδοση παρασίτων.

ΑΛΛΟΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ

- ❑ Δηλητηριώδη μανιτάρια.
- ❑ Μυκοτοξίνες.
- ❑ Ιοί διάρροιας, πολιομυελίτιδας και ηπατίτιδας Α.
- ❑ Πρόξενοι της ΣΕΒ (Σπογγώδης Εγκεφαλοπάθεια Βοοειδών).
- ❑ Παράσιτα του εντέρου.
- ❑ Ταινίες, νηματώδη.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα πρωτόζωα που μεταδίδονται εύκολα με το πόσιμο νερό,
- περιγράφουν τον κύκλο ανάπτυξης μιας ταινίας βοοειδών,
- αναφέρουν ποια ζωικά παράσιτα μπορεί να εμφανιστούν σε επιχειρήσεις τροφίμων,

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

- ❑ Χλωριωμένες οργανικές ενώσεις επικίνδυνες για το περιβάλλον και βαρέα μέταλλα.
- ❑ Απολυμαντικά και άλλα χημικά επιχειρήσεων.
- ❑ Κατάλοιπα από τη φυτική και ζωική παραγωγή.
- ❑ Προβληματικές ουσίες που δημιουργούνται από ισχυρή θέρμανση.
- ❑ Φυσικά συστατικά των φυτών.
- ❑ Τρόφιμα μολυσμένα με ραδιενέργεια.
- ❑ Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα.
- ❑ Φυσικοί κίνδυνοι σε τρόφιμα.

ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΚΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (HACCP)

- ❑ Δίκαιο τροφίμων και υγιεινής.
- ❑ Προδιαγραφές υγιεινής.
- ❑ Εσωτερικοί έλεγχοι της επιχείρησης και HACCP.
- ❑ Απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- ❑ Εκπαίδευση και οδηγίες προς τους εργαζομένους.
- ❑ Έλεγχος τροφίμων.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ❑ Γενικές επιχειρησιακές απαιτήσεις.
- ❑ Καθαρισμός και απολύμανση.
- ❑ Διαχείριση απορριμμάτων.
- ❑ Καταπολέμηση παρασίτων.
- ❑ Προσωπική υγιεινή.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΣΤΟΥΣ ΤΟΜΕΙΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΜΑΖΙΚΗΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ

- ❑ Παραλαβή εμπορευμάτων και αποθήκευση.
- ❑ Παρασκευή φαγητού.
- ❑ Διανομή φαγητού.
- ❑ Διαχωρισμένες μέθοδοι παρασκευής στη μαζική εστίαση.
- ❑ Παρασκευή και πώληση παγωτού.
- ❑ Λειτουργία εγκαταστάσεων παροχής ποτών.
- ❑ Ανάλυση κινδύνου για τους ελέγχους HACCP.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εξηγούν πώς φθάνουν τα νιτρικά και νιτρώδη άλατα στα τρόφιμα και ποιοι κίνδυνοι απορρέουν από αυτό,
- αναφέρουν φυσικά συστατικά φυτών με τοξική δράση και τρόφιμα στα οποία υπάρχουν,
- αναφέρουν ξένα σώματα που μπορεί να φθάσουν σε τρόφιμα και τα μέτρα με τα οποία μπορεί να αποφευχθεί αυτό,
- εξηγούν τη δράση των καθαριστικών και απολυμαντικών μέσων ως χημικών κινδύνων για τα τρόφιμα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις οδηγίες που είναι σημαντικές για τον έλεγχο των απαιτήσεων υγιεινής,
- εξηγούν τα καθήκοντα του υπεύθυνου λειτουργίας των επιχειρήσεων τροφίμων,
- αναφέρουν τις ελεγκτικές αρμοδιότητες των δημοσίων ελεγκτικών αρχών για τα τρόφιμα και τους νόμους που εφαρμόζονται στους ελέγχους τροφίμων,
- εξηγήσουν πώς μπορούμε να αποτυπώσουμε την υγιεινή τροφίμων σαν ένα οικοδόμημα,
- αναφέρουν από ποιες επτά αρχές αποτελείται το HACCP.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις προδιαγραφές κατασκευής των δαπέδων, των τοίχων και των οροφών των κτιρίων που στεγάζουν επιχειρήσεις τροφίμων,
- αναφέρουν τους παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά την επιλογή μιας μεθόδου καθαρισμού,
- αναφέρουν τα στάδια μιας πλήρους μεθόδου καθαρισμού,
- εξηγούν την έννοια του όρου “απολύμανση” και τη διαφορά του από τον όρο “καθαρισμός”,
- αναφέρουν ποια είναι τα σημεία που καταδεικνύουν ύπαρξη παρασίτων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν σε ποιες περιπτώσεις πρέπει να τηρούνται δείγματα φαγητών στο χώρο της γαστρονομίας,
- αναφέρουν τις προδιαγραφές υγιεινής που ισχύουν σε σχέση με τη διαχείριση του κρέατος πουλερικών,
- περιγράφουν τη μέθοδο Cook & Chill,.
- αναφέρουν τους κινδύνους που υφίστανται για την υγεία μας κατά την παρασκευή και την πώληση παγωτού.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

- ❑ Παραγωγή κρέατος.
- ❑ Τεμαχισμός και επεξεργασία κρέατος.
- ❑ Διάθεση κρέατος.
- ❑ Ανάλυση κινδύνου για τους ελέγχους HACCP.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- συγκρίνουν τις προδιαγραφές του εθνικού δικαίου περί υγιεινής των τροφίμων με τις αντίστοιχες κοινοτικές διατάξεις,
- αναφέρουν τις σημαντικότερες μολυσματικές ασθένειες στα ζώα σφαγής και τα συμπτώματά τους,
- αναφέρουν τα κριτήρια ελέγχου και τις συνθήκες ασφαλούς παραλαβής του κρέατος και διάθεσης των προϊόντων επεξεργασίας του.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- ❑ Παρασκευή ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- ❑ Διανομή ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- ❑ Ανάλυση κινδύνου για τους ελέγχους HACCP.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εξηγούν τι προκαλεί την ασθένεια της “νημάτωσης” στο ψωμί και γιατί εμφανίζεται κυρίως κατά τους θερινούς μήνες,
- αναφέρουν τις υγειονομικές διατάξεις που ισχύουν για τη διαχείριση των αυγών,
- αναφέρουν ποιες είναι οι αλλαγές στη συνταγή, που μπορούν να βελτιώσουν τη μικροβιολογική σταθερότητα των αρτοσκευασμάτων πολυτελείας.

ΜΑΘΗΜΑ : ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 (1 ΘΕΩΡΙΑ + 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ αναφέρουν, διακρίνουν και περιγράφουν τις απαραίτητες συσκευές, μηχανήματα και σκεύη για τον εξοπλισμό ενός εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής,
- ❑ χρησιμοποιούν με ασφάλεια τον εξοπλισμό του εργαστηρίου για τις διάφορες παρασκευές, τον καθαρίζουν και τον συντηρούν,
- ❑ ονομάζουν και διακρίνουν τις πρώτες ύλες, τα πρόσθετα και βοηθητικά υλικά, αναφέρουν τα χαρακτηριστικά τους και τις χρήσεις τους στις παρασκευές προϊόντων ζαχαροπλαστικής,
- ❑ περιγράφουν την ετοιμασία ζύμης με προσθήκη προζυμίου και μαγιά,
- ❑ παρασκευάζουν γλυκά & βουτήματα από ζύμη μαγιάς,
- ❑ παρασκευάζουν γλυκά με φύλλο,
- ❑ παρασκευάζουν παραδοσιακές συνταγές γλυκών.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

- ❑ Κουζίνες.
- ❑ Φούρνοι - Φούρνος μικροκυμάτων.
- ❑ Μπλέντερ γενικής χρήσης
- ❑ Άλλες ηλεκτρικές συσκευές ζύμης και κρεμών εργασίας
- ❑ Σκεύη ζαχαροπλαστικής
 - Σκεύη χεριού
 - Σκεύη για μέτρημα και ζύγισμα
- ❑ Συσκευές αποθήκευσης και συντήρησης πρώτων υλών και παρασκευασμάτων
 - Ράφια - βιτρίνες.
 - Ψυγεία - καταψύκτες.
- ❑ Άλλες συσκευές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν διακρίνουν και περιγράφουν τις απαραίτητες συσκευές, μηχανήματα και σκεύη για τον εξοπλισμό ενός εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής,
- χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό του εργαστηρίου για τις διάφορες παρασκευές, τον καθαρίζουν και τον συντηρούν.
- αναφέρουν τα κριτήρια προμήθειάς τους, σύμφωνα με τις ανάγκες και το μέγεθος της επιχείρησης.
- συγκρίνουν και αξιολογούν τις διαφορετικές μαγειρικές εστίες και φούρνους.
- χρησιμοποιούν τις διάφορες συσκευές και σκεύη, ανάλογα με το είδος των παρασκευών, τον τρόπο παραγωγής, διατήρησης και διάθεσής τους,

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- ❑ Αλεύρι.
- ❑ Γάλα - Παράγωγα γάλακτος.
- ❑ Ζάχαρη.
- ❑ Φρούτα και εσπεριδοειδή.
 - Συντηρημένα φρούτα.
 - Καρποί με κέλυφος.
 - Παράγωγα φρούτων.
- ❑ Παρασκευάσματα από κακάο..
 - Παρασκευή και σύνθεση παραγώγων κακάου.
- ❑ Μέλι.
- ❑ Μπαχαρικά.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν παραδείγματα πρώτων υλών, πρόσθετων υλικών και βοηθητικών υλικών,.
- διακρίνουν τις πρώτες ύλες, τα πρόσθετα υλικά και τα βοηθητικά υλικά, ανάλογα με τη σημασία τους κατά την επεξεργασία,
- αναφέρουν που χρησιμοποιείται το γάλα στην αρτοποιία,
- αναφέρουν την επίδραση του γάλακτος στη σύσταση του ζυμαριού και των αρτοσκευασμάτων,

- ❑ Αρώματα.
 - Αρώματα συγγενή των φυσικών (με ουσίες που μοιάζουν των φυσικών).
 - Τεχνητά αρώματα (αρώματα με τεχνητές αρωματικές ουσίες).
- ❑ Τα χημικά διογκωτικά.
 - Αμμωνία.
 - Όξινο ανθρακικό νάτριο.
 - «Μαγιά» τεχνητή (μπέικιν πάουντερ).
- ❑ Διογκωτικές ουσίες (μέσα συμπτύκνωσης και πήξης).
 - Προέλευση και σημασία.
 - Μορφές εμπορίου.
 - Σύνθεση.
- ❑ Συντηρητικά.
 - Διοξειδιο του θείου και ουσίες που σχηματίζουν διοξειδιο του θείου,
 - Αντιοξειδωτικά,
 - αναφέρουν τα πεδία χρήσης της ζάχαρης στη ζαχαροπλαστική και τις επιδράσεις της στο ζυμάρι και στα αρτοσκευάσματα,
 - αναφέρουν τις χρήσεις των φρούτων στη ζαχαροπλαστική και κατονομάζουν τα είδη τους που είναι κατάλληλα για ξήρανση (ξηρά φρούτα),
 - αναφέρουν και διακρίνουν τους διάφορους ξηρούς καρπούς.
 - αναφέρουν ποια φρούτα, παράγωγα φρούτων κι άλλες ουσίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή σκευασμάτων επάλειψης,
 - αναφέρουν τα διάφορα παράγωγα του κακάο.
 - αναφέρουν τα βασικά συστατικά της κουβερτούρα και της κουβερτούρας επικάλυψης.
 - διακρίνουν τα είδη των αρωματικών ουσιών.
 - αναφέρουν τους περιορισμούς που ισχύουν κατά τη χρήση τεχνητών αρωματικών ουσιών.
 - αναφέρουν χημικά μέσα διόγκωσης και τις διαφορετικές κατηγορίες των συντηρητικών.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΥΜΗΣ ΓΛΥΚΩΝ ΜΕ ΜΑΓΙΑ

- ❑ Ταξινόμηση των προϊόντων.
 - Η ιδιαίτερη σύνθεση των προϊόντων από ζύμη μαγιάς.
 - Η ιδιαίτερη σύνθεση της ζύμης από μαγιά.
 - Η επίδραση των πρώτων υλών στη σύνθεση της ζύμης και των γλυκών.
 - Προϊόντα Convenience.
 - Πρώτες ύλες.
- ❑ Η επεξεργασία της ζύμης μαγιάς.
 - Η προσθήκη του προζυμιού .
 - Η ετοιμασία της ζύμης.
 - Η ετοιμασία της ζύμης με συνήθεις πρώτες ύλες και συστατικά.
 - Η ετοιμασία της ζύμης με έτοιμο αλεύρι.
 - Η διαδικασία ζυμώματος.
 - Ο χρόνος ηρεμίας του ζυμαριού.
 - Η επανεπεξεργασία της ζύμης με μαγιά.
 - Η ωρίμανση του ζυμαριού.
 - Η επιβράδυνση της ζύμωσης.
 - Η διακοπή της ζύμωσης.
- ❑ Η διαδικασία ψησίματος για ζύμες με μαγιά.
 - Τρόποι προετοιμασίας.
 - Η διαδικασία ψησίματος.
 - Παροχή ατμών.
 - Διόγκωση (φούσκωμα στον κλίβανο).
- ❑ Ξεφούρνισμα και ολοκλήρωση των γλυκών.
 - Επάλειψη με νερό ή αμυλόκολλα.
 - Γλασάρισμα.
 - Ζαχάρωμα.
- ❑ Προδιαγραφές και διατήρηση ποιότητας.
 - Ποιοτικές προδιαγραφές.
 - Διατήρηση της ποιότητας.
- ❑ Ελαττώματα στα γλυκά.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν γλυκά & βουτήματα από ζύμη μαγιάς,
- εξηγούν τι εννοούμε όταν λέμε έτοιμα αλεύρια,
- περιγράψουν την ετοιμασία και την προσθήκη προζυμιού (προσθήκη μαγιάς),
- περιγράψουν την ετοιμασία μιας ζύμης μαγιάς με συνηθισμένες πρώτες ύλες.
- αναφέρουν με ποιο τρόπο αναγνωρίζεται η σωστή ζύμωση,
- αναφέρουν με ποιο τρόπο ετοιμάζονται οι λαμαρίνες και οι φόρμες για το ψήσιμο,
- αναφέρουν από τι εξαρτάται η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος,
- εξηγούν τη σχέση μεταξύ του σταδίου ζύμωσης, της θερμοκρασίας του φούρνου και της δημιουργίας ατμών,
- εξηγήσουν για ποιο λόγο τα γλυκά «κάθονται» μετά το ψήσιμο,
- εξηγούν την επίδραση του γλασαρίσματος στη γεύση, στην εμφάνιση και στη διατήρηση της φρεσκάδας του.
- εξηγούν την αναγκαιότητα των διαφορετικών θερμοκρασιών στο ζύωμα της ζύμης σφολιάτας.
- περιγράφουν την παρασκευή γλυκών σε λαμαρίνα.
- περιγράψουν τις ιδιαιτερότητες των παρασκευών στα γλυκά με φρούτα, στα γλυκά με τυρόπηγμα, στα μελομακάρωνα, στα γλυκά βουτύρου.
- περιγράψουν την παρασκευή ενός γλυκού κέικ με φρούτα και ξηρούς καρπούς από ανακατεμένη ζύμη μαγιάς.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ

- ❑ Παρασκευάσματα με φύλλο.
 - Σύσταση του ζυμαριού.
 - Οι πρώτες ύλες.
 - Παρασκευή φύλλων.
 - Ποιοτικές απαιτήσεις στα παρασκευάσματα με ζυμάρι φύλλων - Ελαττώματα.
- ❑ Παρασκευάσματα πρωινού.
 - Κατανομή παρασκευασμάτων.
 - Ιδιαίτερη σύσταση των θρυμματιζόμενων ζυμαριών.
 - Μέθοδος επεξεργασίας.
 - Ελαττώματα στο ζυμάρι και στα έτοιμα παρασκευάσματα.
- ❑ Παρασκευάσματα από μίγματα αυγών.
 - Γενικά.
 - Παρασκευάσματα από μαρέγκα.
 - Ελαττώματα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν παρασκευάσματα με φύλλο ζυμαριού,
- αναφέρουν πώς γεμίζονται και πώς επικαλύπτονται τα παρασκευάσματα από φύλλο ζυμαριού,
- αναφέρουν την επίδραση στη σύσταση του ζυμαριού του μαγειρικού αλατιού, των αυγών και του λίπους,
- περιγράψουν την επεξεργασία και τη μορφοποίηση του έτοιμου στρωμένου ζυμαριού φύλλων,
- αναφέρουν από τι εξαρτάται η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος,
- περιγράψουν πώς διογκώνεται το ζυμάρι φύλλων,
- αναφέρουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των έτοιμων παρασκευασμάτων από φύλλων ζυμαριού,
- αναφέρουν την επίδραση του γάλακτος ή του νερού στη σύσταση του θρυμματιζόμενου ζυμαριού.
- εξηγήσουν τι ιδιαίτερο έχουν οι μάζες μαρέγκας και τα προϊόντα που κατασκευάζονται από αυτές.
- περιγράψουν την παρασκευή ενός προϊόντος από μάζα μαρέγκας.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

*(συνταγές και επιλογές
πρακτικής στο εργαστήριο
κατά την κρίση του
διδάσκοντα)*

- ❑ Απλή κρέμα.
- ❑ Ζελέ φρούτων.
- ❑ Ζύμη σφολιάτας, γλυκιά.
- ❑ Ζύμη κέικ.
- ❑ Ζύμη σφολιάτας, αλμυρή.
- ❑ Μαλακή ζύμη.
- ❑ Ζύμη για μπισκότα.
- ❑ Ζύμη για σου.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ

*(συνταγές και επιλογές
πρακτικής στο εργαστήριο
κατά την κρίση του
διδάσκοντα)*

- ❑ Κέικ σοκολάτας.
- ❑ Κέικ φρούτων με φρέσκα φρούτα.
- ❑ Κορμός από σαντιγί με φρούτα.
- ❑ Τάρτα φρούτων.
- ❑ Τούρτα φρούτων με σαντιγί.
- ❑ Φράουλες γλυκό.
- ❑ Αποξηραμένα φρούτα.
- ❑ Κομπόστα φρούτων.
- ❑ Ζελέ φρούτων.
- ❑ Κυκνάκια.

- ❑ Κώκ - Εκλέρ.
- ❑ Τσουρέκι (πλεξούδα).
- ❑ Τσιζ κέικ.
- ❑ Πουτίγκα με σιμιγδάλι.
- ❑ Πουτίγκα αμυγδάλου.
- ❑ Ρυζόγαλο.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

*(συνταγές και επιλογές
πρακτικής στο εργαστήριο
κατά την κρίση του
διδάσκοντα)*

- ❑ Κουλουράκια σμυρναίικα.
- ❑ Φοινίκια Ικαρίας.
- ❑ Κουραμπιέδες
- ❑ Μπακλαβάς με αμύγδαλα.
- ❑ Ρουμελιώτικη τραχανόπιτα.
- ❑ Γαλατόπιτα Πελοποννήσου.
- ❑ Πολίτικο εκμέκ - κανταΐφι.
- ❑ Καρυδόπιτα με σιρόπι.
- ❑ Λουκουμάδες.
- ❑ Ραβανί.
- ❑ Κυδώνια στο φούρνο.
- ❑ Γλυκό κουταλιού φρέσκο κυδώνι.

ΜΑΘΗΜΑ : ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ - ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ – ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

ΕΤΟΣ : Γ' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ☐ γνωρίζουν τους βασικούς κανόνες που διέπουν τις εργασιακές σχέσεις,
- ☐ αντιλαμβάνονται τη δυσλειτουργία και προβληματική που διέπει τις εργασιακές σχέσεις,
- ☐ περιγράφουν τον κοινωνικό ρόλο της εργασίας αναφέροντας παράλληλα τις κοινωνικές αλληλεπιδράσεις και ανάγκες των εργαζομένων,
- ☐ αναγνωρίζουν τη σπουδαιότητα και ανάγκη της συνεχούς επαγγελματικής κατάρτισης και επιμόρφωσης,
- ☐ κατανοούν και αναγνωρίζουν τις ψυχολογικές επιδράσεις, που μπορεί να επιφέρει το εργασιακό περιβάλλον στο άτομο,
- ☐ περιγράφουν και αντιλαμβάνονται τις εργασιακές συγκρούσεις αναγνωρίζοντας τις μορφές του φαινομένου,
- ☐ διακρίνουν την προβληματική που διέπει το συνδικαλισμό στη σύγχρονη ελληνική πραγματικότητα,
- ☐ κατανοούν πλήρως το ζήτημα της εργασίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση σε τομείς που αφορούν στην αναζήτηση εργασίας, στη μετεγκατάσταση και στην αναγνώριση των επαγγελματικών τους προσόντων σε όλα τα κράτη-μέλη της,
- ☐ περιγράφουν την έννοια και το αντικείμενο του Εργατικού Δικαίου αναγνωρίζοντας τις βασικές του αρχές,
- ☐ αναγνωρίζουν τις υποχρεώσεις του μισθωτού και προσδιορίζουν τα χρονικά όρια της εργασίας,
- ☐ αναλύουν τα ισχύοντα αναφορικά με τις συμβάσεις εργασίας,
- ☐ επεξηγούν τις προϋποθέσεις και τους τύπους της σύμβασης εργασίας καθώς και τη διαδικασία πρόσληψης μισθωτών,
- ☐ διακρίνουν τις υποχρεώσεις του εργοδότη, που αφορούν στη μισθοδοσία του προσωπικού,
- ☐ αναγνωρίζουν τη διαδικασία της αναστολής της εργασίας και αντιλαμβάνονται την έννοια του εργατικού ατυχήματος,
- ☐ κατανοούν την έννοια των ειδικών ημερών και ωρών απασχόλησης,
- ☐ αντιλαμβάνονται τα συνδικαλιστικά δικαιώματα καθώς και το καθεστώς λύσης της σχέσης εργασίας,
- ☐ κατανοούν τα ισχύοντα αναφορικά με τα επιδόματα αδείας και εορτών.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

- ☐ Διαχρονική εξέλιξη και προβληματική
- ☐ των Εργασιακών Σχέσεων.
- ☐ Οι σύγχρονες απαιτήσεις των εργαζομένων.

Ο ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- ☐ Εργασία και κοινωνικό πλαίσιο.
- ☐ Παραγωγική εργασία και απασχόληση.
- ☐ Οι κοινωνικές αλληλεπιδράσεις και οι ανάγκες των εργαζομένων.
 - Motivation (παρώθηση-παρακίνηση).
 - Η οργάνωση του ατόμου στην κοινωνία.
- ☐ Επαγγελματικό ενδιαφέρον και αμοιβή.

ΤΟ ΑΤΟΜΟ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

- ☐ Χαρακτηριστικά σύγχρονης επαγγελματικής

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναγνωρίζουν την αξία των εργασιακών σχέσεων,
- κατανοούν τις ανάγκες των εργαζομένων,
- αντιλαμβάνονται τις έννοιες του επαγγελματικού ενδιαφέροντος και της αμοιβής.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- δραστηριότητας.
- ☐ Το εργασιακό περιβάλλον.
 - Οι περιβαλλοντικές συνθήκες.
 - Είδη διοίκησης και εργαζόμενοι.
 - Σχέσεις ηγεσίας - εργαζομένων.
 - Αναζήτηση και εύρεση προσωπικού. (Προσδιορισμός των αναγκών, προσέλκυση υποψηφίων).
 - Η ισότητα των δύο φύλων στην εργασία.

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

- ☐ Εκπαίδευση και ανάπτυξη προσωπικού (Είδη - μέθοδοι εκπαίδευσης και οφέλη).
- ☐ Συνεχής επαγγελματική κατάρτιση και επιμόρφωση.
- ☐ Η σπουδαιότητα της επιμόρφωσης του ανθρώπινου δυναμικού.
- ☐ Αναφορά στις ελλείψεις τεχνικών ικανοτήτων.

ΨΥΧΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΑΤΟΜΟ

- ☐ Η προσωπικότητα στην εργασία.
- ☐ Αντίληψη και εργασία.
- ☐ Ψυχολογικές επιδράσεις στην εργασία.
- ☐ Ψυχολογικές συνέπειες ενδοεπιχειρησιακών διενέξεων.
 - Η απειθαρχία και η ανυπακοή.
- ☐ Αξιολόγηση της απόδοσης του προσωπικού.

ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΥΓΚΡΟΥΣΕΙΣ

- ☐ Μορφές συγκρούσεων εργασίας.
 - Η αποχή από την εργασία / η απεργία.
 - Άλλες μορφές εργασιακών συγκρούσεων.

ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΘΕΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

- ☐ Η σεξουαλική παρενόχληση στην εργασία
- ☐ Η επαγγελματική συνείδηση και η σημασία της.
- ☐ Η παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών στη σύγχρονη κοινωνία.
- ☐ Μάνατζμεντ Ολικής Ποιότητας και Εργασιακές Σχέσεις.

ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

- ☐ Συνοπτική διαχρονική πορεία του ελληνικού συνδικαλισμού.
- ☐ Προβληματική του σημερινού ελληνικού συνδικαλισμού.
- ☐ Συνδικαλιστική εκπαίδευση και Ινστιτούτα Εργασίας.

- διακρίνουν τα είδη της διοίκησης,
- αντιλαμβάνονται τις σχέσεις ηγεσίας και εργαζομένων,
- κατανοούν την εργασιακή ισότητα των φύλων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αντιλαμβάνονται την ανάγκη της συνεχούς επιμόρφωσης,
- κατανοούν την αξία της επαγγελματικής κατάρτισης,
- συνδέουν την αύξηση της παραγωγικότητας με την αμοιβή,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αντιλαμβάνονται το πώς επιδρά το εργασιακό περιβάλλον στην ψυχολογία του ατόμου.
- διακρίνουν την απειθαρχία και την ανυπακοή.
- αναφέρουν τις συνθήκες του εργασιακού περιβάλλοντος και τους εν γένει παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση των εργαζομένων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- απαριθμούν τις μορφές εργασιακών συγκρούσεων.
- αντιλαμβάνονται τις μορφές των συγκρούσεων στο εργασιακό περιβάλλον,
- αντιλαμβάνονται την εργασιακή αποχή ως μορφή σύγκρουσης κατά την εργασία,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αντιλαμβάνονται την έννοια της Συμβουλευτικής στη σύγχρονη κοινωνία,
- κατανοούν την αξία της επαγγελματικής συνείδησης,
- έχουν ευρεία κατανόηση του θέματος Μάνατζμεντ Ολικής Ποιότητας σε συνάρτηση με τις εργασιακές σχέσεις.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη διαχρονική πορεία του ελληνικού συνδικαλισμού,
- αναλύουν την προβληματική του συνδικαλισμού στην Ελλάδα,

Η ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΈΝΩΣΗ

- ☐ Τρόποι εύρεσης εργασίας - (Η σύνταξη βιογραφικού σημειώματος και η δομή του).
- ☐ Η αναζήτηση απασχόλησης - Εγκατάσταση.
- ☐ Ίσα δικαιώματα για τους άνδρες και τις γυναίκες.
- ☐ Αναγνώριση των επαγγελματικών προσόντων σε όλη την Ε.Ε.
- ☐ Η προστασία των εργαζομένων στην επιχείρηση.

ΕΝΝΟΙΑ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ

- ☐ Πηγές του Εργατικού Δικαίου.
- ☐ Βασικές Έννοιες Εργατικού Δικαίου.
- ☐ Εργασία - Εξαρτημένη εργασία.
- ☐ Σύμβαση Εργασίας.
 - Σχέση Εργασίας.
 - Διακρίσεις της συμβάσεως εργασίας.
- ☐ Ίδρυση της Σχέσης Εργασίας.
 - Προϋποθέσεις κατάρτισης έγκυρης σύμβασης εργασίας.
 - Τύπος της σύμβασης εργασίας.
 - Διαδικασία πρόσληψης των μισθωτών.
 - Υποχρεώσεις του εργοδότη κατά την πρόσληψη του μισθωτού.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΜΙΣΘΩΤΟΥ

- ☐ Υποχρέωση προς παροχή εργασίας.
- ☐ Αυτοπρόσωπη εκπλήρωση.
- ☐ Είδος παρασχετέας εργασίας.
- ☐ Χρονικά Όρια Εργασίας
 - Έννοια ωραρίου.
 - Είδη ωραρίου.
 - Προσδιορισμός ωραρίων.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΡΓΟΔΟΤΗ

- ☐ Υποχρέωση καταβολής μισθού.
- ☐ Είδη μισθού - Καθορισμός του μισθού.
- ☐ Απόδειξη καταβολής του μισθού.
- ☐ Προσδιορισμός ωρομισθίου.

ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- ☐ Έννοια.
- ☐ Συμβατική.
- ☐ Διαθεσιμότητα μισθωτών.
- ☐ Αδυναμία παροχής της εργασίας από το μισθωτό, που οφείλεται σε σπουδαιό λόγο.
 - Ασθένεια μισθωτού.
 - Εργατικό ατύχημα.
 - Τοκετός και λοχεία.

ΑΔΕΙΑ ΜΙΣΘΩΤΩΝ

- ☐ Προϋποθέσεις - Δικαιούχοι αδειας.
- ☐ Τρόπος - Χρόνος χορήγησης της αδειας.
- ☐ Αριθμός ημερών αδειας.
- ☐ Αποζημίωση άδειας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη διαδικασία της αναζήτησης εργασίας και εγκατάστασης σε χώρες της Ε.Ε.,
- κατανοούν τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις των εργαζομένων στα κράτη-μέλη της
- επεξηγούν τον τρόπο αναγνώρισης των επαγγελματικών προσόντων σε όλα τα κράτη της Ε.Ε.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν βασικές έννοιες του Εργατικού Δικαίου,
- αντιλαμβάνονται την σχέση εργασίας σε συνάρτηση με τη σύμβαση εργασίας,
- περιγράφουν τη διαδικασία πρόσληψης των μισθωτών,
- κατανοούν τις υποχρεώσεις του εργοδότη κατά την πρόσληψη του μισθωτού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αντιλαμβάνονται τις υποχρεώσεις των μισθωτών,
- κατανοούν την έννοια και τα είδη των ωραρίων,
- προσδιορίζουν τα επιτρεπόμενα χρονικά όρια της εργασίας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τα είδη μισθού και το πώς αυτός καθορίζεται,
- αντιλαμβάνονται τις μισθολογικές υποχρεώσεις του εργοδότη στον μισθωτό.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αντιλαμβάνονται την έννοια της αναστολής εργασίας και αναφέρουν τους λόγους για τους οποίους αυτή είναι δικαιολογημένη και δεν προκαλεί μειώσεις στο μισθό των εργαζομένων,
- αναφέρουν τις προϋποθέσεις και περιγράφουν τον τρόπο χορήγησης κανονικής αδειας,
- γνωρίζουν τα ισχύοντα για την αποζημίωση μη λήψης αδειας.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΗΜΕΡΕΣ ΚΑΙ ΩΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

- ☐ Απασχόληση κατά το Σάββατο σε πενθήμερη εργασία.
- ☐ Απασχόληση σε ημέρες αργίας
- ☐ Νυκτερινή απασχόληση.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- ☐ Επιθεώρηση Εργασίας.
- ☐ Υποχρεώσεις του εργοδότη προς τους ασφαλιστικούς φορείς.
- ☐ Ποινικές ευθύνες του εργοδότη.

ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΜΟΣ

- ☐ Συνδικαλιστικά δικαιώματα.

ΛΥΣΗ ΤΗΣ ΣΧΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- ☐ Λόγοι λύσης της συμβάσεως εργασίας.
- ☐ Καταγγελία της συμβάσεως εργασίας.
- ☐ Ομαδικές απολύσεις.

ΕΠΙΔΟΜΑΤΑ ΑΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΕΟΡΤΩΝ.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναγνωρίζουν τις ειδικές ημέρες και ώρες απασχόλησης, και αναφέρουν τα ισχύοντα γι' αυτές,
- αναφέρουν τις αρμοδιότητες και περιγράφουν τον τρόπο λειτουργίας της Επιθεώρησης Εργασίας,
- αντιλαμβάνονται τις υποχρεώσεις του εργοδότη προς τους ασφαλιστικούς φορείς,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τα συνδικαλιστικά δικαιώματα των εργαζομένων,
- αντιλαμβάνονται τους λόγους λύσης της σύμβασης εργασίας,
- γνωρίζουν το εκάστοτε ισχύον πλαίσιο που αφορά στις ομαδικές απολύσεις.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις προϋποθέσεις και τον τρόπο χορήγησης των επιδομάτων.

ΜΑΘΗΜΑ : ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
- ΠΩΛΗΣΕΙΣ - ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ
ΕΤΟΣ : Γ' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ☐ κατανοούν τις αρχές, την φιλοσοφία και τις εφαρμογές που χαρακτηρίζουν το μάρκετινγκ,
- ☐ περιγράφουν την δομή και τα χαρακτηριστικά της προσφοράς και ζήτησης και την σχέση τους με την φιλοσοφία του μάρκετινγκ,
- ☐ εφαρμόζουν την αλυσίδα αξίας του Porter στην επιχείρηση που απασχολούνται,
- ☐ εφαρμόζουν μία ανάλυση PEST και μια ανάλυση SWOT στην επιχείρηση που απασχολούνται,
- ☐ περιγράφουν τα συστατικά του μίγματος μάρκετινγκ που μπορούν να χρησιμοποιήσουν οι επισιτιστικές επιχειρήσεις,
- ☐ επεξηγούν τις αρχές που χαρακτηρίζουν την έρευνα αγοράς,
- ☐ περιγράφουν τα συστατικά του μίγματος επικοινωνίας και προβολής που μπορούν να χρησιμοποιήσουν οι επισιτιστικές επιχειρήσεις,
- ☐ αναπτύσσουν μέσω των διαδικασιών του Μάρκετινγκ επιτυχημένα νέα προϊόντα και υπηρεσίες και εφαρμόζουν και αναπτύσσουν το κατάλληλο μίγμα μάρκετινγκ στις επισιτιστικές επιχειρήσεις που θα εργασθούν,
- ☐ εφαρμόζουν και δημιουργούν τις νέες υποδομές που «επιβάλλονται» από το e – επιχειρείν σε μια επισιτιστική επιχείρηση,
- ☐ χρησιμοποιούν και εφαρμόζουν διάφορους τρόπους διαφήμισης στον δικτυακό τόπο,
- ☐ συνειδητοποιούν ότι το διαδίκτυο αποτελεί το σημαντικότερο, σήμερα, μέσο διαφήμισης,
- ☐ εφαρμόζουν τις πλέον σύγχρονες τεχνικές πωλήσεων στην εκτέλεση των καθηκόντων τους,
- ☐ περιγράφουν και αναλύουν την έννοια, τους στόχους, καθώς και τα απαραίτητα στοιχεία μίας στρατηγικής μάρκετινγκ,
- ☐ εφαρμόζουν διάφορες απλές στρατηγικές μάρκετινγκ,
- ☐ εφαρμόζουν διάφορους απλούς κανόνες που ακολουθούνται για τη διευκόλυνση των πωλήσεων,
- ☐ εφαρμόζουν διάφορες απλές μεθόδους ανάπτυξης της γνώσης και της αντίληψης του εστιατορικού προϊόντος,
- ☐ εφαρμόζουν διάφορους τρόπους αύξησης των πωλήσεων
- ☐ κατανοούν την έννοια και την σημασία των Δημοσίων Σχέσεων και το ρόλο τους στη διαμόρφωση της κοινής γνώμης,
- ☐ κατανοούν τη σημασία της κοινής γνώμης στην επισιτιστική βιομηχανία,
- ☐ κατανοούν την σημασία της προώθησης πωλήσεων, κατονομάζουν και εφαρμόζουν τέτοιες τεχνικές.
- ☐ εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές ικανοποίησης και προσέλκυσης πελατών,
- ☐ σχεδιάζουν μία εκστρατεία προώθησης πωλήσεων,
- ☐ εφαρμόζουν την τακτική AIDCA,
- ☐ διαχειρίζονται με ορθολογικό τρόπο το χρόνο τους.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Ορισμός και αρχές του μάρκετινγκ.

- ☐ Φιλοσοφία και διαδικασία του μάρκετινγκ.
- ☐ Φιλοσοφία και διαδικασία του μάρκετινγκ.
- ☐ Ανάλυση της προσφοράς.
- ☐ Ανάλυση της ζήτησης.
- ☐ Διαδικασία λήψης απόφασης για αγορά προϊόντων

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τις αρχές, τη φιλοσοφία και τις εφαρμογές που χαρακτηρίζουν το μάρκετινγκ,
- επεξηγούν το εννοιολογικό περιεχόμενο και τις προσεγγίσεις του μάρκετινγκ,
- περιγράφουν τη δομή και τα χαρακτηριστικά της προσφοράς και ζήτησης και τη σχέση

Η αλυσίδα αξίας του Porter.

- ☐ Έννοια και σημασία.
- ☐ Οι κύριες λειτουργίες μίας επιχείρησης.
- ☐ Οι υποστηρικτικές λειτουργίες μίας επιχείρησης.
- ☐ Τα οφέλη από την χρησιμοποίηση της αλυσίδας αξίας του Porter.

Ανάλυση PEST.

- ☐ Το εξωτερικό περιβάλλον μίας επιχείρησης.
- ☐ Οι πολιτικές δυνάμεις.
- ☐ Οι οικονομικές δυνάμεις.
- ☐ Οι κοινωνικές δυνάμεις.
- ☐ Οι τεχνολογικές δυνάμεις.
- ☐ Τα οφέλη που προκύπτουν από μία ανάλυση PEST.

Ανάλυση SWOT.

- ☐ Γενικά.
- ☐ Τα δυνατά σημεία μίας επιχείρησης.
- ☐ Τα αδύνατα σημεία μίας επιχείρησης.
- ☐ Οι ευκαιρίες μίας επιχείρησης.
- ☐ Οι κίνδυνοι (απειλές) μίας επιχείρησης.
- ☐ Τα οφέλη που προκύπτουν από μία ανάλυση SWOT.

Τμηματοποίηση της αγοράς.

- ☐ Στόχευση και τοποθέτηση.
- ☐ Ανάλυση του ανταγωνισμού.
- ☐ Ψυχολογία των καταναλωτών.

Μίγμα επικοινωνίας.

- ☐ Η επικοινωνία.
 - Οι επιχειρησιακές επικοινωνίες.
 - Μοντέλα επικοινωνίας.
- ☐ Στόχοι και τεχνικές προώθησης των πωλήσεων.
 - Σχεδιασμός εσωτερικής και εξωτερικής προώθησης των πωλήσεων.

ΕΡΕΥΝΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Ορισμός της έρευνας μάρκετινγκ.

- ☐ Κύρια τμήματα της έρευνας αγοράς.
- ☐ Τύποι σχεδίων έρευνας.
- ☐ Στάδια της ερευνητικής διαδικασίας.
 - Σύνοψη της έρευνας.
 - Ερευνητική πρόταση.
 - Συλλογή στοιχείων.
 - Ανάλυση και αξιολόγηση στοιχείων.
 - Προετοιμασία και παρουσίαση αποτελεσμάτων.

- τους με τη φιλοσοφία του μάρκετινγκ,
- περιγράφουν και αναλύουν την έννοια και τη σημασία της αλυσίδας αξίας του Porter,
- περιγράφουν και αναλύουν τις κύριες και υποστηρικτικές λειτουργίες μίας επιχείρησης σύμφωνα με την αλυσίδα αξίας του Porter,
- αναγνωρίζουν τα οφέλη που προκύπτουν από την εφαρμογή της.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν και αναλύουν το εξωτερικό περιβάλλον στο οποίο δραστηριοποιείται μια επιχείρηση και τις πολιτικές, οικονομικές, κοινωνικές και τεχνολογικές δυνάμεις του εξωτερικού περιβάλλοντος,
- αναγνωρίζουν τα οφέλη που προκύπτουν από μια ανάλυση PEST και την εφαρμόζουν στην επιχείρηση που απασχολούνται,
- αναφέρουν, περιγράφουν αναλύουν τα πιθανά δυνατά και αδύνατα σημεία μίας επιχείρησης και τις απειλές που μπορεί να αντιμετωπίσει.
- αναγνωρίζουν τα οφέλη που προκύπτουν από μία ανάλυση SWOT και την εφαρμόζουν στην επιχείρηση που απασχολούνται.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναλύουν τους τρόπους με τους οποίους εντοπίζονται οι ανάγκες και οι επιθυμίες των καταναλωτών ξενοδοχειακών προϊόντων,
- περιγράφουν τη διαδικασία που ακολουθείται για την τμηματοποίηση της ξενοδοχειακής αγοράς, τη στόχευση ομάδων καταναλωτών και την τοποθέτηση προϊόντων σε διαφορετικά τμήματα της αγοράς.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναγνωρίζουν την έννοια και τη σημασία της επικοινωνίας,
- περιγράφουν τα συστατικά του μίγματος επικοινωνίας και προβολής, που μπορούν να χρησιμοποιήσουν οι επιχειρήσεις,
- περιγράφουν το ρόλο, τη λειτουργία, τους στόχους και τις στρατηγικές σχετικά με την διανομή και πώληση διαφόρων προϊόντων και υπηρεσιών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- επεξηγούν τις αρχές που χαρακτηρίζουν την έρευνα της ξενοδοχειακής αγοράς,
- απαριθμούν και επεξηγούν τα στάδια μιας ερευνητικής διαδικασίας,
- συμμετέχουν σε ερευνητικά προγράμματα Marketing,
- απαριθμούν και επεξηγούν τα στοιχεία που συνθέτουν μια έρευνα,
- αξιολογούν τα στοιχεία της έρευνας με βάση

Είδη έρευνας με βάση την προέλευση των στοιχείων

- ☐ Δευτερογενής έρευνα.
 - Εσωτερικά & εξωτερικά αρχεία.
- ☐ Πρωτογενής έρευνα.
 - Ερωτηματολόγια.
 - Παρατήρηση.
 - Συνεντεύξεις σε βάθος.
 - Πειραματισμός.
- ☐ Συνδυασμοί ερευνητικών μεθόδων περιορισμοί της έρευνας.

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ.

Η Ανάγκη του Μάρκετινγκ - Μια Γενική Εικόνα

Εφαρμογή των Αρχών του Μάρκετινγκ στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις.

- ☐ Ο κλάδος της εστίασης στην Ελλάδα.
- ☐ Η επιλογή εστιατορίου από τον καταναλωτή - Κριτήρια επιλογής.
 - Η ποιότητα και η τιμή του φαγητού.
 - Το περιβάλλον.
 - Η επιρροή των δημογραφικών και κοινωνικών χαρακτηριστικών των καταναλωτών.
 - Η χρήση διαφημιστικών μέσων.

Η Εφαρμογή του Μίγματος Μάρκετινγκ στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις εντός των Ξενοδοχειακών Μονάδων

- ☐ Το Προϊόν της Επιχείρησης.
 - Η τιμή των προϊόντων της
 - Η διανομή των προϊόντων της.
 - Προώθηση των προϊόντων της.
- ☐ Η διαδικασία παροχής της υπηρεσίας επισιτισμού.
 - Η φυσική υπόσταση της υπηρεσίας
- ☐ Οι Άνθρωποι μέσα στην Επισιτιστική Επιχείρηση.

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

- ☐ Ορισμός της έννοιας “στρατηγική μάρκετινγκ”.
 - Στόχοι του μάρκετινγκ.
- ☐ Απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να έχει κάθε στρατηγική μάρκετινγκ.
 - Εξειδικευμένη Ξενοδοχειακή Αγορά.
 - Τοποθέτηση του Ξενοδοχειακού Προϊόντος.
- ☐ Στρατηγικές τουριστικού μάρκετινγκ.
 - Υψηλές στρατηγικές του μάρκετινγκ.
 - Ειδικές στρατηγικές του μάρκετινγκ.
- ☐ Τρεις απλές στρατηγικές μάρκετινγκ.

την προέλευσή τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- επιλέγουν και εφαρμόζουν με επιτυχία σύγχρονες τεχνικές Μάρκετινγκ κατά την εκτέλεση των καθηκόντων τους,
- αναπτύσσουν μέσω των διαδικασιών του μάρκετινγκ επιτυχημένα νέα προϊόντα και υπηρεσίες στις επισιτιστικές επιχειρήσεις που θα εργασθούν,
- αναφέρουν τα κριτήρια επιλογής από τους καταναλωτές ενός εστιατορίου και αξιολογούν τη βαρύτητά τους,
- αναλύουν τα χαρακτηριστικά και τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των διαφόρων μέσων διαφήμισης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τα συστατικά του μίγματος μάρκετινγκ που μπορούν να χρησιμοποιήσουν οι επισιτιστικές επιχειρήσεις,
- εφαρμόζουν και αναπτύσσουν τις κατάλληλες τεχνικές με τις οποίες ο πελάτης μιας επισιτιστικής επιχείρησης θα παραμείνει ευχαριστημένος,
- εφαρμόζουν τεχνικές σχετικές με τη διατήρηση των υπαρχόντων πελατών και την προσέλκυση νέων,
- χρησιμοποιούν εφαρμόζουν τις αρχές του επισιτιστικού μάρκετινγκ για να πετύχουν μεγαλύτερες και επικερδέστερες πωλήσεις αξιοποιώντας καλύτερα τα μέσα που διαθέτουν.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν αναλύουν την έννοια και τους στόχους της στρατηγικής μάρκετινγκ,
- περιγράφουν αναλύουν τα απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να έχει κάθε στρατηγική μάρκετινγκ,
- περιγράφουν αναλύουν ορισμένες στρατηγικές μάρκετινγκ,
- εφαρμόζουν διάφορες απλές στρατηγικές μάρκετινγκ.

ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING PLAN)

- ☐ Ορισμός και λειτουργία του σχεδίου μάρκετινγκ.
- ☐ Ουσιώδεις απαιτήσεις της διαδικασίας σχεδιασμού.
- ☐ Τα πλεονεκτήματα ενός Σχεδίου Μάρκετινγκ.
- ☐ Η διαδικασία σχεδιασμού.

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Δικτυακή διερεύνηση αγοράς και δικτυακός τύπος

Εφαρμογές E-commerce.

- ☐ Δημιουργία ενός δικτυακού τύπου.
 - Τα πρώτα βήματα για την δημιουργία ενός δικτυακού τύπου.
 - Προμήθεια και κατοχύρωση δικτυακού ονόματος της επιχείρησης (domain name).
 - Εναλλακτικές λύσεις για την δημιουργία του δικτυακού τύπου.
 - «Φιλοξενία» δικτυακού τύπου.
 - Κόστος «φιλοξενίας» του δικτυακού τύπου.
- ☐ Το διαδίκτυο ως εργαλείο προβολής - ψηφιακής διαφήμισης και τακτικής και άμεσης συνεργασίας με πελάτες – συνεργάτες της επιχείρησης.
 - Καταχώρηση ηλεκτρονικών Πανό (Banners).
 - Λίστες ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (mailing lists).
 - Διαχείριση συχνών ερωτημάτων. (frequently asked questions).
 - Social media (Facebook, twitter κ.ά.)
 - Πλατφόρμες παρουσίασης ξενοδοχείων, π.χ. Trip advisor.

ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Εισαγωγή στις Δημόσιες Σχέσεις (Public Relations).

- ☐ Εννοιολογική προσέγγιση.
- ☐ Διαφορές μεταξύ των Δημοσίων Σχέσεων και άλλων κατηγοριών σχέσεων των Ανθρώπινων Επιστημών.
- ☐ Διαφορές μεταξύ των Δημοσίων Σχέσεων και άλλων παρεμφερών λειτουργιών.
 - Η ενημέρωση (έννοια, είδη, η σημασία αυτής).
 - Η Προπαγάνδα (έννοια, είδη, η σημασία αυτής).
 - Η Διαφήμιση (έννοια, είδη, η σημασία αυτής, τα μέσα επικοινωνίας που χρησιμοποιεί, βασικά στοιχεία που αφορούν το μήνυμα της διαφήμισης).
 - Το Marketing (έννοια, είδη, η σημασία του).
 - Marketing και δημόσιες σχέσεις.

Κοινό και Κοινή Γνώμη.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν αναλύουν την έννοια του σχεδίου μάρκετινγκ,
- περιγράφουν και να αναλύουν τη λειτουργία του σχεδίου μάρκετινγκ,
- κατονομάζουν τα πλεονεκτήματα του σχεδίου μάρκετινγκ,
- καταstrώνουν ένα σχέδιο μάρκετινγκ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τα οφέλη που αποκομίζει μία επιχείρηση από την επικοινωνία μέσω του διαδικτύου,
- γνωρίζουν τις τεχνικές δημιουργίας θετικής εντύπωσης για την ποιότητα των πληροφοριών,
- εφαρμόζουν και δημιουργήσουν τις νέες υποδομές που «επιβάλλονται» από το e- επιχειρείν σε μια επισιτιστική επιχείρηση,
- διατηρούν ενεργό το ενδιαφέρον των επισκεπτών της ιστοσελίδας,
- συνειδητοποιούν ότι το διαδίκτυο πλέον αποτελεί το σημαντικότερο μέσο διαφήμισης,
- εκτιμήσουν το κόστος δημιουργίας και φιλοξενίας ενός δικτυακού τύπου,
- εφαρμόζουν τις πλέον σύγχρονες τεχνικές πωλήσεων στην εκτέλεση των καθηκόντων τους,
- χρησιμοποιούν και εφαρμόζουν διάφορους τρόπους διαφήμισης στο δικτυακό τόπο,
- συνειδητοποιήσουν τη σημασία των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, καθώς και των διαφόρων ειδών πλατφόρμας παρουσίασης ξενοδοχείων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν την έννοια και τη σημασία των Δημοσίων Σχέσεων,
- αναγνωρίζουν τις διαφορές που υπάρχουν μεταξύ αυτών και των λοιπών σχέσεων που υπάρχουν ανάμεσα στις ανθρωπιστικές επιστήμες,
- κατανοούν τις παρεμφερείς με τις δημόσιες σχέσεις λειτουργίες, τους σκοπούς τους καθώς και τις διαφορές και ομοιότητές τους με τις δημόσιες σχέσεις.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση

- ☐ Καθορισμός της έννοιας “κοινό”.
- ☐ Οι διακρίσεις του κοινού.
- ☐ Παρεμφερείς έννοιες με το “κοινό”.
- ☐ Καθορισμός της έννοιας “κοινή γνώμη”.
- ☐ Παράγοντες μορφοποίησης της κοινής γνώμης.
- ☐ Επιδράσεις στη διαμόρφωση της κοινής γνώμης.
- ☐ Ο ρόλος της κοινής γνώμης στη σύγχρονη κοινωνία.
- ☐ Δημόσιες σχέσεις και κοινή γνώμη.
- ☐ Πολλαπλασιαστές της κοινής γνώμης.
- ☐ Βασικές οδηγίες κατάρτισης προγράμματος διαμόρφωσης της κοινής γνώμης.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Διακρίσεις πελατών.

- ☐ Στάδια σκέψης του πελάτη πριν την αγορά.
- ☐ Στοιχεία μέγιστης σημασίας ανά πελάτη.
 - Εξωτερικός χώρος εστιατορίου.
 - Είσοδος στο εστιατόριο - Αναμονή.
 - Μενού - Service - Φαγητό.
 - Καθαριότητα.

Τεχνικές ικανοποίησης και προσέλκυσης πελατών.

- ☐ Η έννοια της προώθησης πωλήσεων.
- ☐ Τεχνικές προώθησης των πωλήσεων.
- ☐ Εργαλεία της προώθησης πωλήσεων.
- ☐ Σχεδιασμός εκστρατείας προώθησης πωλήσεων.

Μέθοδοι και τεχνικές πώλησης.

- ☐ Η εξέλιξη των τεχνικών πωλήσεων
 - Η στρατηγική του «κερδίζουμε και οι δύο».
 - Ο ρόλος της «δέσμευσης» προς τους πελάτες.
 - Η σημασία της «εκτίμησης» στο πρόσωπο του πωλητή.
 - Η στρατηγική πάντα «γνωρίζουμε το προϊόν που πουλάμε».
 - Η στρατηγική διεύρυνσης των αγορών - νέων πελατών.
- ☐ Η τακτική AIDCA.
- ☐ Σωστή διαχείριση χρόνου.
 - Συνήθεις λόγοι για «χάσιμο χρόνου».
- ☐ Απαραίτητες γνώσεις που πρέπει να έχει ο υπάλληλος για τη διευκόλυνση των πωλήσεων.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- ☐ Απλοί κανόνες που πρέπει να ακολουθούνται για τη διευκόλυνση των πωλήσεων.
- ☐ Απλοί μέθοδοι ανάπτυξης της γνώσης και της αντίληψης του εστιατορικού προϊόντος.
- ☐ Αποτελεσματικές τεχνικές και στρατηγικές για την πώληση των ακριβών προϊόντων.
- ☐ Η «πρόσωπο με πρόσωπο» επαφή με τον πελάτη.
- ☐ Οι λεπτομέρειες κάνουν τη διαφορά.

να :

- κατανοούν τις έννοιες κοινό και κοινή γνώμη, καθώς και τις παρεμφερείς με αυτές έννοιες,
- κατανοούν τη σημασία των δημοσίων σχέσεων στη διαμόρφωση της κοινής γνώμης,
- κατανοούν τη σημασία της κοινής γνώμης στη ταξιδιωτική και επισιτιστική βιομηχανία,
- περιγράφουν τους παράγοντες μορφοποίησης της κοινής γνώμης,
- κατονομάζουν τις επιδράσεις στη διαμόρφωση της κοινής γνώμης,
- κατανοούν την σημασία των πολλαπλασιαστών της κοινής γνώμης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατονομάζουν τις κατηγορίες πελατών που υπάρχουν,
- περιγράφουν τα στάδια σκέψης του πελάτη πριν την αγορά των εστιατορικών προϊόντων,
- εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές ικανοποίησης και προσέλκυσης πελατών,
- κατανοούν τη σημασία της προώθησης πωλήσεων,
- κατονομάζουν και εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές προώθησης πωλήσεων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- σχεδιάζουν μια εκστρατεία προώθησης πωλήσεων,
- κατονομάζουν και εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές πωλήσεων,
- εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές πωλήσεων
- εφαρμόζουν την τακτική AIDCA,
- διαχειρίζονται με ορθολογικό τρόπο το χρόνο τους,
- κατονομάζουν τις γνώσεις που πρέπει να έχει κάθε υπάλληλος μίας επισιτιστικής επιχείρησης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τις λεπτομέρειες που έχουν σημασία κατά την πώληση των επισιτιστικών προϊόντων,
- εφαρμόζουν διάφορους απλούς κανόνες που ακολουθούνται για τη διευκόλυνση των πωλήσεων,
- εφαρμόζουν διάφορες απλές μεθόδους ανάπτυξης της γνώσης και της αντίληψης του εστιατορικού προϊόντος,
- εφαρμόζουν διάφορους τρόπους αύξησης των

- Προγραμματισμός τυχόν ερωτήσεων από τους πελάτες. πωλήσεων.
 - Ο σωστός «χειρισμός» των πελατών.
 - Αντιμετώπιση των αντιρρήσεων.
- ❑ Τρόποι αύξησης των πωλήσεων.

**ΜΑΘΗΜΑ : ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ & ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ
ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ ΜΕ Η/Υ
ΕΤΟΣ : Γ' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 (1 ΘΕΩΡΙΑ + 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ διενεργούν παραγγελίες αγορές και παραλαβές τροφίμων,
- ❑ αποθηκεύουν σωστά τα τρόφιμα με κριτήρια υγιεινής και ασφάλειας,
- ❑ γνωρίζουν την εσωτερική διακίνηση των τροφίμων μέσω των τμημάτων του F&B,
- ❑ προσδιορίζουν τον έλεγχο και το κόστος της μερίδας,
- ❑ προσδιορίζουν τις αποδόσεις των τροφίμων στην παρασκευή των διαφόρων παρασκευών και υπολογίζουν το κόστος συμμετοχής τους στις μερίδες,
- ❑ υπολογίζουν τα κόστη για βοηθητικές εργασίες τροφίμων,
- ❑ ελέγχουν την απόδοση των παραγωγών της επισιτιστικής μονάδας
- ❑ γνωρίζουν από υπολογισμούς πιάτου - μενού - μενού εκδηλώσεων,
- ❑ υπολογίζουν την ημερήσια κατανάλωση και το κόστος των ποτών και τροφίμων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ & ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Αγορές Τροφίμων.

- ❑ Παράγοντες που ρυθμίζουν τις αγορές τροφίμων.
- ❑ Αποτελεσματικές Αγορές.
- ❑ Πρότυπα Αγορών.
- ❑ Μέθοδοι & Διαδικασίες Αγορών.
- ❑ Όριο Παραγγελίας Προϊόντων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν τις προϋποθέσεις για αποτελεσματικές αγορές, τα πρότυπα αγορών και τις διαδικασίες αγορών,

Παραλαβή Τροφίμων.

- ❑ Η σωστή Παραλαβή.
- ❑ Έντυπα Παραλαβής Εμπορευμάτων.
- ❑ Διαδικασία Παραλαβής.
- ❑ Κερδοσκοπία Προμηθευτών.
- ❑ Ακριβά Υλικά.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν την διαδικασία της σωστής παραλαβής των εμπορευμάτων και τα σχετικά με την παραλαβή έντυπα,
- διεκπεραιώνουν σωστά μια διαδικασία παραλαβής εμπορευμάτων.

Αποθήκευση τροφίμων.

- ❑ Ο χώρος της αποθήκης.
- ❑ Κατηγορίες αποθηκών.
- ❑ Κανόνες ορθής αποθήκευσης.
- ❑ Υλικά & θερμοκρασίες αποθήκευσης.
- ❑ Διάρκεια αποθήκευσης.
- ❑ Έλεγχος αποθήκης - έντυπα αποθήκης
- ❑ Τιμολόγηση προϊόντων αποθήκης

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- παραλαμβάνουν τα τρόφιμα κάτω από συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας,
- διενεργούν έλεγχο αποθήκης,
- συμπληρώνουν τα έντυπα αποθήκης,
- τιμολογούν τα προϊόντα της αποθήκης,

Διακίνηση Τροφίμων.

- ❑ Διαδικασία εσωτερικής διακίνησης στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης.
- ❑ Οργάνωση διανομής.
- ❑ Ενημέρωση καρτελών είδους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- οργανώνουν τη διανομή των εμπορευμάτων στα τμήματα της επιχείρησης.
- συμπληρώνουν τα απαραίτητα έντυπα για τη διακίνηση των προϊόντων μέσα στην

Υπολογισμός Βοηθητικής Εργασίας Κάρτα Ελέγχου των κρεάτων.

Ασκήσεις Υπολογισμού

Πρότυπες αποδόσεις τροφίμων - φύρα.

- ❑ Απώλειες βάρους ανά είδος και τρόπο προετοιμασίας και παρασκευής σε :
 - κρέατα,
 - πουλερικά και κυνήγι,
 - ψάρια και θαλασσινά (οστρακοειδή - μαλάκια),
 - φρούτα και λαχανικά,
 - κονσέρβες.
- ❑ Υπολογισμός κόστους υλικών έτοιμων προς χρήση προϊόντων με βάση το αρχικό κόστος προμήθειάς τους.

Ασκήσεις Υπολογισμού

Έλεγχος Μεριδας.

- ❑ Το επίπεδο (Status) των πελάτη και της επιχείρησης.
- ❑ Η ποιότητα Τροφής.
- ❑ Η Τιμή Αγοράς της Τροφής..
- ❑ Στοιχεία που βοηθούν στον έλεγχο μερίδας.

Κόστος Μεριδας.

- ❑ Υπολογισμός τιμών κόστους μερίδας.
 - Κόστος υλικών μερίδας.
 - Εργατικό κόστος.
 - Γενικά έξοδα.

Επιμερισμός εργατικού κόστους και γενικών εξόδων μιας συγκεκριμένης περιόδου, σε σχέση με τον προσδοκώμενο κύκλο εργασιών.

Έλεγχος απόδοσης παραγωγής παρασκευών (cooking yield test).

- ❑ Υπολογισμός κόστους πιάτων α λα καρτ – μενού ταμπλ ντ' οτ - καταλόγου - εκδηλώσεων.

Ασκήσεις Υπολογισμού

Ημερήσιος Υπολογισμός Ανάλωσης Παρασκευασμάτων και Ποτών.

επιχείρηση,

- ενημερώνουν τις καρτέλες ειδών των προϊόντων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν τις βοηθητικές εργασίες που απαιτούνται για τη διαχείριση των διαφόρων τροφίμων.
- ελέγχουν σωστά τα τμήματα, το βάρος και την τιμή των παραλαμβανόμενων από την επιχείρηση κρεάτων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- προσδιορίζουν τις αποδόσεις των τροφίμων για τις διάφορες παρασκευές,
- υπολογίζουν τη το κόστος της συμμετοχής τους στις παρασκευές με βάση την απόδοσή τους και την τιμή αγοράς τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν ότι η αναλογία καλής ποιότητας και ποσότητας τροφής στη μερίδα δίνει στην επιχείρηση περισσότερη δυναμική στο τομέα των πωλήσεων στο F&B.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- προβαίνουν στον υπολογισμό τιμών κόστους μερίδας, τιμής πώλησης
- μεικτού κέρδους, γενικών εξόδων, κέρδους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν τις διαδικασίες του ελέγχου μερίδας και υπολογίζουν το κόστος πιάτων, μενού, καταλόγου και εκδηλώσεων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν την διαδικασία του ημερήσιου υπολογισμού κόστους των τροφίμων και ποτών με βάση τις αναλώσεις τους στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΜΕ Η/Υ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Καταχώρηση ειδών στο μηχανογραφικό σύστημα.

- ☐ Δημιουργία κωδικών ανά :
- ☐ κατηγορία ομάδα υποομάδα ειδών και είδος.
- ☐ Δημιουργία κωδικών της κεντρικής αποθήκης και των τμημάτων της επιχείρησης
- ☐ Καταχώρηση μονάδων μέτρησης ειδών.
- ☐ Σύνδεση με το λογιστικό σύστημα.
- ☐ Άνοιγμα νέας χρήσης.
- ☐ Μεταφορά υπολοίπων από την προηγούμενη χρήση.
- ☐ Κλείσιμο προηγούμενης χρήσης.

Καταχώρηση / Διαχείριση ειδών ανά τμήμα πωλήσεων (POS).

- ☐ Μονάδες Συσκευασίας.
- ☐ Μονάδες υλικών συνταγών
- ☐ Τιμές αγοράς υλικών και προϊόντων από συμφωνίες με τους προμηθευτές.
- ☐ Καταχώρηση ειδών ανά τμήμα.
 - Καταχώρηση προϊόντων προς πώληση.
 - Καταχώρηση προϊόντων σε αναμονή
- ☐ Τιμοκατάλογοι αγορών ανά τμήμα .

Είδη - Συνταγές.

- ☐ Έκδοσης Συνταγών.
 - Περιγραφή.
 - Δοσολογία υλικών.
 - Μερίδες συνταγής
- ☐ Εκτύπωση.

Τιμοκατάλογοι Πώλησης.

- ☐ Τιμοκατάλογοι πώλησης κεντρικού.
- ☐ Τιμοκατάλογοι πώληση ανά τμήμα.
- ☐ Βασικός τιμοκατάλογος λιανικής με ΦΠΑ.
- ☐ Μεταβολές τιμών στους τιμοκαταλόγους - Ενημέρωση κεντρικού.

Αγορές – Παραστατικά Αγορών.

- ☐ Καταχώρηση αγορών
- ☐ Έρευνα παραλαμβανόμενης ποσότητας και συμφωνηθείσας τιμής
 - Αποδοχή.
 - Διόρθωση - Μεταβολή.
 - Διαγραφή.

Διακινήσεις Μεταφορές.

- ☐ Μεταφορές (εξαγωγή και εισαγωγή) υλικών και προϊόντων σε ή από άλλη αποθήκη
 - Αρχική καταχώρηση
 - Επαναλαμβανόμενη καταχώρηση.

Αποδοχή

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- οργανώνουν τις εργασίες του τμήματος για το άνοιγμα και το κλείσιμο της λογιστικής περιόδου σε μια μηχανογραφημένη αποθήκη.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τη λειτουργία ενός ταμειακού συστήματος POS,
- χειρίζονται το κεντρικό μενού του λογισμικού προγράμματος POS,
- εκτελούν όλες τις απαραίτητες εργασίες καταχώρησης και διαχείρισης ειδών με βάση τις πωλήσεις και εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- δημιουργούν και καταχωρούν συνταγές με τη δοσολογία των υλικών και των αναλογούντων ανά συνταγή μερίδων,
- εκτυπώνουν τις συνταγές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- δημιουργούν τιμοκαταλόγους πώλησης
- αλλάζουν τις τιμές στους τιμοκαταλόγους ανάλογα με το εκάστοτε κόστος παραγωγής των τιμολογούμενων ειδών και την πολιτική της επιχείρησης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τους τύπους των παραστατικών που χρησιμοποιούνται για την αγορά προϊόντων.
- καταχωρούν τα παραστατικά,
- εμφανίζουν, οριστικοποιούν, τροποποιούν και διαγράφουν εγγραφές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ενημερώνουν τις ψηφιακές καρτέλες με τις διακινήσεις τους από και προς τα τμήματα της επιχείρησης,

Καταστροφές - Φθορές.

- ❑ Καταχώρηση παραστατικών μη αξιοποιήσιμων προϊόντων κατά είδος και ποσότητα.
- ❑ Σύνταξη αναφορών - Μηνύματα.

Μετατροπές.

- ❑ Αλλαγή κωδικών σε ήδη καταχωρημένα υλικά και προϊόντα.
 - Δημιουργία νέων κωδικών.
 - Ένταξη σε κωδικό ομαδοποιημένων ειδών.

Συνδέσεις Ενημέρωσης Πωλήσεων.

- ❑ Ομαδοποίηση πωλήσεων για όλα τα σημεία πώλησης.
 - Έκδοση αποδείξεων λιανικής.
 - Ακύρωση αποδείξεων.
- ❑ Αυτόματη αφαίρεση των καταναλωθέντων εμπορευμάτων (υλικών και προϊόντων) από τους σχετικούς αντίστοιχους καταλόγους των αποθηκών των τμημάτων.
- ❑ Σύνδεση των εισπράξεων με το μηχανογραφημένο λογιστικό σύστημα.

Διακινήσεις - Αναλώσεις (F&B)

- ❑ Βάση των πωλήσεων/ Εξαγωγών - Έρευνα
- ❑ Δημιουργία Παραστατικών - Έτοιμο Προϊόν

Απογραφές – Περιοδικές Απογραφές Καταστήματος

- ❑ Περιοδική Απογραφή Καταστήματος.
 - Επιλογή χρονικής περιόδου.
 - Εμφάνιση υπολοίπων στην αποθήκη υλικών και τροφίμων ανά κατηγορία, ομάδα και είδος.
 - Έλεγχος πραγματικών υπολοίπων από διενέργεια απογραφής.
 - Ενημέρωση υπολοίπων στο σύστημα με βάση τα αποτελέσματα της πραγματικής απογραφής.
- ❑ Ανάλυση - συμπεράσματα.

Εκτύπωση κινήσεων.

Κόστος Κατανάλωσης.

- ❑ Παρουσίαση για κάθε απογραφική περίοδο καταστάσεων εισερχομένων ειδών ανά κωδικό με :
 - ημερομηνίες εισαγωγής παρτίδων,

- δημιουργούν νέα καρτέλες για πρωτοεμφανιζόμενα είδη,
- οριστικοποιούν τις διακινήσεις.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εισάγουν στο σύστημα παραστατικά καταστροφών και φθορών ανά είδος και ποσότητα,
- συντάσσουν σχετικές αναφορές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- μεταβάλλουν στο σύστημα τους κωδικούς καταχώρησης ορισμένων ειδών σε περιπτώσεις που διαπιστώνεται ότι αυτό βοηθά στην αναζήτησή τους στο σύστημα και στη σωστή καταγραφή των αποθεμάτων τους κατά την διάρκεια της μιας απογραφής.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- χειρίζονται το κεντρικό μενού του λογισμικού προγράμματος POS,
- εκτελούν όλες τις απαραίτητες εργασίες διαχείρισης ειδών με βάση τις πωλήσεις και εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις,
- συνδέουν το σύστημα με το λογιστικό λογισμικό της επιχείρησης

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν ότι με βάση τις πωλήσεις των παρασκευασμάτων δημιουργούνται στο σύστημα οι αναλώσεις υλικών των συνταγών τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- μπορούν να πραγματοποιούν απογραφές σύμφωνα με τα το δυνατότητες του υπάρχοντος μηχανογραφικού προγράμματος, ώστε να προκύπτουν έγκυρες ενημερώσεις και αποτελέσματα.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- παρουσιάζουν τις κινήσεις των ειδών της αποθήκης και των σημείων πώλησης της

- ποσότητες εισαγομένων ειδών για κάθε παρτίδα
 - τιμές αγοράς των ειδών κάθε παρτίδας.
- Υπολογισμοί ανά κωδικό :
- της συνολικής ποσότητας εισερχομένων ειδών.
 - του συνολικού κόστους αγοράς
 - της μέσης τιμής αγοράς της μονάδας μέτρησης των ειδών.

- ❑ Παρουσίαση για την ίδια απογραφική περίοδο καταστάσεων αναλωθέντων προς τα σημεία πώλησης της επιχείρησης ειδών ανά κωδικό με :
 - τη συνολική ποσότητα των διακινηθέντων υλικών,
 - τη μέση τιμή αγοράς τους,
 - το συνολικό κόστος αγοράς τους.
- ❑ Εκτύπωση καταστάσεων κόστους κατανάλωσης :
 - αναλυτικής κατά κωδικό
 - συγκεντρωτικής για όλη την επιχείρηση.

Ισοζύγιο αποθήκης.

- ❑ Παρουσίαση για κάθε απογραφική περίοδο αναλυτικών καταστάσεων ανά κωδικό των κινήσεων των υλικών της αποθήκης με στοιχεία που αφορούν :
 - στην ποσότητα των εισερχομένων ειδών,
 - στην ποσότητα των διακινούμενων ειδών, που καταναλώθηκαν στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης,
 - στην ποσότητα των ειδών που καταγράφηκαν ως φθορές,
 - στα αποθέματα της αποθήκης.
- ❑ Έλεγχος - συμπεράσματα - αναφορές.
- ❑ Εκτύπωση συγκεντρωτικής κατάστασης ισοζυγίου.
- ❑ Εκτύπωση αναφορών.

επιχείρησης για μια συγκεκριμένη απογραφική περίοδο,

- δημιουργούν και εκτυπώνουν καταστάσεις κόστους του κατανάλωσης αναλυτικά για κάθε είδος και συγκεντρωτικά για όλη την επιχείρηση.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- παρουσιάζουν καταστάσεις με το ισοζύγιο της κεντρικής αποθήκης και των επιμέρους αποθηκών των διαφόρων τμημάτων της επιχείρησης, για κάθε απογραφική περίοδο,
- εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις,
- συντάσσουν και εκτυπώνουν αναφορές με συμπεράσματα και σχετικές προτάσεις.

ΜΑΘΗΜΑ : ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ
ΕΤΟΣ : Γ' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 (2 ΘΕΩΡΙΑ + 1 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ☐ διακρίνουν - προσδιορίζουν τα χαρακτηριστικά ενός ισορροπημένου μενού,
- ☐ συνθέτουν εξισορροπημένα εδεσματολόγια,
- ☐ προσδιορίζουν παράγοντες που καθιστούν το εδεσματολόγιο μέσο προώθησης των πωλήσεων,
- ☐ επεξηγούν την ορολογία που περιλαμβάνεται στο εδεσματολόγιο,
- ☐ περιγράφουν τις παρασκευές που περιλαμβάνονται στο εδεσματολόγιο,
- ☐ αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου,
- ☐ εξηγούν τους κανόνες για τη σύνθεση μενού,
- ☐ γράφουν σωστά τα εδεσματολόγια, στην ελληνική, στην αγγλική και στη γαλλική γλώσσα,
- ☐ αναφέρουν & εξηγούν τη σημασία της εμφάνισης του μενού για τους στόχους της επιχείρησης,
- ☐ περιγράφουν τους διάφορους τύπους μπουφέ,
- ☐ συνθέτουν μενού για τους διάφορους τύπους μπουφέ,
- ☐ αξιολογούν και συνθέτουν εορταστικά μενού και μενού για ρεβεγιόν,
- ☐ αξιολογούν και συνθέτουν τιμοκαταλόγους & κάρτες εστιατορίου,
- ☐ τοποθετούν τα εδέσματα με την σωστή εδεσματολογική σειρά,
- ☐ εξηγούν τη σημασία του μενού ως μέσο προώθησης των πωλήσεων της επιχείρησης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή - σκοπός του μαθήματος.

- ☐ Η σημασία σύνθεσης εδεσματολογίου (Μενού).
- ☐ Είδη εδεσματολογίων.
 - Προκαθορισμένα (table d' hôte).
 - Κατ' επιλογή (à la carte).
 - Ειδικά (special).

Σύνθεση εδεσματολογίου (Μενού).

- ☐ Παράγοντες που καθορίζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου.
 - Τύπος της επιχείρησης,
 - Προσωπικό & εξοπλισμός κουζίνας,
 - Προσωπικό & εξοπλισμός εστιατορίου,
 - Τιμή του μενού,
 - Είδος των πελατών,
 - Εποχή του χρόνου.

Κανόνες σύνθεσης εδεσματολογίου (Μενού).

- ☐ Γενικοί κανόνες σύνθεσης εδεσματολογίου (Μενού), με παραδείγματα σωστών και λανθασμένων.
- ☐ Κανόνες σύνθεσης ειδικών Μενού.

Σύνθεση Μενού σύμφωνα με τους εδεσματολογικούς κανόνες.

- ☐ Σειρά παράθεσης εδεσμάτων.
- ☐ Πρώτες ύλες - Εποχικότητα.
- ☐ Καταλληλότητα των τροφών.
- ☐ Κόστος τροφών για τη σύνθεση Μενού.
- ☐ Ορολογία στη σύνθεση του Μενού.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν το εδεσματολόγιο και εξηγούν τη χρησιμότητά του,
- αναφέρουν τα είδη των εδεσματολογίων,
- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά κάθε είδους μενού,
- αναφέρουν τις διαφορές μεταξύ των διαφόρων μενού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εξηγούν τους κανόνες για τη σύνθεση μενού,
- αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου,
- επεξηγούν πώς και γιατί το προσωπικό και ο εξοπλισμός της επιχείρησης επηρεάζουν τη σύνθεση του μενού,
- εξηγούν τον τρόπο με τον οποίο η πελατεία επηρεάζει τη σύνθεση του μενού,
- διακρίνουν το ρόλο που διαδραματίζει η εποχή του χρόνου στη σύνθεση του μενού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- διακρίνουν τα χαρακτηριστικά ενός ισορροπημένου μενού,
- τοποθετούν τις παρασκευές στα εδεσματολόγια με τη σωστή σειρά,
- συνθέτουν ισορροπημένα εδεσματολόγια

σύμφωνα με τους κανόνες και την ορολογία της γαστρονομικής τέχνης.

Γλώσσα & γραφή εδεσματολογίου.

- ☐ Γλώσσα του εδεσματολογίου.
- ☐ Γραφή του εδεσματολογίου.
- ☐ Ανάλυση της γραφής των μενού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γράφουν σωστά τα εδεσματολόγια για παρασκευές που έχουν διδαχθεί, στην ελληνική, στην αγγλική και στη γαλλική γλώσσα,
- διακρίνουν αναλύουν και επεξηγούν τους κανόνες γραφής των εδεσματολογίων.

Ορολογία και Ονοματολογικοί Όροι Παρασκευών Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής.

- ☐ Περιγραφή φαγητών, ορολογία.
- ☐ Ονοματολογία παρασκευών μαγειρικής.
- ☐ Ονομασίες "μεθόδων παρασκευής".

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά ενός φαγητού από την ορολογία που το συνοδεύει.
- περιγράφουν συνοπτικά διάφορες παρασκευές που έχουν διδαχθεί επισημαίνοντας τα κύρια χαρακτηριστικά τους,

Εμφάνιση του εδεσματολογίου.

- ☐ Είδος καρτιού.
- ☐ Εκτύπωση.
- ☐ Σειρά παρουσίασης φαγητών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εξηγούν τη σημασία που έχει η εμφάνιση του μενού στην προώθηση των στόχων της επιχείρησης,
- αναφέρουν τους παράγοντες που συμβάλλουν στην εμφάνιση ενός καλαίσθητου έντυπου εδεσματολογίου,
- αξιολογούν ένα τέτοιο εδεσματολόγιο.

Κανόνες Σύνθεσης Μενού Μπουφέ.

- ☐ Παραδοσιακός μπουφέ.
- ☐ Εμπορικός μπουφέ.
- ☐ Κρύος μπουφέ - Ζεστός μπουφέ.
- ☐ Μόνιμος μπουφέ.
- ☐ Ελληνικός μπουφέ.
- ☐ Μπουφές κοκτέιλ..
- ☐ Μπουφές συνεδρίων.
- ☐ Μπουφές συνεδριάσεων (coffee breaks).

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν τους διάφορους τύπους μπουφέ,
- συνθέτουν μενού για τους διάφορους τύπους μπουφέ,
- αξιολογούν τις συνθέσεις μπουφέ.

Ασκήσεις

Σύνθεση εορταστικών Μενού (Menu gala). Σύνθεση Μενού Ρεβεγιόν.

Ασκήσεις

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- συνθέτουν εορταστικά μενού,
- συνθέτουν μενού για ρεβεγιόν,
- αξιολογούν τις συνθέσεις εορταστικών μενού και μενού για ρεβεγιόν.

Σύνθεση Τιμοκαταλόγου Εστιατορίου - - Ανάλυση κάρτας εδεσμάτων.

- ☐ Ορεκτικά κρύα - ζεστά (διεθνείς ονοματολογίες).
- ☐ Σούπες - Ζυμαρικά - Αβγά - Ψάρια.
- ☐ Εντράδες.
- ☐ Πιάτα ημέρας.
- ☐ Διεθνείς ονοματολογίες, παρασκευές & γαρνιτούρες.
- ☐ Διεθνείς σάλτσες και παράγωγα αυτών.
- ☐ Πατάτες - Λαχανικά - Σαλάτες - Τυριά.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- συνθέτουν τιμοκαταλόγους εστιατορίου,
- τοποθετούν τις κατηγορίες των εδεσμάτων με τη σωστή εδεσματολογική σειρά,
- αξιολογούν τιμοκαταλόγους & κάρτες εδεσμάτων

- ☐ Γλυκά - επιδόρπια.

Κανόνες σύνθεσης ειδικών διαιτητικών “μενού”.

- ☐ Δίαιτες ασθενών - Σύνθεση μενού για :
 - διαβητικούς,
 - καρδιοπαθείς και υπερτασικούς,
 - πελάτες που πάσχουν από έλκος.

Ασκήσεις

Το εδεσματολόγιο ως μέσο προώθησης των πωλήσεων.

- ☐ Πιστότητα - συνέπεια.
- ☐ Ποιότητα εδεσμάτων.
- ☐ Τιμή φαγητών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- συνθέτουν διαιτητικά μενού,
- αξιολογούν τα διαιτητικά μενού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- εξηγούν τη σημασία του μενού ως μέσου προώθησης των πωλήσεων της επιχείρησης,
- αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που καθιστούν το εδεσματολόγιο ένα αποτελεσματικό εργαλείο για την προώθηση των πωλήσεων φαγητών και ποτών,
- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά ενός μενού το οποίο, κατά τη γνώμη τους, μπορεί να συμβάλει στην προώθηση των πωλήσεων φαγητών και ποτών.

ΜΑΘΗΜΑ : ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

ΕΤΟΣ : Γ' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 7 (2 ΘΕΩΡΙΑ + 1 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ☐ παρασκευάζουν βασικές σάλτσες,
- ☐ ετοιμάζουν, παρασκευάζουν και παρουσιάζουν ορεκτικά παραθέτοντας τα στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,
- ☐ παρασκευάζουν πατάτες σύμφωνα με τις συνταγές,
- ☐ ετοιμάζουν και παραθέτουν κάθε κατηγορίας σαλάτες και τις συνοδεύουν με ειδικές σάλτσες,
- ☐ παρασκευάζουν ζυμαρικά και εκτελούν συνταγές παρασκευών με ζυμαρικά,
- ☐ παρασκευάζουν συνταγές με βάση τους το ρύζι,
- ☐ ετοιμάζουν εδέσματα με όλα τα είδη των οσπρίων,
- ☐ προετοιμάζουν και παρασκευάζουν πιάτα με θαλασσινά και ψάρια,
- ☐ προετοιμάζουν και δημιουργούν κάθε είδους παρασκευής από όλα τα είδη και τις κατηγορίες κρέατος,
- ☐ κατανοούν τη σπουδαιότητα της προώθησης της ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας σαν μέσο τουριστικής και πολιτιστικής προβολής αλλά και υγιεινής διατροφής,
- ☐ γνωρίζουν και ετοιμάζουν τις παρασκευές της παγκόσμιας κουζίνας.
- ☐ παρουσιάζουν όλες τις κατηγορίες παρασκευών βάσει των κανόνων της γαστρονομίας,
- ☐ διακοσμούν τις παρασκευές με καλαισθητο τρόπο,
- ☐ παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,
- ☐ διατηρούν τις παρασκευές στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την κατανάλωσή τους.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΑΛΤΣΕΣ

- ☐ Σκουρόχρωμες και παράγωγες.
- ☐ Άσπρες σάλτσες και παράγωγες.
- ☐ Σάλτσες βουτύρου.
- ☐ Διάφορες άλλες σάλτσες.
- ☐ Ζεστές σάλτσες - Κρύες σάλτσες.
- ☐ Μίγματα βουτύρου.

ΣΟΥΠΕΣ

- ☐ Σούπες δεμένες.
- ☐ Σούπες βελουτέ.
- ☐ Σούπες κρέμες.
- ☐ Σούπες πουρέ.
- ☐ Ειδικές ομάδες.
 - Κρύες σούπες.
 - Σούπες σπεσιαλιτέ.
- ☐ Εθνικές σούπες.
- ☐ Γαρνίρισμα και σερβίρισμα της σούπας.
- ☐ Ορολογία

Εργαστήριο

ΣΑΛΤΣΕΣ

- ✓ Παράγωγες σάλτσες τομάτας.
- ✓ Σάλτσα ντεμι γκλας και παράγωγες.
- ✓ Σάλτσα αμερικαίν.
- ✓ Σάλτσα ολανδέζ.
- ✓ Σάλτσα κοκτέιλ.

ΣΟΥΠΕΣ

- ✓ Σούπα γκασπάτσο ντομάτας.
- ✓ Σούπα μινεστρόνε.
- ✓ Σούπα φασολάδα.
- ✓ Σούπα κρέμα σπαράγγια.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- παρασκευάζουν τις βασικές σάλτσες και τις παραγωγές τους,.
- παρουσιάζουν εδέσματα με τις σάλτσες τους,
- διατηρούν τις σάλτσες μέχρι την κατανάλωσή τους,
- διακρίνουν τις διαφορές μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών σουπών,
- παρασκευάζουν σούπες κάθε κατηγορίας,
- ετοιμάζουν γαρνιτούρες για τις σούπες,
- παρουσιάζουν και παραθέτουν σούπες σύμφωνα με τις αρχές της γαστρονομίας,
- διατηρούν τις σούπες μέχρι την κατανάλωσή τους.

- ✓ Σούπα κρύα αγγουριού.

ΖΕΣΤΑ - ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΙΑΤΑ

- ☐ Γεμίσεις και μίγματα για γεμίσεις.
- ☐ Ζεστά ορεκτικά.
 - Κροκέτες, πιτάκια, σουβλάκια.
 - Κρούστες, σουφλέ, ταρτάκια.
- ☐ Κρύα ορεκτικά - Ζελέ.
- ☐ Καναπεδάκια - Κοκτέιλ ορεκτικών.
 - Παραλλαγές ορεκτικών.
- ☐ Γαρνίρισμα - σερβίρισμα των κρύων πιάτων.
 - Προπαρασκευαστικές εργασίες.
 - Διαμόρφωση των πιατέλων σερβιρίσματος.
 - Διαμόρφωση των πιατέλων παρουσίασης.

Εργαστήριο

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- ✓ Χταπόδι σε πουρέ ρεβιθιού με ρόκα & κρέμα βαλσάμικο.
- ✓ Σαγανάκι με γραβιέρα, φέτα, λιαστή, βασιλικό.
- ✓ Λουκάνικα με μανιτάρια και πολύχρωμες πιπεριές.
- ✓ Ψητές φέτες μελιτζάνας με φρέσκια μοτσαρέλα και παρμεζάνα ψημένες στο φούρνο με σάλτσα τομάτας.
- ✓ Κολοκυθοκεφτέδες

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- ✓ Προσούτο με ντοματίνια, ρόκα, κρέμα βαλσάμικου και σύκο.
- ✓ Μελιτζανοσαλάτα με φέτα.
- ✓ Ναπολεόν λαχανικών, μαστέλο Χίου & πέστο μαϊντανού.
- ✓ Γαύρος μαρινέ με φασόλια μαυρομάτικα.

ΠΑΤΑΤΕΣ

- ☐ Όλοι οι τρόποι κοπής πατατών.
- ☐ Όλοι οι τρόποι παρασκευής πατατών.

Εργαστήριο

- ✓ Πατάτες λιονέζ.
- ✓ Πατάτες ντοφινουάζ.
- ✓ Πατάτες της δούκισσας.
- ✓ Πατάτες ριγανάτες με φέτα.
- ✓ Πατάτες μπέικον και δενδρολίβανο.
- ✓ Πατάτες πουρές.
- ✓ Πατάτες καρέ με θυμάρι.
- ✓ Πατάτες σε αλουμινόχαρτο.

ΣΑΛΑΤΕΣ

- ☐ Σαλάτες από ωμά λαχανικά/ ωμές σαλάτες
- ☐ Σαλάτες από μαγειρεμένα λαχανικά
- ☐ Σάλτσες για σαλάτες - Ντρέσινγκς
- ☐ Το γαρνίρισμα της σαλάτας
- ☐ Μπουφές με σαλάτες

Εργαστήριο

- ✓ Σπανάκι ρόκα ντοματίνια παρμεζάνα.
- ✓ Πράσινη σαλάτα με σύγκλινο Μάνης, φιλέτο πορτοκάλι, κρουτόν, κουκουνάρι, γραβιέρα. Σαλάτα κινόα με γαρίδες, αβοκάντο, τοματίνια και δροσερή σάλτσα γιαουρτιού. Πράσινη σαλάτα καίσαρα με μαριναρισμένο

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ετοιμάζουν ορεκτικά κάθε κατηγορίας,
- παρουσιάζουν ζεστά και κρύα ορεκτικά,
- διακοσμούν τα ορεκτικά με καλαισθητό τρόπο,
- τα παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, στη σωστή σειρά και χρόνο σε σχέση με το μενού.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- παρασκευάζουν εδέσματα με πατάτες σύμφωνα με τις συνταγές.
- παρασκευάζουν σάλτσες που σερβίρονται με τις πατάτες,
- παραθέτουν σε πιατέλες ή πιάτα μαγειρεμένες πατάτες.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ετοιμάζουν σαλάτες κάθε κατηγορίας,
- παρουσιάζουν ζεστές και κρύες σαλάτες,
- ετοιμάζουν σάλτσες (ντρέσινγκς) για σαλάτες,
- διακοσμούν τις σαλάτες με καλαισθητό τρόπο,
- παραθέτουν σαλάτες στη σωστή ποσότητα, στη σωστή σειρά και χρόνο σε σχέση με το μενού.

κοτόπουλο.
Δροσερά φύλα σαλάτας με μαριναρισμένο
σολομό, κανελόνι παντζαριού με ρικότα και
σάλτσα μελιού.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- ☐ Φρέσκα ζυμαρικά.
- ☐ Παρασκευές με συνταγές ζυμαρικών.
- ☐ Ζυμαρικά βιομηχανίας.

Εργαστήριο

Μακαρόνια.
Χυλοπίτες - Λαζάνια - Σουφλέ.
Ραβιόλι με τυρί και σάλτσα میلανέζα.
Φρέσκια ζύμη ζυμαρικών.
Ζύμη ντομάτας.
Ζύμη άσπρη
Ταλιατέλλες.
Ζύμη σπανακιού.
Τορτελίνια πράσινα με σάλτσα κιμά.
Σπαγγέτι με σάλτσα κρέμας και σολομό.
Νιόκι Μιλαναίζ.

ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ

- ☐ Ριζότο.
- ☐ Όσπρια.

Εργαστήριο

Ριζότο.
Ριζότο με θαλασσινά.
Ριζότο λαχανικά και μανιτάρια.
Ριζότο πιεμοντέζ
Ριζότο ελληνικό
Ρεβίθια - φακές.

ΨΑΡΙΑ

- ☐ Τρόποι μαγειρέματος ψαριών.
 - ☐ με σιγανό βράσιμο.
 - ☐ στον ατμό.
 - ☐ με λίγο υγρό.
 - ☐ με τηγάνισμα.
 - ☐ με τηγάνισμα στη φριτούρα.
 - ☐ με ψήσιμο.
 - ☐ με ψήσιμο στη σχάρα με κάπνισμα.

Εργαστήριο

Φιλέτο γλώσσας μενιέρ.
Τσιπούρα με σπανάκι.
Λαβράκι με λαχανικά.
Φιλέτο πέγκας σπετσιώτα.
Γαρίδες σαγανάκι.
Χταπόδι τσιγαριστό.
Σουπιές με σπανάκι.
Μύδια αχνιστά.
Καλαμάρια γεμιστά.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

- ☐ Τεχνικές προετοιμασίας.
- ☐ Παρασκευές Ελληνικής και διεθνούς
κουζίνας.
(Βράσιμο - ψήσιμο - μαγείρεμα στη
γάστρα - τηγάνισμα στη φριτούρα -
ψήσιμο στη σχάρα).

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

παρασκευάζουν ζυμαρικά σύμφωνα με τις
συνταγές,
παρασκευάζουν σάλτσες που σερβίρονται με
τα ζυμαρικά,
παραθέτουν σε πιατέλες ή πιάτα παρασκευές
με ζυμαρικά.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

παρασκευάζουν εδέσματα με ρύζι και όσπρια
σύμφωνα με τις αντίστοιχες συνταγές,
παρασκευάζουν σάλτσες που σερβίρονται με
το ρύζι και τα όσπρια,
παραθέτουν σε πιατέλες ή πιάτα παρασκευές
με ρύζι και όσπρια.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

ετοιμάζουν τα ψάρια σύμφωνα με τη μέθοδο
που προβλέπει κάθε συνταγή,
παρασκευάζουν εδέσματα με ψάρια,
παραθέτουν και διακοσμούν τις παρασκευές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

ετοιμάζουν τα πουλερικά και το κυνήγι
σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε
συνταγή,
παρασκευάζουν εδέσματα με πουλερικά και
κρέατα κυνηγιού,

ΚΥΝΗΓΙ

- ☐ Τεχνικές προετοιμασίας.
- ☐ Παρασκευές από κυνήγι.
(Βράσιμο - ψήσιμο - μαγείρεμα στη γάστρα - τηγάνισμα στη φριτούρα - ψήσιμο στη σχάρα).
- ☐ Ο μέσος χρόνος ψησίματος.

Εργαστήριο

Κοτόπουλο γλυκόξινο.
Κοτόπουλο φούρνου.
Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό Κιέβου.
Τεχνικές προετοιμασίας.
Παρασκευές από κυνήγι.
Φιλέτο πάπιας με πορτοκάλι.
Σνίτσελ γαλοπούλας με τυρί και ζαμπόν.
Αγριογούρουνο κρασάτο.
Λαγός στιφάδο.

ΑΡΝΙ

- ☐ Τρόποι μαγειρέματος κρέατος αμνοεριφίων.
 - ☐ βραστό - με λίγο νερό.
 - ☐ ψητό.
 - ☐ στη σχάρα.
 - ☐ σωτέ.
 - ☐ στη γάστρα.

Εργαστήριο

Αρνίσιο μπουτί γεμιστό με φέτα και σπανάκι.
Αρνί λεμονάτο με αγκινάρες
Αρνί παϊδάκια σχάρας με δενδρολίβανο.
Κατσικάκι φούρνου με πατάτες.

ΧΟΙΡΙΝΟ

- ☐ Τρόποι μαγειρέματος χοιρινού κρέατος.
 - ☐ βραστό.
 - ☐ με λίγο νερό.
 - ☐ ψητό.
 - ☐ στη σχάρα.
 - ☐ σωτέ.
 - ☐ στη γάστρα.

Εργαστήριο

Χοιρινό γκούλας.
Χοιρινή πανσέτα μαριναρισμένη.
Σνίτσελ βιενουάζ.
Χοιρινό με πράσα και σέλερι.
Χοιρινό με πετιμέζι και δενδρολίβανο.

ΜΟΣΧΑΡΙ - ΒΟΔΙ

- ☐ Τρόποι μαγειρέματος χοιρινού κρέατος.
 - ☐ βραστό.
 - ☐ με λίγο νερό.
 - ☐ ψητό.
 - ☐ στη σχάρα.
 - ☐ σωτέ.
 - ☐ στη γάστρα.

Εργαστήριο

Κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας Τυνήσιας.
Μοσχαράκι παστιτσάδα
Γιουβαρλάκια.

παραθέτουν και διακοσμούν τις παρασκευές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

ετοιμάζουν κρέας αμνοεριφίων σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή, παρασκευάζουν εδέσματα με κρέας αμνοεριφίων, παραθέτουν και διακοσμούν τις παρασκευές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

ετοιμάζουν χοιρινό κρέας σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή, παρασκευάζουν εδέσματα με χοιρινό κρέας, παραθέτουν και διακοσμούν τις παρασκευές.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

ετοιμάζουν μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή, παρασκευάζουν εδέσματα με μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας, παραθέτουν και διακοσμούν τις παρασκευές.

Ρολάκια μοσχαράκι με πιπεριά και τυρί..
Μοσχαράκι ψητό κατσαρόλας.
Ρολό κιμά με γραβιέρα και τομάτα.
Γκόρντον Μπλου.
Σουτζουκάκια σμυρναίικα.
Μοσχαρίσιο κότσι τύπου Βαυαρίας.
Μουσακάς.

ΜΑΘΗΜΑ : ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΠΟΥΦΕ - ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

ΕΤΟΣ : Γ' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 4 (2 ΘΕΩΡΙΑ + 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ☐ προετοιμάζουν και παρασκευάζουν εδέσματα κρύου και ζεστού μπουφέ,
- ☐ παρουσιάζουν τα είδη και τα παρασκευάσματα του μπουφέ,
- ☐ σερβίρουν με σωστή τεχνική και γνώση εμφανίσιμες παρασκευές.
- ☐ διακοσμούν μεγάλες παρασκευές και παρασκευές έτοιμων πιάτων κάνοντας χρήση κατάλληλων υλικών,
- ☐ οργανώνουν την κουζίνα και διαρρυθμίζουν, σωστά και καλαισθητά το χώρο του σέρβις,
- ☐ καταρτίζουν, ανάλογα με την περίπτωση, τις επιθυμίες και τις οικονομικές δυνατότητες των πελατών, μενού ταμπλ ντ'οτ για επίσημα γεύματα, τηρώντας τις απαιτήσεις της γευσιγνωσίας και παρουσιάζουν τις παρασκευές τους με τη σωστή εδεσματολογική σειρά.
- ☐ αντιληφθούν, μέσω της εξάσκησης τους στο χώρο της εκπαίδευσης και της πρακτικής τους άσκησης, στην παρασκευή εδεσμάτων ειδικών μενού, τη σημασία του συνδυασμού και της ακολουθίας των γεύσεων για μια επιτυχημένη επαγγελματική παρουσίαση,
- ☐ γνωρίσουν τις νέες τάσεις της μαγειρικής τέχνης στην Ελλάδα και διεθνώς,

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΜΠΟΥΦΕ

Οργάνωση.
Οργάνωση στο χώρο του σέρβις.
Οργάνωση στην κουζίνα.
Διεξαγωγή
Προετοιμασία του μπουφέ
Παρουσίαση λειτουργίας εστιατορίου (παραθέσεις)
Ετοιμασία παραγγελίας ανάλογα με τον αριθμό των ατόμων.
Παρουσίαση εργασίας στο χώρο εκπαίδευσης.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

οργανώσουν την κουζίνα και τον χώρο του σέρβις,
προετοιμάσουν τον μπουφέ,
ετοιμάζουν παραγγελία ανάλογα με τον αριθμό των ατόμων,
παρασκευάζουν και να παραθέτουν μενού,

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Βασικές παρασκευές.
Γεμίσεις και μίγματα για γεμίσεις.
Ζελέ.
Ορεκτικά για πιάτο.
Παρουσίαση κρύου ορεκτικού σε πιάτο
Μους καπνιστού σολομού.
Μαριναρισμένος σολομός.
Κοκτέιλ ορεκτικών.
Κρύα ορεκτικά για καθρέφτη.
Γκαλαντίνα κοτόπουλο.
Τερτίνα λαχανικών.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

διακρίνουν τα ορεκτικά και τα κρύα πιάτα,
παρασκευάζουν βασικές παρασκευές όπως γεμίσεις και ζελέ,
παρουσιάζουν κρύα ορεκτικά σε πιάτο,
παρουσιάζουν κρύα ορεκτικά για καθρέφτη.

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ & ΤΡΟΠΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΕΝΔΙΑΜΕΣΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

Ενδιάμεσα πιάτα.
Το γαρνίρισμα και το σερβίρισμα των κρύων πιάτων.
Προπαρασκευαστικές εργασίες.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

γνωρίζουν τις γαρνιτούρες και τους τρόπους παρασκευής τους,
αναγνωρίζουν τα ενδιάμεσα γεύματα,
διαμορφώνουν και παραθέτουν τις πιατέλες

Διαμόρφωση των πιατέλων σερβιρίσματος.
Διαμόρφωση των πιατέλων παρουσίασης.
Ορολογία.

σερβιρίσματος,
κατανοούν και χρησιμοποιούν βασική
ορολογία,

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Διακόσμηση καθρέφτη.
Διακόσμηση με λαχανικά.
Διακόσμηση με φρούτα.
Διακόσμηση Μαγειρικής.
Παρουσίαση γλυκού σε πιάτο.
Παρουσίαση φαγητού στο πιάτο.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

διακοσμούν καθρέφτη με λαχανικά ή και
φρούτα,
παρουσιάζουν γλυκό σε πιάτο,
παρουσιάζουν φαγητό σε πιάτο,

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ανάμικτες σαλάτες.
Παραλλαγές σαλάτες σαν ορεκτικό.
Προϊόντα ντελικάτέσεν.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

παρασκευάσουν ανάμικτες σαλάτες,
αναγνωρίσουν προϊόντα ντελικάτέσεν.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Μενού 1

Ψάρι γλώσσα με λαχανικά.
Πράσινη σαλάτα με νούμπουλο Κέρκυρας και
μανούρι.
Μοσχαρίσιο φιλέτο με πατάτα εκραζέ και
λαχανικά.
Κρέμα Πανακότας με σάλτσα καραμέλας.

Μενού 2

Ορεκτικό.
Κρέπες με σπανάκι, μπέικον, μανιτάρια
και σάλτσα τυριών.
Σαλάτα.
Ποικιλία από φρέσκες πράσινες σαλάτες
με ψητό χαλούμι και βινεγκρέτ
πορτοκαλιού.
Κυρίως Πιάτο.
Σκαλοπίνια χοιρινά σωτέ με σάλτσα
μουστάρδας.
Πατάτες ρισολέ και λαχανικά σχάρας.
Επιδόρπιο.
Μπλάκ φόρεστ με σάλτσα μαρσκινο.

Μενού 3 Ελληνικό

Ορεκτικό.
Γαρίδες με λαχανικά αρωματισμένες με
ούζο Χίου.
Σαλάτα.
Σαλάτα από τρυφερά μαρούλια, ρόκα,
λιαστή τομάτα και τηγανιτό ανθότυρο.
Κυρίως Πιάτο.
Τρυφερές νουαζέτες αρνιού με σάλτσα
δενδρολίβανου, σκόρδο, φέτα σβησμένες
με κρασί.
Επιδόρπιο.
Μινιαρτίζ ελληνικά γλυκά με παγωτό
μαστίχα.
Πετίτ φουρ.

Μενού 4 Ιταλικό

Ορεκτικό.
Μελιτζάνες με καπνιστή σκαρμότσα.
Σαλάτα.
Ιταλική Πανσανέλα με κρουτόν και ρόκα.

Κυρίως Πιάτο.
Φιλέτο Κοτόπουλο σωτέ με μανιτάρια,
τοματίνια και φασκόμηλο, συνοδευμένο
με μίνι πατάτες σωτέ & σπαράγγια.
Επιδόρπιο.
Τιραμισού.

Διεθνές Μενού α λα καρτ

Ορεκτικό.
Κατσικίσιο τυρί τηγανιτό με σάλτσα από
άγρια βατόμουρα.
Σαλάτα.
Σαλάτα από καρδιές μαρουλιών,
με γαρίδες, μανιτάρια, ρόκα, σικορέ με
Βινεγκρέτ.
Κυρίως Πιάτο.
Σολομός ποσέ πάνω σε στρώμα
σπαραγγιών, αρωματισμένος με λάδι
τρούφας.
Επιδόρπιο.
Μήλα καραμελιζέ με παγωτό βανίλια και
σάλτσα καραμέλα.
Πετίτ φουρ.

ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ

Ιταλική Κουζίνα.

Ιταλικό μενού για μπουφέ.

Μινεστρόνε.
Ντομάτα με μοτσαρέλα.
Προσούτο με πεπόνι.
Spinach Ricotta Gnocchi.
Πίτσα με μανιτάρια.
Βίδες με πάστα ελιάς και κάπαρη.
Πολέντα φούρνου – με σάλτσα ντομάτας.
Φιλετάκι χοιρινό σοτέ με κρασί Μαρσάλα.
Χοιρινό μπουτί στο φούρνο.

Ελληνική Κουζίνα.

Ψαρόσουπα αυγολέμονο .
Ντολμάδες Γιαλαντζί.
Ταραμοσαλάτα.
Σκορδαλιά.
Κοπανιστή.
Μελιντζανοσαλάτα.
Αυγά καγιανά.
Παπουτσάκια.
Μπάμιες λαδερές.
Γαρίδες σαγανάκι.
Αρνάκι μπουτί ψητό.
Πατάτες ριγανάτες.

Διεθνές Μενού

Πράσινη σαλάτα με μήλα καρύδια και μπλε
τυρί.
Σαλάτα με ζυμαρικά.
Σαλάτα Γουόλτορφ Αστόρια.
Σαλάτα με ντομάτα και φέτα.
Κανελόνι με κοτόπουλο, μανιτάρι και τυρί.
Πατάτες αμερικέν.
Σπανακόρυζο.
Σπάλα αρνίσια γεμιστή.
Κοτόπουλο ρόστο.

Ψαρικά ογκρατέν.

ΣΝΑΚ - ΕΛΑΦΡΑ ΓΕΥΜΑΤΑ - ΖΕΣΤΑ ΑΛΜΥΡΑ ΓΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ.

Κρύα καναπέ και σάντουιτς.

Καναπέ αυγό και γαρίδα.
Καναπέ με κρέμα τυρί.
Προυσκέτα με καπνιστό σολομό.
Κρέπα γεμιστή.
Χοιρομέρι με πεπόνι.
Αγγουράκι γεμιστό.
Γαλοπούλα καπνιστή - σάλτσα κράνμπερι.

Ανοικτά σάντουιτς.

Σάντουιτς αντίπαστο.
Κλαμπ σάντουιτς.
Μπιφτέκι κοτόπουλου.
Μπιφτέκι βοδινό.
Φέτα, ντομάτα, ρίγανη, ελιά.
Σάντουιτς με βοδινό ή σολομό.

Ζεστά

Κοτόπουλο τίκκα.
Γύρος χοιρινό.
Κοτόπουλο πανέ σουσάμι.
Μανιτάρι γεμιστό.
Κροκέτα Χαμ με τυρί.
Γαρίδα, φρυγανιά κινέζικη.

ΜΑΘΗΜΑ : ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ - ΑΡΤΟΠΟΪΑ
ΕΤΟΣ : Γ' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 4 (1 ΘΕΩΡΙΑ + 3 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

αντιλαμβάνονται την έννοια της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής,
αναφέρουν και να αναλύουν τα στάδια της αρτοποιίας,
χρησιμοποιούν τους χώρους και τον εξοπλισμό του τμήματος με ασφάλεια,
εφαρμόζουν συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των πρώτων υλών και των προϊόντων,
περιγράφουν τα βασικά υλικά για την παρασκευή των διάφορων προπάντων της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
γνωρίζουν τις ποικιλίες των αλεύρων,
περιγράφουν τις ιδιότητες της μαγιάς στην αρτοποιία,
αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες άρτου,
εφαρμόζουν τους βασικούς κανόνες της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής τέχνης ώστε να είναι προετοιμασμένοι να αντιμετωπίζουν τις ανάγκες παραγωγής γλυκισμάτων σε κάθε επισιτιστική και ξενοδοχειακή επιχείρηση,
παρασκευάζουν απλές μορφές άρτου,
παρασκευάζουν διάφορα απλά και σύνθετα είδη άρτου,
παρασκευάζουν διάφορα είδη αρτοσκευασμάτων,
δημιουργούν παρασκευές άρτου και γλυκών αλεύρου,
παρασκευάζουν και παραθέτουν αλμυρές παρασκευές,
εφαρμόζουν τις ανάλογες τεχνικές και τρόπους ψησίματος των παρασκευών,.
αναφέρουν όλες τις κατηγορίες των βασικών παρασκευών της ζαχαροπλαστικής και τα παράγωγά τους,
χρησιμοποιούν τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής για την παραγωγή σύνθετων γλυκισμάτων,
περιγράφουν τις τεχνικές επεξεργασίας και τους τρόπους χρήσης σοκολάτας στη ζαχαροπλαστική,
παρασκευάζουν γλυκά διαφόρων τύπων,
παρασκευάζουν διάφορα είδη γλυκισμάτων,
παρουσιάζουν και συντηρούν τα παρασκευασμένα γλυκίσματα,
συντηρούν τα γλυκά με ασφαλή τρόπο.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Δημητριακά.

Ορισμός - κατηγορίες.
Σιτάρι - ποικιλίες σιταριού.
Είδη και ποικιλίες σιταριού στην Ελλάδα.
Ποικιλίες εξωτερικού.
Ανατομική κατασκευή και σύσταση του κόκκου του σίτου.
Στοιχεία για την άλεση των δημητριακών.

Αλεύρι.

Συστατικά του αλεύρου - Ο ρόλος τους στην αρτοποιία.
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του αλεύρου.
Τύποι και κατηγορίες αλεύρων - καταλληλότητα της χρήσης τους στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

ορίζουν και απαριθμούν τις κατηγορίες των δημητριακών,
αναφέρουν τις βασικές ποικιλίες του σιταριού,
περιγράφουν τη χημική του σύσταση,
αναφέρουν τους τρόπους άλεσής του και περιγράφουν τις διαδικασίες τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

αναφέρουν τα βασικά συστατικά των αλεύρων και εξηγούν το ρόλο τους στην παρασκευή και την ποιότητα του ψωμιού,
αναφέρουν τους διάφορους τύπους αλεύρων και τη χρήση τους στα προϊόντα αρτοποιίας

Άλευρα από μαλακό σιτάρι.
Άλευρα από σκληρό σιτάρι.
Άλευρα Premix με ειδικά πρόσθετα.
Αρτοποιητική ικανότητα αλεύρου.
Η επίδραση της ποσότητας της γλουτένης
στην αρτοποιητική ικανότητα.
Συνθήκες αποθήκευσης και
διατηρησιμότητας του αλεύρου.
Ωρίμανση του αλεύρου..

Μαγιά.

Διαδικασία παραγωγής της μαγιάς.
Συστατικά της μαγιάς.
Ο ρόλος της μαγιάς στην αρτοποίηση.
Είδη μαγιάς.
Μορφές της στο εμπόριο.
Επίδραση της οξύτητας της μαγιάς στις
παραγόμενες ζύμες.
Συνθήκες διατηρησιμότητας της μαγιάς.

Αλάτι.

Είδη αλατιού.
Ο ρόλος του αλατιού στην αρτοποίηση και η
επίδραση της ποσότητας του.
Οι επιπτώσεις της παντελούς έλλειψης ή
της υπερβολικής ποσότητάς του στην
ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Νερό.

Η σκληρότητα του νερού (ορισμός) - Είδη
νερού.
Ο ρόλος του νερού στην αρτοποίηση
Επιδράσεις της ποιότητας του νερού στην
ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Γάλα.

Συστατικά του γάλακτος.
Το λίπος γάλακτος.
Οι πρωτεΐνες του γάλακτος.
Ιδιότητες των συστατικών του.
Μηχανικές ιδιότητες των συστατικών του
γάλακτος.
Εμπορικές μορφές γάλακτος.
Παράγωγα γάλακτος.
Κρέμα γάλακτος.
Ανθόγαλα.
Βούτυρο.
Συνθήκες αποθήκευσης και
διατηρησιμότητας του γάλακτος και των
παραγώγων τους.

Ζάχαρη.

Γευστική επίδραση της ζάχαρης –
τεχνολογική επίδραση
Μηχανικές ιδιότητες της ζάχαρης –
Διαλυτότητα
Ακινητοποίηση του νερού - Σχηματισμός
κρυστάλλων
Υποκατάστατα της ζάχαρης.

και ζαχαροπλαστικής,
κατονομάζουν και διακρίνουν τα
οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των αλεύρων.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

αναφέρουν τα συστατικά και τα είδη και
περιγράφουν τη διαδικασία παρασκευής της
μαγιάς,
περιγράφουν και εξηγούν το ρόλο της μαγιάς
και την επίδραση της οξύτητάς της στη
δημιουργία διάφορων ζυμών,
εφαρμόζουν τις κατάλληλες για τη διατήρηση
της μαγιάς συνθήκες.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

αναφέρουν το ρόλο του αλατιού για την
παραγωγή της ζύμης και τις επιπτώσεις του
στην ποιότητα των προϊόντων της αρτοποιίας
και της ζαχαροπλαστικής.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

ορίζουν τη σκληρότητα του νερού,
αντιλαμβάνονται τη σημασία της ποιότητας
του νερού στα προϊόντα της αρτοποιίας και
της ζαχαροπλαστικής.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

αναφέρουν τα συστατικά και τις ιδιότητες των
συστατικών του γάλακτος,
κατονομάζουν τα παράγωγα του γάλακτος,
γνωρίζουν τη χρήση του γάλακτος και των
παραγώγων του στη ζαχαροπλαστική,
εφαρμόζουν τις κατάλληλες συνθήκες για την
ασφαλή διατήρηση του γάλακτος και των
παραγώγων του.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

αντιλαμβάνονται την γευστική και
τεχνολογική επίδραση της ζάχαρης.
αναλύουν τις μηχανικές ιδιότητες της
ζάχαρης.
αντιλαμβάνονται το ρόλο της ζάχαρης και των
υποκατάστατων της στη ζαχαροπλαστική.

Αυγά.

Συστατικά, ιδιότητες.
Ποιοτικά χαρακτηριστικά.
Χρήση των αυγών στα διάφορα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής..
Συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητά τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

αναφέρουν τα συστατικά και τις ιδιότητες των συστατικών των αυγών,
γνωρίζουν τη χρήση των αυγών στη ζαχαροπλαστική,
εφαρμόζουν τις κατάλληλες συνθήκες για την ασφαλή διατήρηση του γάλακτος και των παραγώγων του.

Λίπη.

Είδη λιπαρών ουσιών - χημική σύσταση. Ιδιότητες.
Η επίδραση των λιπαρών ουσιών στην παραγωγή και τη γεύση των προϊόντων της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής..
Χαρακτηριστικά που πρέπει να πληρούν για χρήση τους στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.
Βούτυρα, συνθετικά λίπη, μαργαρίνες, φυτικά έλαια.
Αλλοιώσεις λιπαρών υλών.
Συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητά τους.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

κατανοούν το ρόλο και την επίδραση των λιπαρών ουσιών και εξηγούν τη σκοπιμότητα των διαφόρων εφαρμογών τους στα προϊόντα της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, αναγνωρίζουν, διακρίνουν και ονοματίζουν τα φυτικά και τα ζωικά λίπη αναγνωρίζουν τις μαργαρίνες διακρίνουν τις μαργαρίνες, τα μικτά λίπη και τα λίπη επάλειψης γνωρίζουν τον τρόπο της ασφαλούς αποθήκευσης και διατηρησιμότητας των λιπαρών ουσιών.

Κακάο - Σοκολάτες

Είδη.
Σοκολάτα απομίμησης ή επικαλύψεως, κουβερτούρα, λευκή σοκολάτα.
Κακάογαλα, κακάο σκόνη, ολλανδικό κακάο.
Επεξεργασία σοκολάτας.
Ιδιότητες και χαρακτηριστικά.
Τρόπος χρησιμοποίησης του κακάο και της σοκολάτας στα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
Προβλήματα που παρουσιάζονται.
Αλλοιώσεις κακάου - σοκολάτας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

αναφέρουν τα είδη της σοκολάτας, τις ιδιότητες και τα χαρακτηριστικά τους, περιγράφουν τις τεχνικές επεξεργασίας και τους τρόπους χρήσης της σοκολάτας στη ζαχαροπλαστική,

Βελτιωτικά και πρόσθετα αρτοποιίας.

Κατηγορίες.
Η σύνθεση και η δράση τους.
Επιτρεπόμενα και απαγορευμένα βελτιωτικά.

Χημικά Διογκωτικά.

Αμμωνία.
Όξινο ανθρακικό νάτριο.
Τεχνητή μαγιά (μπέικιν πάουντερ).
Ποτάσα.

Διογκωτικές ουσίες.

Σόδα.
Είδη, συστατικά, ιδιότητες, χρήσεις.

Μέσα συμπύκνωσης και πήξης.

Ζελατίνη.
Πηκτίνη.

Υλικά που προσδίδουν γεύση.

Φρούτα και εσπεριδοειδή.
Συντηρημένα φρούτα.
Παράγωγα φρούτων.

Υλικά που προσδίδουν γεύση και άρωμα.

Τα είδη, οι ιδιότητες και οι χρήσεις των συγκεκριμένων υλών, έχουν διδαχθεί αναλυτικά στο δεύτερο έτος.

Ειδική αναφορά σ' αυτά θα γίνεται κατά τη διάρκεια των εργαστηριακών εφαρμογών σε παρασκευές στις οποίες απαιτείται η προσθήκη τους

Μπαχαρικά.
Ποιότητα, ιδιότητες, χρήσεις.
Προσθήκη των μπαχαρικών σε ζυμάρια
και μείγματα.
Αρώματα συγγενή των φυσικών - Τεχνητά
αρώματα.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Κτύπημα, ανακάτεμα υλικών.
Κοσκίνισμα υλικών.
Σπάσιμο αυγών, χώρισμα
κρόκου/ασπραδιού.
Χρήση σακούλας με κορνέ.
Τεχνική ζυμώματος

Εργαστήριο

Παρασκευή ζύμης χωριάτικου ψωμιού

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

*(θεωρία, συνταγές και
πρακτική στο εργαστήριο)*

Παντεσπάνια.

Η χρήση και οι εφαρμογές των παντεσπανιών
στη ζαχαροπλαστική - Παρασκευές με
παντεσπάνι

Μαρέγκες.

Είδη μαρέγκας-
Η χρήση και οι εφαρμογές των μαρέγκων στη
ζαχαροπλαστική-.

Κρέμες.

Οι βασικές κρέμες της ζαχαροπλαστικής.
Οι σύνθετες κρέμες της ζαχαροπλαστικής.
Η χρήση και οι εφαρμογές των κρεμών στη
ζαχαροπλαστική.
Τα κρεμώδη γλυκίσματα.
Συντήρηση γλυκών με βάση τις κρέμες.

Μους και κρέμες

Μους σοκολάτας (άσπρης και μαύρης).
Μους από φρέσκα φρούτα (λεμόνι,
πορτοκάλι, μανταρίνι).

Παρασκευές

Παντεσπάνι Βανίλιας.
Παντεσπάνι Σοκολάτας.
Φρέσκια κρέμα - Σαντιγί.
Κρέμα ζαχαροπλαστικής κρύα.
Κρέμα ζαχαροπλαστικής ζεστή.
Κρέμα ζαχαροπλαστικής με σιμιγδάλι.
Στήσιμο τούρτας.
Γαλακτομπούρεκο.
Μπουγάτσα.
Τούρτα από μους σοκολάτας.

Ζύμες

Ζύμες για τάρτες.
Ζύμη Πάστα Φλώρα.
Ζύμη μπριζέ.
Ζύμες για σου.
Éclairs - Choux - Swans.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

εφαρμόζουν τις συγκεκριμένες τεχνικές όπου
αυτές απαιτούνται από τις διαδικασίες
παρασκευής των διαφόρων προϊόντων της
ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

αναφέρουν παρασκευές στη ζαχαροπλαστική
με χρήση παντεσπανιών,
αναφέρουν τις κατηγορίες και τα είδη της
μαρέγκας,
γνωρίζουν τους τρόπους παρασκευής της
μαρέγκας,
χρησιμοποιούν τις μαρέγκες για την
παραγωγή γλυκισμάτων,
αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες
των κρεμών,
περιγράφουν τις κρέμες και αναφέρουν τα
παράγωγά τους,
παρασκευάζουν απλές και σύνθετες κρέμες
και τις χρησιμοποιούν για την παραγωγή
γλυκισμάτων,
συντηρούν τις κρέμες και τις παρασκευές
τους,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση
να :

αναφέρουν τις κατηγορίες και τα είδη της
ζύμης του ζαχαροπλαστικού,
παρασκευάζουν ζύμες ζαχαροπλαστικής,

Ζύμες σφολιάτας.

Διεθνείς ζύμες ζαχαροπλαστικής.

Ζύμη για παν - κέικς

Ζύμη για κρέπες.

Ζύμη για βάφλες.

Ζύμη για λουκουμάδες.

Ζύμη για μπατόν σαλέ.

Παρασκευές

Τάρτα Φρούτων.

Τάρτα Λεμονιού.

Παραδοσιακή Μηλόπιτα.

Profiteroles

Choux με αλμυρή γέμιση.

Μιλφέιγ.

Σάλτσες.

Κατηγορίες σαλτσών ζαχαροπλαστικής

Απλές σάλτσες ζαχαροπλαστικής

Σάλτσες φρούτων

Σύνθετες σάλτσες ζαχαροπλαστικής

Χρήση και εφαρμογές σαλτσών

ζαχαροπλαστικής

Συντήρηση σαλτσών ζαχαροπλαστικής

Παρασκευές.

Σάλτσα σοκολάτα.

Σάλτσα καραμέλα.

Σάλτσα κρασιού.

Σάλτσα φρούτων.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

*(θεωρία, συνταγές και
πρακτική στο εργαστήριο)*

Διάφορα γλυκίσματα.

Κέικ βανίλιας.

Κέικ σοκολάτας.

Κέικ με φρέσκα φρούτα.

Μάφινς βανίλιας.

Μάφινς σοκολάτας.

Μπράουνις.

Γλυκίσματα με πηκτικές ουσίες.

Κομπόστα φρούτων.

Ζελέ φρούτων.

Κρεμ καραμελέ.

Κρέμα μπαβαρουά.

Πανακότα.

Ελληνικά γλυκίσματα.

Χαλβάς με σιμιγδάλι.

Παστέλι με σουσάμι και αμύγδαλο.

Μπακλαβάς.

Κανταΐφι.

Γιαννιώτικο.

Εορταστικά γλυκίσματα.

Βασιλόπιτα.

Δίπλες.

Τσουρέκια.

Πανετόνε.

Διάφορα είδη ντόνατ.

χρησιμοποιούν ζύμες ζαχαροπλαστικής για την παρασκευή απλών και σύνθετων

γλυκισμάτων,

συντηρούν τις ζύμες και τις παρασκευές από ζύμη.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

αναφέρουν τις κατηγορίες των σαλτσών της

ζαχαροπλαστικής,

περιγράφουν τις σάλτσες της

ζαχαροπλαστικής,

παρασκευάζουν και χρησιμοποιούν τις

σάλτσες ζαχαροπλαστικής στη σύνθεση

γλυκισμάτων,

συντηρούν τις σάλτσες της ζαχαροπλαστικής,

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΓΛΥΚΩΝ

Γκανάζ επικάλυψης με κουβερτούρα.
σοκολάτας γάλακτος και λευκής σοκολάτας
Καραμέλα - σιρόπια.
Τουίγ - cookies.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ

*(θεωρία, συνταγές και
πρακτική στο εργαστήριο)*

Ζύμες.

Ζύμες παρασκευής άρτων.
Τα είδη και οι κατηγορίες άρτου
Παρασκευές άρτου με μαγιά.
Σύνθετες παρασκευές άρτου με διάφορα
είδη ξηρών καρπών, αρωματικών φυτών
και πρόσθετων φυτικής και ζωικής
προέλευσης.
Στάδια αρτοποιίας.
Είδη και κατηγορίες ζυμών για βουτήματα
και κουλούρια.
Τρόποι παρασκευής
Ζύμες αρτοσκευασμάτων.
Είδη αρτοσκευασμάτων.
Αλμυρές ζύμες.
Παρασκευές αλμυρών ζυμών
Ζύμες πίτσας
Ζύμες σφολιάτας.

Παρασκευές.

Άρτος πλήρης (Ολικής αλέσεως).
Ψωμάκια ολικής αλέσεως.
Άρτος τύπου 90%.
Άρτος τύπου 70%.
Άρτος τύπου 55% ή πολυτελείας.
Άρτος σικάλεως (δietetικός).
Γαλλικός άρτος.
Χριστόψωμο.
Λαγάνες.
Ελαιόψωμο.
Τυρόψωμο.
Τηγανόψωμο.
Πίτσα μαργαρίτα.
Γιαουρτόπιτα - Γαλατόπιτα.
Κολοκυθόπιτα - Σπανακοτυρόπιτα.
Τυρόπιτα.

ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Ελληνική νομοθεσία
Ευρωπαϊκές Κοινοτικές Οδηγίες

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

παρουσιάζουν διάφορες παρασκευές που
χρησιμοποιούνται για επικαλύψεις
γλυκισμάτων,
επιλέγουν τις κατάλληλες επικαλύψεις ανάλογα
με τα γλυκίσματα,
αντιλαμβάνονται τη σημασία των επικαλύψεων
για την εμφάνιση, αλλά κυρίως για τη γεύση
των γλυκισμάτων στα οποία επιτίθενται.

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες άρτων,
αναφέρουν και περιγράφουν τα στάδια
αρτοποιίας,
παρασκευάζουν άρτους με προζύμι και με
μαγιά,
παρασκευάζουν σύνθετα είδη άρτων,
αναφέρουν τα είδη των προϊόντων με αλμυρές
ζύμες,
παρασκευάζουν και συντηρούν τις αλμυρές
ζύμες.
παρασκευάζουν προϊόντα με αλμυρές ζύμες,

Οι σπουδαστές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:

γνωρίζουν και αναλύουν τη σχετική με την
παραγωγή και διάθεση των προϊόντων
ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας ελληνική
νομοθεσία και τις αντίστοιχες κοινοτικές
οδηγίες.

ΜΑΘΗΜΑ : ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ – ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP

ΕΤΟΣ : Γ' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- ❑ κατανοούν γιατί είναι επιβεβλημένη η υιοθέτηση μιας πολιτικής προστασίας του περιβάλλοντος,
- ❑ επεξηγούν τους όρους “πράσινα ξενοδοχεία” και “πράσινος τουρισμός” ή “eco-τουρισμός”,
- ❑ αναφέρουν επεξηγούν τους βασικούς λόγους για τους οποίους μια τουριστική μονάδα έχει συγκριτικά πλεονεκτήματα, με την εφαρμογή πράσινης πολιτικής,
- ❑ περιγράφουν τους τρόπους με τους οποίους μπορεί να επιτευχθεί η προστασία του περιβάλλοντος σε μια τουριστική μονάδα,.
- ❑ κατανοούν τα οφέλη για την επιχείρηση αλλά και για το περιβάλλον από τη σωστή διαχείριση απορριμμάτων, την εξοικονόμηση νερού, την αξιοποίηση της ηλιακής και αιολικής ενέργειας, την ανακύκλωση κ.ά.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

- ❑ Αναγκαιότητα προστασίας περιβάλλοντος.
- ❑ Επιπτώσεις ανθρώπινης δραστηριότητας στο περιβάλλον.
- ❑ Οργανώσεις που προστατεύουν το περιβάλλον.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

- ❑ Φυσικοί πόροι και ξενοδοχεία.
- ❑ Ραγδαία ανάπτυξη τουρισμού.
- ❑ Νησιά και ξενοδοχειακές μονάδες.

ΟΦΕΛΗ ΑΠΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

- ❑ Ζήτηση και νέες αγορές.
- ❑ Μείωση κόστους.
- ❑ Μακροχρόνια αποδοτικότητα.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

- ❑ Αναγκαιότητα προστασίας του περιβάλλοντος από τις ξενοδοχειακές μονάδες με ολοκληρωμένο πλάνο.
- ❑ Βιώσιμος τουρισμός.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- ορίζουν τι είναι περιβάλλον,
- αναφέρουν πώς ο άνθρωπος επιδρά στο περιβάλλον,
- γνωρίζουν τις ΜΚΟ που εμπλέκονται στη προστασία του.

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν ποιους φυσικούς πόρους εκμεταλλεύεται το ξενοδοχείο,
- κατανοούν τις απαιτήσεις της λειτουργίας τους σε φυσικούς πόρους,
- αναφέρουν τις επιπτώσεις της τουριστικής δραστηριότητας κυρίως στα νησιά της Ελλάδος.

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και επεξηγούν με ποιο τρόπο η σωστή διαχείριση των φυσικών πόρων και ο σεβασμός στο περιβάλλον μειώνει τις δαπάνες και αυξάνει την αγοραστική δύναμη του προσφερόμενου από τις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις προϊόντος.

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις βασικές πρακτικές για την προστασία του περιβάλλοντος που πρέπει να προβλέπονται από την ίδρυση των ξενοδοχειακών μονάδων και να εφαρμόζονται κατά τη λειτουργία τους,
- κατανοούν ποιες δαπάνες σε ενέργεια είναι ζωτικής σημασίας για τη βιωσιμότητα μιας ξενοδοχειακής μονάδας και γιατί.

ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

- ❑ Νησιά και περιοχές με ανυδρία.
- ❑ Υπερκατανάλωση νερού.
- ❑ Εξοικονόμηση νερού.
- ❑ Ξενοδοχειακά λύματα.
- ❑ Βιολογικός καθαρισμός.

ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

- ❑ Διαχωρισμός απορριμμάτων.
- ❑ Οργανικά απορρίμματα.
- ❑ Ανακυκλώσιμα υλικά.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

- ❑ Μείωση της δαπάνης σε ενέργεια.
- ❑ Εναλλακτικές μορφές ενέργειας.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ/ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

- ❑ Σεβασμός αρχιτεκτονικής περιβάλλοντος.
- ❑ Δημιουργία κήπων.
- ❑ Φυσικό φως/αέρας.

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

- ❑ Χρήση τοπικών προϊόντων.
- ❑ Οργανικά τρόφιμα.

ΑΝΑΨΥΧΗ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

- ❑ Αθλητικές και ψυχαγωγικές δραστηριότητες που επιβαρύνουν το περιβάλλον.

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη μέγιστη σημασία της μείωσης της κατανάλωσης νερού στα δωμάτια, στις κουζίνες, στους κήπους κλπ.,
- αναφέρουν τις πρακτικές που πρέπει να εφαρμόζονται για τη μείωση της δαπάνης αυτής,
- κατανοούν τη σημασία της επεξεργασίας των λυμάτων μιας τουριστικής μονάδας,
- αναφέρουν τις μεθόδους επεξεργασίας τους (βιολογικός καθαρισμός).

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη μεγάλη σημασία που έχει η μείωση των απορριμμάτων στις ξενοδοχειακές μονάδες,
- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα οργανικά υπολείμματα σε μια ξενοδοχειακή επιχείρηση,
- κατονομάζουν τα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν σε ένα ξενοδοχείο και αναφέρουν τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται.

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τη μεγάλη σημασία της μείωσης της ενέργειας που δαπανάται,
- περιγράφουν τις μεθόδους μείωσης της δαπάνης αυτής,
- αναφέρουν ποιες είναι οι εναλλακτικές μορφές ενέργειας και πώς μπορεί να τις εκμεταλλευτεί μια τουριστική μονάδα.

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν με ποιες παρεμβάσεις στους εσωτερικούς και στους εξωτερικούς χώρους και εγκαταστάσεις ενός ξενοδοχείου, με παράλληλο σεβασμό προς το περιβάλλον, μειώνονται οι δαπάνες του.

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- επεξηγούν τη σημασία της χρήσης τοπικών προϊόντων στην παρασκευή εδεσμάτων,
- εξηγούν πώς τα οργανικά τρόφιμα βοηθούν στην προστασία του περιβάλλοντος.

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν ποια είδη άθλησης και αναψυχής επιβαρύνουν το περιβάλλον και γιατί,
- αναφέρουν εναλλακτικές μορφές αναψυχής (ορειβασία, περιπατητικές διαδρομές, ιππασία κ.ά.)

ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΩΡΟ

- ❑ Εναλλακτικός τουρισμό στην χώρα μας.
- ❑ Καταλύματα εναλλακτικού τουρισμού (οικοτουρισμού).

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα αντίστοιχα γνωστά καταλύματα σε περιοχές της Ελλάδας και εξηγούν με ποιο τρόπο σέβονται το τοπίο και το φυσικό περιβάλλον.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΣΕ ΟΙΚΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ

- ❑ Σημασία καλλιέργειας μιας γενικότερης οικολογικής νοοτροπίας στο προσωπικό της επιχείρησης.
- ❑ Εκπαίδευση και συνεχή επιμόρφωση σε εργαζομένους και στελέχη των μονάδων σε θέματα οικοτουρισμού.

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν την μεγάλη σημασία που παίζει το προσωπικό στην λειτουργία μιας οικοτουριστικής μονάδας.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους σπουδαστές/τριες τις απαραίτητες γνώσεις, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν τις βασικές αρχές εφαρμογής ενός Συστήματος Ανάλυσης και Προσδιορισμού Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) και ενός Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας και αναφέρουν και γνωρίζουν τους λόγους που μια επισιτιστική επιχείρηση οφείλει να τα εφαρμόζει,
- εξηγούν τι εννοούμε με τον όρο τροφική δηλητηρίαση και ποιοι κίνδυνοι εγκυμονούνται κατά την παρασκευή και διακίνηση των τροφίμων,
- γνωρίζουν τα επικίνδυνα μικρόβια στα τρόφιμα,
- εξηγούν τα διαγράμματα παρασκευής τροφίμων στην κουζίνα ενός ξενοδοχείου,
- αναφέρουν και περιγράφουν τις συνθήκες ασφαλούς διατήρησης των τροφίμων και τις ενδεδειγμένες θερμοκρασίες και χρόνου παραμονής για την αποφυγή αλλοιώσεων σ' αυτά,
- αναφέρουν τα κρίσιμα σημεία στα οποία πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την παραλαβή και αποθήκευση των προμηθειών,
- γνωρίζουν και διενεργούν τους επιβαλλόμενους χειρισμούς κατά την παραλαβή των φρούτων, λαχανικών, κρέατος, ιχθύων και γαλακτοκομικών προϊόντων, ώστε να τηρούνται οι κανόνες του HACCP,
- περιγράφουν τους κανόνες και τα μέτρα μιας σωστής ατομικής υγιεινής,
- αναφέρουν τα ενδεδειγμένα απολυμαντικά μέσα και περιγράφουν την χρήση και τις δράσεις τους στα σκεύη και στους χώρους των αποθηκών, της κουζίνας και της εστίασης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP

- ❑ Λόγοι ανάπτυξης συστήματος HACCP.
- ❑ Πλεονεκτήματα συστήματος.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ❑ Εύρος επιχειρήσεων που σχετίζονται με το τρόφιμο.
- ❑ Παρασκευή τροφίμων.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- ❑ Κατανάλωση επικίνδυνων τροφίμων.
- ❑ Τροφικές δηλητηριάσεις.
- ❑ Είδη κινδύνων.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τις αιτίες που επέβαλαν την ανάπτυξη και συνεχή βελτίωση του HACCP,
- αναφέρουν τα πλεονεκτήματα της εφαρμογής του.

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν το διάγραμμα παραγωγής ενός τροφίμου,
- αναφέρουν τις βασικές μορφές επιχειρήσεων που σχετίζονται με την παρασκευή τροφίμων.

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν γιατί η κατανάλωση ακατάλληλων τροφίμων είναι επικίνδυνη,

ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- ☐ Βακτήρια.
- ☐ Ιοί.
- ☐ Παράσιτα.

ΧΗΜΙΚΟΙ / ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- ☐ Φυσικά απαντώμενες χημικές ουσίες.
- ☐ Πρόσθετα τροφίμων.

ΚΥΡΙΟΤΕΡΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- ☐ Κρέας και προϊόντα του.
- ☐ Αυγά και προϊόντα του.
- ☐ Λαχανικά / φρούτα - Δημητριακά.
- ☐ Γαλακτοκομικά.

ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ☐ Βασικά συστήματα βάσει των οποίων λειτουργούν οι επιχειρήσεις.
- ☐ Διάγραμμα ροής παρασκευής τροφίμων.

ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΚΑΘΥΣΤΕΡΟΥΝ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

- ☐ Ψύξη.
- ☐ Κατάψυξη.
- ☐ Μαγείρεμα.
- ☐ Ζεμάτισμα.
 - ☐ Ζέσταμα σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ / ΠΑΡΑΛΑΒΗ / ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ☐ Κριτήρια επιλογής προμηθευτών.
- ☐ Μέτρα για την ασφαλή παραλαβή και αποθήκευση των προμηθειών στην επισιτιστική μονάδα.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- ☐ Τρόφιμα μεγάλου μεγέθους.
- ☐ Τρόφιμα μικρού μεγέθους.

- κατονομάζουν τα είδη κινδύνων που εγκυμονούν στα τρόφιμα με παραδείγματα.

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τα βακτήρια, τους ιούς και τα παράσιτα, στα οποία οφείλονται σε μεγάλο βαθμό οι τροφικές δηλητηριάσεις,
- κατανοούν τον τρόπο δράσης τους στα τρόφιμα.

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις κυριότερες επικίνδυνες χημικές ουσίες,
- κατονομάζουν τους φυσικούς κινδύνους στα τρόφιμα, αναφέρουν την προέλευσή τους και περιγράφουν τις επιπτώσεις τους.

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τους κινδύνους από την κατανάλωση ακατάλληλων προϊόντων και παρασκευασμάτων από κρέας, αυγά, φρούτα, λαχανικά, δημητριακά και γαλακτοκομικά προϊόντα.

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- περιγράφουν το διάγραμμα ροής με τις διάφορες διεργασίες που λαμβάνουν χώρα κατά τη διαδικασία παραγωγής τροφίμων.

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατανοούν τον τρόπο με το οποίο η ψύξη /κατάψυξη αναστέλλει τον πολλαπλασιασμό μικροβίων στα ευπαθή τρόφιμα,
- γνωρίζουν τις βέλτιστες θερμοκρασίες συντήρησης των διαφόρων τροφίμων,
- κατανοούν πως η θερμική επεξεργασία καταστρέφει ένα μεγάλο μέρος των μικροβίων,
- γνωρίζουν τις βέλτιστες θερμοκρασίες που απαιτεί το HACCP στις διάφορες θερμικές επεξεργασίες των τροφίμων.

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- κατονομάζουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων που προμηθεύεται η επιχείρηση,
- περιγράφουν τα κριτήρια ασφαλούς παραλαβής και αποθήκευσης των τροφίμων.

Οι σπουδαστές/στρίες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- αναφέρουν και περιγράφουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για τη σωστή και

- ❑ Σάλτσες/ζωμοί.
- ❑ Φρούτα/λαχανικά.
- ❑ Άμυλο/ψωμί.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ/ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- ❑ Διαμονή εν θερμώ/εν ψυχρώ.
- ❑ Σέρβις.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

- ❑ Εκπαίδευση προσωπικού στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
- ❑ Εκπαίδευση προσωπικού στις μεθόδους απολύμανσης και καθαρισμού των χώρων και του εξοπλισμού.
- ❑ Βιβλιάριο υγείας.

ασφαλή διαχείριση και επεξεργασίας τροφίμων και πρώτων υλών για την παρασκευή εδεσμάτων ασφαλών για κατανάλωση.

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν τους κατάλληλους συνδυασμούς θερμοκρασίας - χρόνου διατήρησης των παρασκευασμάτων για την αποφυγή ανάπτυξης μικροβίων.

Οι σπουδαστές/στριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

- γνωρίζουν με κάθε λεπτομέρεια όλους του κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής,
- γνωρίζουν με κάθε λεπτομέρεια τα μέσα και τις μεθόδους απολύμανσης και καθαρισμού χώρων και εξοπλισμού,
- γνωρίζουν την ορθή χρήση απολυμαντικών.



ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΕΣ ΣΧΟΛΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΣΧΕΔΙΟ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ - ΑΣΚΗΣΗΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :

ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΒΑΣΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κατά την διάρκεια της συνολικής πρακτικής άσκησης θα μεταδοθούν στους μαθητευόμενους γνώσεις, και δεξιότητες σχετικές με τα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα.	
Επαγγελματική εκπαίδευση Εργατικό δίκαιο & συμβάσεις.	<p>α) Επεξήγηση της σημασίας του Συμφωνητικού Μαθητείας.</p> <p>β) Ανάλυση υποχρεώσεων και δικαιωμάτων που απορρέουν από το Συμφωνητικό Μαθητείας.</p> <p>γ) Αναφορά στα σημαντικότερα σημεία του Συμφωνητικού Μαθητείας.</p> <p>δ) Αναφορά στις σημαντικότερες διατάξεις που αφορούν τις ισχύουσες συλλογικές συμβάσεις εργασίας.</p> <p>ε) Ανάλυση των προοπτικών επαγγελματικής εξέλιξης και περαιτέρω εκπαίδευσης.</p>
Η Δομή και η Οργάνωση της συμβαλλόμενης επιχείρησης.	<p>α) Διευκρίνιση της δομής και των υποχρεώσεων της συμβαλλόμενης επιχείρησης.</p> <p>β) Επεξήγηση των βασικών λειτουργιών της συμβαλλόμενης επιχείρησης.</p> <p>γ) Περιγραφή των βασικών αρχών που διέπουν τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, τα επαγγελματικά επιμελητήρια του κλάδου και τις επαγγελματικές ενώσεις.</p>
Υγιεινή και Ασφάλεια στην εργασία.	<p>α) Διερεύνηση και καταγραφή των σημείων της επικινδυνότητας για την ασφάλεια και την υγεία των εργαζομένων στο χώρο εργασίας και λήψη μέτρων για την αποφυγή τους.</p> <p>β) Αναφορά των κανόνων προστασίας του εργαζομένου σε σχέση με το επάγγελμα και των κανόνων προστασίας σε ατυχήματα σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.</p> <p>γ) Αναλυτικά βήματα που ακολουθούνται σε περίπτωση ατυχήματος και πρώτες βοήθειες.</p> <p>δ) Κανονισμός των προληπτικών μέτρων που λαμβάνονται για την πυρασφάλεια. Περιγραφή του σχεδίου δράσης της επιχείρησης σε περίπτωση πυρκαγιάς.</p>
Προστασία του Περιβάλλοντος.	<p>Για την αποφυγή περιβαλλοντικής επιβάρυνσης μέσα στον χώρο επιρροής της επιχείρησης, πρέπει να δοθεί προσοχή στα εξής :</p> <p>α) Επεξήγηση στους εκπαιδευόμενους πιθανών λειτουργιών σύννομων με την προστασία του περιβάλλοντος.</p> <p>β) Εφαρμογή κανόνων και μέτρων από την συμβαλλόμενη επιχείρηση για την προστασία του περιβάλλοντος σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.</p> <p>γ) Μέτρα για την εξοικονόμηση της ενέργειας και σωστή χρήση των υλικών.</p> <p>δ) Διαχείριση απορριμμάτων : Να γίνεται στα προϊόντα και τα διάφορα υλικά φιλική προς το περιβάλλον διάθεση και ανακύκλωση.</p>

ΠΡΩΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Συνολικός χρόνος εκπαίδευσης : **26 εβδομάδες**

Τόπος εκπαίδευσης : ΚΟΥΖΙΝΑ	
Συνολικός χρόνος εκπαίδευσης : 7 εβδομάδες	
Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα.	
<u>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</u>	<u>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</u>
<p>Κουζίνα</p> <p>5 εβδομάδες</p> <p>Παραλαβή και έλεγχος των υλικών και ταξινόμησή τους σύμφωνα με την χρήση τους. Τεχνικές επεξεργασίας και μαγειρέματος για τη δημιουργία εύκολων φαγητών. Προετοιμασία εύκολων φαγητών λαμβάνοντας υπόψη τα συνταγολόγια, τη διαιτητική και το κόστος των υλικών. Επεξεργασία προμαγειρεμένων προϊόντων σε απλά εδέσματα, δίνοντας προσοχή στα στάδια επεξεργασίας του συνταγολογίου, στην διαιτητική και στο κόστος των υλικών. Δημιουργία απλών εδεσμάτων από δεδομένες συνταγές. Συμμετοχή στην παρουσίαση των παρασκευασμάτων.</p>	<p>Η χρήση συσκευών, μηχανών και υλικών - Σχεδιασμός Εργασίας</p> <p>1 εβδομάδα</p> <p>Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας. Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις. Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών στην κουζίνα. Οικονομική και ορθολογική χρήση των σκευών, συσκευών, μηχανών, υλικών και προϊόντων. Καθαρισμός και φροντίδα των σκευών, συσκευών και μηχανών.</p> <p>2. Υγιεινή.</p> <p>1 εβδομάδα</p> <p>Εφαρμογή κανονισμών και βασικών αρχών υγιεινής αναφορικά με το προσωπικό και την επιχείρηση. Οικονομική και ορθολογική χρήση απολυμαντικών και καθαριστικών μέσων.</p>

Τόπος εκπαίδευσης : ΓΡΑΦΕΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	
Συνολικός χρόνος εκπαίδευσης : 5 εβδομάδες	
Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα.	
<u>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</u>	<u>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</u>
<p>Οργάνωση εργασιών γραφείου και επικοινωνίας.</p> <p>4 εβδομάδες</p> <p>Διεκπεραίωση εργασιών βάσει των καθηκόντων τους. Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση των εγγράφων. Τήρηση καρτελών και αρχείου και η σημασία τους στην διαχείριση των εργασιών. Διασφάλιση του αρχείου. Χρήση νομοθετικών και επιχειρησιακών κανονισμών για την ασφάλεια των δεδομένων.</p>	<p>Η χρήση συσκευών, μηχανών και υλικών - Σχεδιασμός Εργασίας</p> <p>1 εβδομάδα</p> <p>Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας. Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις. Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών. Οικονομική και ορθολογική χρήση των συσκευών, και υλικών του χώρου. Καθαρισμός και φροντίδα του χώρου.</p>

Τόπος εκπαίδευσης : ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ	
Συνολικός χρόνος εκπαίδευσης : 10 εβδομάδες	
Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα.	
<u>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</u>	<u>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</u>
<p>Σέρβις</p> <p>6 εβδομάδες</p>	<p>1. Η χρήση συσκευών, μηχανών και καταναλωτικών αγαθών - Σχεδιασμός Εργασίας</p>

<p>Παραλαβή και έλεγχος των εμπορευμάτων και ταξινόμησή τους σύμφωνα με τη χρήση τους. Η προετοιμασία αφεψημάτων και ζεστών ροφημάτων καθώς και το σερβίρισμα των ποτών. Το σερβίρισμα των εδεσμάτων και των ποτών και το ντεπαρασάζ.</p> <p>Ενημέρωση για τη σύνθεση του μενού και των τρόπων σερβιρίσματος.</p> <p>Χρήση των κανόνων εστιατορικής τέχνης και του ταμειακού συστήματος POS.</p>	<p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <p>Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας.</p> <p>Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις. Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών στο εστιατόριο.</p> <p>Οικονομική και ορθολογική χρήση των σκευών, συσκευών, ιματισμού, υλικών και προϊόντων.</p> <p>Καθαρισμός και φροντίδα του χώρου, των σκευών και συσκευών.</p> <p>2. Υγιεινή.</p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <p>Εφαρμογή κανονισμών και βασικών αρχών υγιεινής αναφορικά με το προσωπικό και την επιχείρηση. Οικονομική και ορθολογική χρήση απολυμαντικών και καθαριστικών μέσων.</p> <p>3. Συναναστροφή με επισκέπτες /συμβουλή & πώληση</p> <p style="text-align: right;">2 εβδομάδες</p> <p>Παρουσίαση και επισήμανση της προσωπικής εικόνας και συμπεριφοράς των εκπαιδευόμενων έναντι των πελατών.</p> <p>Συνειδητοποίηση του ρόλου του οικοδεσπότη. Ικανότητα αντίληψης των προσδοκιών των πελατών αναφορικά με την ενημέρωση, τη φιλοξενία και την παροχή υπηρεσιών.</p> <p>Αρμοδιότητες και ευθύνες του εργαζόμενου στο πλαίσιο της εξέλιξης των εργασιών.</p> <p>Υποδοχή φροντίδα τους των πελατών.</p> <p>Χρήση ξενόγλωσσων επαγγελματικών όρων.</p> <p>Πληροφόρηση των πελατών αναφορικά με την παροχή υπηρεσιών και προϊόντων της επιχείρησης.</p> <p>Λήψη πληροφοριών και εντολών και μεταβίβασή τους.</p> <p>Χρήση επαγγελματικών νομοθετικών διατάξεων</p>
--	---

Τόπος εκπαίδευσης : ΠΡΟΜΗΘΕΙΣ - ΑΠΟΘΗΚΗ Συνολικός χρόνος εκπαίδευσης : 4 εβδομάδες	
Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα	
<u>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</u>	<u>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</u>
<p>Προμήθειες -αποθήκη</p> <p style="text-align: right;">3 εβδομάδες</p> <p>Παραγγελία και παραλαβή προϊόντων, έλεγχος βάρους, ποσότητας και εμφανών βλαβών και λήψη των συνηθισμένων για την επιχείρηση μέτρων. Αποθήκευση των προϊόντων σύμφωνα με τις απαιτήσεις κάθε είδους προϊόντος.</p> <p>Έλεγχος της αποθήκης.</p>	<p>Η χρήση συσκευών, μηχανών και καταναλωτικών αγαθών - Σχεδιασμός Εργασίας</p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <p>Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας.</p> <p>Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις. Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών.</p> <p>Οικονομική και ορθολογική χρήση στον καθαρισμό και την φροντίδα των συσκευών και μηχανών.</p> <p>Καθαρισμός και φροντίδα του χώρου, των σκευών,</p>

ΔΕΥΤΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Συνολικός χρόνος εκπαίδευσης : **26 εβδομάδες**

Τόπος εκπαίδευσης : ΚΟΥΖΙΝΑ	
Συνολικός χρόνος εκπαίδευσης : 26 εβδομάδες	
Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα	
<u>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</u>	<u>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</u>
<p><u>Προετοιμασία φυτικών τροφών</u></p> <p style="text-align: right;">4 εβδομάδες</p> <p>Παρασκευή σαλάτας Παρασκευή λαχανικών και πατατών. Παρασκευή οσπρίων. Παρασκευή δημητριακών και αλεσμένων προϊόντων. Παρασκευή προϊόντων ζύμης και αλευριού.</p> <p><u>Παρασκευή σούπας και σάλτσας</u></p> <p style="text-align: right;">3 εβδομάδες</p> <p>Παρασκευή ζωμών. Παρασκευή καθαρής σούπας (κονσομέ). Παρασκευή δεμένης σούπας. Παράγωγα από βασικές σάλτσες.</p> <p><u>Προετοιμασία γαλακτοκομικών προϊόντων και αυγών.</u></p> <p style="text-align: right;">2 εβδομάδες</p> <p>Πιάτα τυριών - καναπεδάκια. Προετοιμασία γευμάτων με πιάτα από κρέμα τυριών και γιαουρτιού. Προεργασία και χρήση αυγού σε γεύματα.</p> <p><u>Παραγωγή και προετοιμασία μεγάλης ποικιλίας σε ζύμες</u></p> <p style="text-align: right;">3 εβδομάδες</p> <p>Παρασκευή και επεξεργασίας της βασικής ζύμης. Παρασκευή και επεξεργασία μαζών. Επεξεργασία προετοιμασμένης ζύμης.</p> <p><u>Παραγωγή γλυκών παρασκευών</u></p> <p style="text-align: right;">4 εβδομάδες</p> <p>Παρασκευή Ελληνικών γλυκών. Παρασκευή διάφορων ειδών κρέμας.. Παραγωγή γλυκών εδεσμάτων από αυγό. Παραγωγή εδεσμάτων από φρούτα.</p>	<p><u>Υγιεινή.</u></p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <p>Η χρήση κανονισμών και βασικών αρχών υγιεινής αναφορικά με το προσωπικό και την επιχείρηση. Η ορθολογική χρήση απολυμαντικών και καθαριστικών μέσων με βάση την οικονομική διαχείριση.</p> <p><u>Συναναστροφή με τους επισκέπτες, συμβουλευτικές προτάσεις και πώληση</u></p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <p>Διεξαγωγή συζητήσεων αναφορικά με τους πελάτες και την επιχείρηση. Λεκτική και μη λεκτική επικοινωνία με τους πελάτες. Διαχείριση παραπόνων πελάτη (λήψη, επεξεργασία, επίλυση). Συμβουλές προς τους πελάτες λαμβάνοντας υπόψη τις επιθυμίες τους.</p> <p><u>Χρήση & συντήρηση συσκευών, μηχανών και καταναλωτικών αγαθών - Σχεδιασμός εργασίας</u></p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <p>Συντήρηση των μηχανημάτων και συντήρηση των συσκευών. Επισκευή μικροβλαβών σε μηχανήματα και συσκευές. Έλεγχος και αξιολόγηση στα εργασιακά αποτελέσματα.</p> <p><u>Διαχείριση εμπορευμάτων.</u></p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <p>Έλεγχος της ποιότητας των προϊόντων και ταξινόμηση σύμφωνα με την χρήση. Έλεγχος και πληροφόρηση για τις ανάγκες των τμημάτων του κάθε χώρου εργασίας σε εμπορεύματα . Υλοποίηση παραγγελιών. Απογραφή προϊόντων και κοινοποίηση των αποτελεσμάτων στον αρμόδιο.</p> <p><u>Χρήση διαδικασιών που αφορούν τεχνικές κουζίνας</u></p> <p style="text-align: right;">4 εβδομάδες</p> <p>Χρήση διάφορων τεχνικών. Τρόποι και μέθοδοι μαγειρικής.</p>

<u>Παραγωγή ορεκτικών & σχεδιασμός - δημιουργία κρύων πιάτων.</u> 2 εβδομάδες Παρασκευή και παρουσίαση των ορεκτικών.	Σχεδιασμός εδεσμάτων Παρασκευή μαρινάδας Παρασκευή πανέ Παρασκευή γέμισης.
--	---

ΤΡΙΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Συνολικός χρόνος εκπαίδευσης : **26 εβδομάδες**

Τόπος εκπαίδευσης : ΚΟΥΖΙΝΑ Συνολικός χρόνος εκπαίδευσης : 26 εβδομάδες	
Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα.	
<u>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</u>	<u>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</u>
<u>Παρασκευές σούπες και σάλτσες</u> 4 εβδομάδες Κρύες και ζεστές σούπες & σάλτσες. Βασικές σούπες & σάλτσες και παράγωγα αυτών.	<u>Υγιεινή</u> 1 εβδομάδα Η χρήση κανονισμών και βασικών αρχών υγιεινής αναφορικά με το προσωπικό και την επιχείρηση. Σωστή διαχείριση και χρήση απολυμαντικών και καθαριστικών μέσων
<u>Επεξεργασία κρέατος & εντοσθίων</u> 4 εβδομάδες Επεξεργασία κρέατος σε έδεσμα. Παρασκευή εντοσθίων.	<u>Συναναστροφή με τους πελάτες - συμβουλές και πωλήσεις.</u> 1 εβδομάδα Πραγματοποίηση συζητήσεων με τους πελάτες και την επιχείρηση. Λεκτική και μη λεκτική επικοινωνία με τους πελάτες. Διαχείριση παραπόνων πελάτη (λήψη, επεξεργασία, επίλυση). Συμβουλές προς τους πελάτες λαμβάνοντας υπόψη τις επιθυμίες τους.
<u>Επεξεργασία πουλερικών και κυνηγιού</u> 4 εβδομάδες Παρασκευή πιάτων οικόσιτων πουλερικών και κυνηγιού. Παρασκευή εδεσμάτων με κρέας από κυνήγι.	<u>Εγκατάσταση και χρήση κοινόχρηστων συσκευών, μηχανών και αναλώσιμων υλικών - σχεδιασμός εργασίας .</u> 1 εβδομάδα Συντήρηση των μηχανημάτων και ανανέωση των αναλώσιμων υλικών Έλεγχος και αξιολόγηση εργασιακών αποτελεσμάτων.
<u>Παρασκευή ορεκτικών και δημιουργία κρύων πιάτων</u> 4 εβδομάδες Σύνθεση εδεσμάτων με διάφορα προϊόντα (σύνθεση, διακόσμηση και γαρνιτούρα, παρουσίαση).	<u>Εγκατάσταση και χρήση κοινόχρηστων συσκευών, μηχανών και αναλώσιμων υλικών - σχεδιασμός εργασίας .</u> 1 εβδομάδα Συντήρηση των μηχανημάτων και ανανέωση των αναλώσιμων υλικών Έλεγχος και αξιολόγηση εργασιακών αποτελεσμάτων.
<u>Προετοιμασία και παρασκευές ψαριών</u> 4 εβδομάδες Προετοιμασία ψαριών θαλάσσης και γλυκού νερού. Επεξεργασία οστρακοειδών.	<u>Κοστολόγηση προμηθειών των προϊόντων.</u> 1 εβδομάδα Κοστολογημένη και αιτιολογημένη χρήση υλικών και προμηθειών. Υπολογισμός του κόστους και των εξόδων των προσφερόμενων υπηρεσιών σύμφωνα με κάποιο παράδειγμα. Υπολογισμός τιμής πώλησης σύμφωνα με τα δεδομένα της επιχείρησης.

	<p><u>Διαφήμιση και προώθηση πωλήσεων</u></p> <p>1 εβδομάδα</p> <p>Μέτρα προώθησης πωλήσεων. Διακόσμηση του χώρου σύμφωνα με το θέμα της εκδήλωσης κατά περίπτωση. Δημιουργία προσφορών με διαφημιστικό στόχο.</p> <p><u>Χρήση διαδικασιών που αφορούν τεχνικές κουζίνας</u></p> <p>1 εβδομάδα</p> <p>Χρήση διάφορων τεχνικών προετοιμασίας. Τρόποι και τεχνικές μαγειρικής. Σχεδιασμός εδεσμάτων.</p>
--	--