

**ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ
(Δ.Υ.Α.)**

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΩΝ ΕΠΑ.Σ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

*(Άρθρο 41 του Ν. 4763/20, ΦΕΚ Α' 254 / 21-12-2020, "Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης,
Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης")*

ΚΛΑΔΟΣ: ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ & ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

Ειδικότητα: ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	3
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	3
ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΓΓΡΑΦΗΣ	3
ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ-ΒΕΒΑΙΩΣΕΙΣ-ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ	3
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΠΟΥΔΩΝ	3
ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	3
ΣΧΕΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.....	4
ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ	4
ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	4
ΑΝΑΓΚΑΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ-ΜΕΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	5
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ.....	5
ΜΕΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	5
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ	6
ΓΡΑΠΤΩΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ – ΤΡΟΠΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ.....	6
ΤΕΛΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ.....	6
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ	7
2. ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ (ΠΡΟΦΙΛ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ)	8
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	8
ΤΟΜΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ	8
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ	8
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ	8
3. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ (ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ)	9
ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΝΩΣΕΙΣ – ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ – ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ)	9
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ.....	10
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟΥΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ.....	10
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΤΗΣ Α΄ΚΑΙ Β΄ ΤΑΞΗΣ ΤΩΝ Π.ΕΠΑΣ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΤΗΣ Δ.ΥΠ.Α (ΠΡΩΗΝ ΟΑΕΔ) – ΚΛΑΔΩΝ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΣΕ Α΄ ΚΑΙ Β΄ ΑΝΑΘΕΣΗ.	12
5. ΩΡΟΛΟΓΙΟ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ	16
6. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ	121

1. Γενικές Πληροφορίες

Ο παρών Οδηγός Κατάρτισης αφορά στην ειδικότητα «Τεχνίτης Επισιτισμού» που παρέχεται στις Πειραματικές Ε.ΠΑ.Σ Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.Υ.Π.Α) πρώην ΟΑΕΔ, του Ν.1639/2022 “Κανονισμός Λειτουργίας των Πειραματικών Επαγγελματικών Σχολών (Π.ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ στον κλάδο του τουρισμού και της φιλοξενίας” (ΦΕΚ Β΄1639/05-03-2022).

Ονομασία Ειδικότητας

«Τεχνίτης Επισιτισμού»

Προϋποθέσεις Εγγραφής

Δικαίωμα εγγραφής στην Α΄ τάξη της ειδικότητας «Τεχνίτης Επισιτισμού» έχουν υποψήφιοι/ες που κατέχουν απολυτήριο Γυμνασίου ή άλλο ισότιμο τίτλο. Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στις Π.ΕΠΑ.Σ ρυθμίζονται στην Υ.Α 32134 “Κανονισμός Λειτουργίας των Πειραματικών Επαγγελματικών Σχολών (Π.ΕΠΑ.Σ) μαθητείας του ΟΑΕΔ στον κλάδο του τουρισμού και της φιλοξενίας” (ΦΕΚ Β΄ 1639/5-4-2022).

Διπλώματα-Βεβαιώσεις-Πιστοποιητικά

Στους/Στις απόφοιτους/ες της ειδικότητας «Τεχνίτης Επισιτισμού» των Π.ΕΠΑ.Σ χορηγείται Βεβαίωση Επαγγελματικής Εκπαίδευσης (Β.Ε.Ε.) από την Δ.Υ.Π.Α. η οποία δίνει στον/στην κάτοχο το δικαίωμα να συμμετάσχει σε εξετάσεις πιστοποίησης από τον ΕΟΠΠΕΠ για την απόκτηση Πτυχίου Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 3.

Διάρκεια Σπουδών

Στις Πειραματικές Π.ΕΠΑ.Σ Μαθητείας της Δ.Υ.Π.Α. εφαρμόζεται το δυϊκό σύστημα μαθητείας το οποίο συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση.

Η φοίτηση είναι διετής και περιλαμβάνει την Α΄ και Β΄ τάξη.

Το πρόγραμμα μάθησης στην εκπαιδευτική δομή, πραγματοποιείται για έξι (6) μήνες ετησίως από τον Νοέμβριο έως και Απρίλιο και περιλαμβάνει από τριάντα δύο (32) έως τριάντα πέντε (35) ώρες εβδομαδιαίας εκπαίδευσης στη σχολή, σύμφωνα με το ωρολόγιο πρόγραμμα της κάθε ειδικότητας. Το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο, πραγματοποιείται στην επιχείρηση έως έξι (06) μήνες ετησίως όπως ορίζεται σύμφωνα με τα άρθρα 4,5,6,7 & 8 της Υ.Α 32134 (ΦΕΚ Β΄1639/05-03-2022).

Θεσμικό Πλαίσιο

Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Σύμφωνα με το «Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων» οι τίτλοι σπουδών που αποκτώνται στη χώρα κατατάσσονται σε 8 Επίπεδα, ως εξής:

- Επίπεδο 1:** Απολυτήριο Δημοτικού.
- Επίπεδο 2:** Απολυτήριο Γυμνασίου.
- Επίπεδο 3:** Στους αποφοίτους των Πειραματικών ΕΠΑΣ της Δ.Υ.Π.Α χορηγείται Πτυχίο Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 3 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων, σύμφωνα με τα οριζόμενα στις παρ.1 & 2, αρθρ. 42.ν.4763, /21/12/2020.
- Επίπεδο 4:** Απολυτήριο Γενικού Λυκείου, Απολυτήριο Επαγγελματικού Λυκείου και Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας που χορηγείται στους αποφοίτους της Γ΄ τάξης των ΕΠΑΛ.
- Επίπεδο 5:** Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους αποφοίτους της Τάξης Μαθητείας των ΕΠΑ.Λ. μετά από πιστοποίηση.
- Επίπεδο 6:** Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης (Πανεπιστημίου και ΤΕΙ).

- Επίπεδο 7:** Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης.
- Επίπεδο 8:** Διδακτορικό Δίπλωμα.

Το Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας που χορηγείται στους **αποφοίτους των Πειραματικών ΕΠΑ.Σ (Π.ΕΠΑ.Σ)**, μετά από πιστοποίηση, **αντιστοιχεί στο 3ο επίπεδο.**

Σχετική Νομοθεσία

- ✓ Ν. 3879/2010 «Ανάπτυξη της Δια Βίου Μάθησης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 163 /21-09-2010), όπως εκάστοτε ισχύει.
- ✓ Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 193/17-9- 2013), όπως εκάστοτε ισχύει.
- ✓ Ν. 4763/2020 «Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης» (Φ.Ε.Κ Α΄ 254/21-12-2020)
- ✓ ΚΥΑ 102791/2021 «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας ΟΑΕΔ» (Φ.Ε.Κ Β΄, 5832/14-12-2021)
- ✓ Υ.Α 32134 «Κανονισμός Λειτουργίας των Πειραματικών Επαγγελματικών Σχολών (Π.ΕΠΑ.Σ) μαθητείας του ΟΑΕΔ στον κλάδο του τουρισμού και της φιλοξενίας» (ΦΕΚ Β΄ 1639/5-4-2022).

Προσόντα των εκπαιδευτικών

Σύμφωνα με τον Κανονισμό Λειτουργίας των Πειραματικών Επαγγελματικών Σχολών (Π.ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας (άρθρο 10, ΥΑ 32134, του ν.1639/2022 τ. Β΄), “η επιλογή των εκπαιδευτικών για τη διδασκαλία των ενδοσχολικών (θεωρητικών και εργαστηριακών) μαθημάτων γίνεται από το μόνιμο εκπαιδευτικό προσωπικό του ΟΑΕΔ και από έκτακτο εκπαιδευτικό προσωπικό”, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Υπουργική Απόφαση που εκδίδεται κατ’ εξουσιοδότηση της παρ. 2 του άρθρου 3 του ν.2336/1995 (Α΄189).

Σε εφαρμογή των ανωτέρω εκδίδεται σχετική προκήρυξη για υποβολή αιτήσεων έκτακτου εκπαιδευτικού προσωπικού στις Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α (πρώην Ο.Α.Ε.Δ) για κάθε Σχολικό Έτος. Στην προκήρυξη εξειδικεύονται οι κλάδοι και οι ειδικότητες των εκπαιδευτικών που ζητούνται για την κάλυψη των εκπαιδευτικών αναγκών των προγραμμάτων ειδικοτήτων που λειτουργούν σε κάθε Π.ΕΠΑ.Σ και ρυθμίζεται κάθε άλλη λεπτομέρεια.

Όσον αφορά το πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο, ο/η εκπαιδευτής/τρια ορίζεται από την επιχείρηση (παρ.3 αρθρ.4,ΥΑ 32134, του ν.1639/2022 τ. Β΄) ο/η οποίος/α είναι υπεύθυνος/νη για την εφαρμογή του «προγράμματος μάθησης στον εργασιακό χώρο», την παρακολούθηση της προόδου του μαθητευόμενου και την ανατροφοδότηση του υπεύθυνου εκπαιδευτικού στη σχολική μονάδα.

Μέθοδοι διδασκαλίας

Εφαρμόζονται όλες οι γνωστές μέθοδοι διδασκαλίας με ιδιαίτερη έμφαση στην εφαρμογή των συμμετοχικών εκπαιδευτικών μεθόδων και των ενεργητικών εκπαιδευτικών τεχνικών σύμφωνα με τις αρχές εκπαίδευσης ενηλίκων.

Οι εκπαιδευτικές τεχνικές δύναται να είναι: Εισήγηση, ομάδες εργασίας, παίξιμο ρόλων, μελέτη περίπτωσης, καταιγισμός ιδεών, προσομοίωση, ερωτήσεις-απαντήσεις (συζήτηση).

Προτείνονται συνεργατικές εκπαιδευτικές και μαθησιακές μέθοδοι (μέθοδος project, συζήτηση, μάθηση βασισμένη σε πρόβλημα, μάθηση μέσω παρατήρησης, βιωματικές προσεγγίσεις, παιχνίδια ρόλων, προσομοιώσεις, δραματοποίηση κ.λπ.) και αναλόγως των εκπαιδευτικών αναγκών επιλογή της ενδεδειγμένης.

Η διδασκαλία να προσανατολίζεται σε βιωματικού χαρακτήρα στρατηγικές π.χ. εργαστηριακές ασκήσεις, επίδειξη, projects, επίλυση προβλήματος, σύμφωνα με τις αρχές της επιστημονικής μεθοδολογίας.

■ Η πραγματοποίηση εργασιών τύπου projects που δεν θα περιλαμβάνουν μόνο συλλογή πληροφοριών με ορθό και δεοντολογικό τρόπο (αποφυγή λογοκλοπής) αλλά θα αναδεικνύουν συνθετικό και δημιουργικό τρόπο σκέψης.

■ Να ενθαρρύνονται διοργανώσεις σεμιναρίων, συμμετοχές σε διαγωνισμούς και εκδηλώσεις και γενικότερα δράσεων με επαφή με το κοινωνικό σύνολο.

■ Αξιοποίηση της τεχνολογίας κατά τη μαθησιακή διαδικασία π.χ. πλατφόρμες εξ αποστάσεως εκπαίδευσης (e-learning), εργασίες με χρήση Η/Υ, βιντεο-μαθήματα.

■ Μαθητεία σε χώρους εργασίας

Αναγκαίος εξοπλισμός-Μέσα διδασκαλίας

Εργαστηριακός Εξοπλισμός

Για την καλύτερη και αρτιότερη υλοποίηση του εκπαιδευτικού προγράμματος απαιτείται διαμόρφωση χώρου ο οποίος αποτυπώνει μια επισιτιστική μονάδα.

Συγκεκριμένα πρέπει να υπάρχει ο παρακάτω εργαστηριακός εξοπλισμός:

- Έπιπλα και σκεύη (πλήρης εξοπλισμός) που χρησιμοποιούνται σε μια επισιτιστική μονάδα είτε αυτή είναι ανεξάρτητη είτε αποτελεί μέρος μιας επιχείρησης τουρισμού ή φιλοξενίας.

Συγκεκριμένα:

- Τραπεζοκαθίσματα (Τραπέζι στρογγυλό 6 θέσεων, τραπέζι τετράγωνο 4 θέσεων)
- Σκευοθήκες, table de service
- Τρόλεϊ σερβιρίσματος
- Μπουφέ
- Bar Station
- Λινά τραπεζιών (μολλοτόν, τραπεζομάντιλα, ναπερόν, πετσέτες πελατών, τραπεζοκόμων, δισκόπανα, ποτηρόπανα, μποφεδόπανα)
- Γυάλινα και κρυστάλλινα είδη (Ποτήρια σερβιρίσματος (νερού, κρασιού και διαφόρων ποτών)
- Σκεύη καφέ
- Σκεύη από πορσελάνη και κεραμικά (Πιάτα σερβιρίσματος -σαλάτας, φαγητού, σούπας, φρούτου, γλυκού, καφέ ,διάφορα σκεύη σερβίς -πιατέλες, σουπιέρες, τυριέρες κλπ.)
- Μεταλλικά ανοξείδωτα (Κουτάλια, πιρούνια, μαχαίρια)
- Ειδικά κουβέρ (πχ αστακού, σπαραγγιών, στρειδιών κλπ.)
- Φιάλες κρασιών, καράφες, καλάθι σερβιρίσματος κόκκινου κρασιού
- Σπάτουλες, κουτάλες, πιρούνια σερβιρίσματος
- Μαχαίρια κοπής
- Menages (λαδόξιδα, αλατοπίπερα, τριμπουσόν, σκεύη για οδοντογλυφίδες, σταχτοδοχεία, ανθοδοχεία, αριθμοί τραπεζιών κλπ.)
- Υλικά καθαρισμού
- Έντυπα παραγγελιών
- Έντυπα απογραφών (πχ κάβας)
- Έντυπα μενού
- Λάντζα με μια ή δυο γούρνες και πάγκος αποστράγγισης
- Ψυγείο πάγκος με μια ή δυο πόρτες
- Ερμάριο ή ντουλάπα φύλαξης εξοπλισμού

Μέσα διδασκαλίας

Τα εποπτικά μέσα διδασκαλίας για τα θεωρητικά μαθήματα συνίστανται σε:

- Πίνακα κιμωλίας ή μαρκαδόρου ή/και διαδραστικό πίνακα.
- Βιντεοπροβολέα.
- Τηλεόραση 50' ιντσών -SMART TV.
- Πλατφόρμα σύγχρονης και ασύγχρονης εξ αποστάσεως εκπαίδευσης.
- Επιτραπέζιος Υπολογιστής ή Ταμπλέτα (Tablet).

Εκπαιδευτικό υλικό

Για την υποστήριξη της εκπαιδευτικής διαδικασίας παρέχονται διδακτικά βιβλία (συγγράμματα) τα οποία πρέπει να καλύπτουν το σύνολο της διδασκόμενης ύλης σύμφωνα με το πρόγραμμα σπουδών της ειδικότητας και να είναι στοχευμένα σε κάθε διδασκόμενη ενότητα.

Η προμήθεια των διδακτικών βιβλίων γίνεται από το:

1. ΙΤΥΕ Διόφαντος (για όσα βιβλία είναι ο αποκλειστικός εκδότης & προμηθευτής)
2. Ίδρυμα Ευγενίδου (για όσα βιβλία είναι ο αποκλειστικός εκδότης & προμηθευτής)
3. Εμπόριο (για όλα τα υπόλοιπα βιβλία, μέσω ανοικτού ή διεθνή διαγωνισμού)

Ως συμπληρωματικό εκπαιδευτικό υλικό, παρέχονται σημειώσεις εκπαιδευτικών και προτεινόμενη βιβλιογραφία ανά μάθημα κατάρτισης.

Επίσης παρέχονται ηλεκτρονικοί σύνδεσμοι με παραπομπές σε διαθέσιμες διαδικτυακές πηγές σχετικά με το αντικείμενο της ειδικότητας (π.χ. φωτόδεντρο κλπ).

Γραπτώς εξεταζόμενα μαθήματα – Τρόπος εξέτασης των μαθητών

- ❑ Για την εξέταση των Θεωρητικών μαθημάτων καθώς και του Θεωρητικού μέρους των μικτών μαθημάτων δίνονται στους/στις μαθητές/τριες τέσσερα (4) θέματα με τα οποία εξετάζεται το μεγαλύτερο δυνατό ποσοστό της ύλης ώστε να επιτυγχάνεται αντικειμενική βαθμολόγηση. Τα θέματα είναι κλιμακούμενης δυσκολίας και βαθμολογικά ισοδύναμα. Δύνανται να έχουν έως τέσσερα ερωτήματα το καθένα και να έχει οριστεί ο βαθμός κάθε υποερωτήματος.
- ❑ Οι μαθητές/τριες έχουν την υποχρέωση να απαντήσουν και τα τέσσερα θέματα. Η βαθμολογία γίνεται στην κλίμακα 0-100 και ο τελικός βαθμός ανάγεται στην εικοσάβαθμη κλίμακα.
- ❑ Κατά τα λοιπά οι προαγωγικές και τελικές εξετάσεις καθώς και ο τρόπος διεξαγωγής τους καθορίζονται στα άρθρα 22, 23, 24, 25, 26 και 27 του Κανονισμού Λειτουργίας των ΕΠΑ.Σ.
- ❑ Σχετικά με την ποσόστωση, σύμφωνα με το άρθρο 27 παρ. 1 της Απόφασης 102791/14-12-2021 (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021), οι συντελεστές βαρύτητας διατηρούνται ως έχουν και ως εκ τούτου ισχύει η αναλογία 80% - 20% όπως αναλύεται στο προαναφερθέν άρθρο.

Τελικές Εξετάσεις

- Στο τέλος κάθε εξαμήνου πραγματοποιούνται οι τελικές εξετάσεις κάθε μαθήματος
- Σύμφωνα με την παρ. 1, άρθ. 3, Υ.Α 32134, ν.1639/2022 (τ.Β´) “η αξιολόγηση των μαθητών των Πειραματικών Ε.ΠΑ.Σ Μαθητείας, η προαγωγή και η αποφοίτηση τους γίνονται σύμφωνα με τις διατάξεις του εκάστοτε ισχύοντα Κανονισμού Λειτουργίας των Ε.ΠΑ.Σ Μαθητείας του ΟΑΕΔ)”.
- Το πρόγραμμα των εξετάσεων ορίζεται από τον Σύλλογο Διδασκόντων και ανακοινώνεται από τον/την Διευθυντή της Π.Ε.ΠΑ.Σ στους/στις μαθητές/τριες, πέντε (5) τουλάχιστον ημέρες πριν από τη λήξη των μαθημάτων.
- Στους/στις μαθητές/τριες που αποτυγχάνουν στις γραπτές προαγωγικές ή τελικές εξετάσεις των μαθημάτων του προγράμματος μάθησης στην εκπαιδευτική δομή τόσο της Α΄ όσο και της Β΄ τάξης δίδεται δυνατότητα επαναληπτικών εξετάσεων εντός δεκαπέντε (15) ημερών από την έκδοση των αποτελεσμάτων.
- Σύμφωνα με το άρθρο 25 παρ. 4 της Απόφασης 102791/14-12-2021 (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021), σχετικά με την εξέταση των **θεωρητικών** μαθημάτων: οι μαθητές/τριες εξετάζονται γραπτά και προφορικά. Ο μέσος όρος (Μ.Ο.) του γραπτού και του προφορικού βαθμού, αποτελεί τον ετήσιο βαθμό (Ε.Β.) του μαθήματος.

- Σύμφωνα με το άρθρο 25 παρ. 4 της Απόφασης 102791/14-12-2021 (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021), σχετικά με την εξέταση των **εργαστηριακών** μαθημάτων: οι μαθητές/τριες εξετάζονται γραπτά ή προφορικά με επίδειξη των δεξιοτήτων τους στο εργαστήριο και εκτέλεση συγκεκριμένου έργου, ανάλογα με τη φύση του αντικειμένου του μαθήματος. Η μορφή της εξέτασης ορίζεται με απόφαση του Διευθυντή μετά από εισήγηση των εκπαιδευτικών που διδάσκουν το εργαστηριακό μάθημα και μπορεί να επιλεγεί μία μορφή εξέτασης ή και συνδυασμός αυτών.

Ειδικότερα: αα) Αν επιλεγεί μόνο γραπτή μορφή εξέτασης στο εργαστηριακό μάθημα, ακολουθείται η ίδια διαδικασία εξέτασης με τα μαθήματα θεωρητικού περιεχομένου. Ο γραπτός βαθμός της εξέτασης αποτελεί τον Ε.Β. ββ) Όταν το εργαστηριακό μάθημα διδάσκεται από ένα/μία εκπαιδευτικό και επιλεγεί η προφορική διαδικασία εξέτασης, για την εξέταση του εργαστηριακού μαθήματος συγκροτείται επιτροπή αποτελούμενη από τον Διευθυντή της ΕΠΑ.Σ, τον/την διδάσκοντα/σκουσα και έναν/μία άλλο/η εκπαιδευτικό της ίδιας ειδικότητας ή άλλης ειδικότητας που έχει σε ανάθεση το εξεταζόμενο μάθημα. Αν επιλεγεί η προφορική εξέταση, βαθμός του μαθήματος είναι ο Μ.Ο. των βαθμών των δύο (2) βαθμολογητών, ο οποίος αποτελεί και το Ε.Β. στο μάθημα. Αν επιλεγεί η προφορική εξέταση, βαθμός του μαθήματος είναι ο Μ.Ο. των βαθμών των δύο (2) βαθμολογητών, ο οποίος αποτελεί και το Ε.Β. στο μάθημα.

Σύμφωνα με το άρθρο 27 παρ. 1,3,4 της Απόφασης 102791/14-12-2021 (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021):

1. Η τελική αξιολόγηση των μαθητών αφορά στα μαθησιακά αποτελέσματα και πραγματοποιείται:
 - α. Στη σχολική μονάδα ΕΠΑ.Σ (Π.ΕΠΑ.Σ) από τους διδάσκοντες με βάση την αξιολόγηση του συνόλου των θεωρητικών εργαστηριακών και μικτών μαθημάτων σε βαθμολογική κλίμακα 0-20, με συντελεστή βαρύτητας 80% στην τελική αξιολόγηση του μαθητή.
 - β. Στο χώρο εργασίας, με βάση την αξιολόγηση του “Προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο” σε βαθμολογική κλίμακα 0-20, με συντελεστή βαρύτητας 20% στην τελική αξιολόγηση.
2. Οδηγίες για την αξιολόγηση στο χώρο εργασίας προβλέπονται στο “Πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο” της αντίστοιχης ειδικότητας και βασίζεται:
 - α. στο Ημερολόγιο Μάθησης του προγράμματος
 - β. στην πρόοδο υλοποίησης των αυτοτελών εργασιών που αποτυπώνονται περιληπτικά στο Ημερολόγιο Μάθησης
 - γ. στην τελική εξέταση, επίδειξη δεξιοτήτων και παρουσίαση των αυτοτελών εργασιών σε πραγματική ή ψηφιακή μορφή.
3. Κατά την αξιολόγηση του “Προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο” είναι απαραίτητη τόσο η παρουσία του/της εκπαιδευτή/τριας στο χώρο εργασίας όσο και του επόπτη εκπαιδευτικού της οικείας σχολικής μονάδας και συντάσσεται έκθεση που περιλαμβάνει την αιτιολόγηση της αξιολόγησης για τον κάθε μαθητευόμενο.

Διαδικασία πιστοποίησης

Για τη χορήγηση Πτυχίου Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης απαραίτητη προϋπόθεση είναι η επιτυχής συμμετοχή στις εξετάσεις πιστοποίησης που πραγματοποιούνται από τον ΕΟΠΠΕΠ, σύμφωνα με το άρθρο 42 του ν. 4763/2020 (Κανονισμός Λειτουργίας των Π.ΕΠΑ.Σ παρ.6, αρθ.3, Υ.Α 32134,ν.1639/22. τ.Β’).

2. Σύντομη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Προφίλ Επαγγέλματος)

Επαγγελματικό Περίγραμμα Ειδικότητας

Η ειδικότητα αποσκοπεί στη δημιουργία άριστα καταρτισμένων στελεχών που θα δραστηριοποιηθούν στον τομέα των επιχειρήσεων φιλοξενίας και εστίασης.

Ο/Η τεχνίτης/τρια επισιτισμού είναι ένας/μία ειδικευμένος/η εργαζόμενος/η, ικανός/η να χειρίζεται τα ακόλουθα θέματα:

- Εκτέλεση σχετικών με το αντικείμενο εργασιών.
- Συνεργασία με όλα τα τμήματα της επιχείρησης για καλύτερη ενημέρωση, απόδοση και παραγωγικότητα.
- Επισήμανση και κατάλληλα αποθήκευση υλικών.
- Προετοιμασία χώρου και σκευών για σερβίρισμα.
- Παρασκευή απλών πιάτων και ποτών.
- Διατήρηση καθαρού και τακτοποιημένου χώρου.
- Συμμόρφωση με διατροφικές οδηγίες και κανόνες υγιεινής.
- Εκτέλεση καθηκόντων κουζίνας εφόσον ανατίθενται.
- Λήψη παραγγελιών και άμεση εξυπηρέτηση πελατών.
- Επιμέλεια του χώρου όπου απασχολείται.

Τομείς Απασχόλησης

Το επάγγελμα του/της τεχνίτη/τριας Επισιτισμού, έχει ευρεία ζήτηση στον κλάδο του επισιτισμού, της αναψυχής και της φιλοξενίας.

Οι απόφοιτοι/ες της ειδικότητας δύναται να εργαστούν σε ανεξάρτητες επισιτιστικές μονάδες ή επισιτιστικές μονάδες που αποτελούν τμήμα επιχειρήσεων φιλοξενίας και εστίασης.

Επαγγελματικά Προσόντα

Τα επαγγελματικά προσόντα του αποφοίτου/ης της ειδικότητας συνίστανται στα ακόλουθα:

- Επαγγελματισμός
- Τεχνικές ικανότητες
- Επικοινωνιακές ικανότητες
- Ικανότητα διαχείρισης του χώρου
- Ικανότητα διοίκησης και μανάτζμεντ
- Γνώσεις ξένων γλωσσών
- Συνεργατικότητα και ομαδικό πνεύμα

Επαγγελματικά Καθήκοντα

- ◆ Διατήρηση τραπεζιών και καρεκλών του πόστου του καθαρά και σε καλή κατάσταση
- ◆ Τακτοποίηση του πάσο του πόστου του
- ◆ Μεταφορά στο πόστο του σκεύη για την mise en place
- ◆ Στρώσιμο τραπεζιών
- ◆ Σερβίρισμα ποτών και κρασιών
- ◆ Αλλαγή μαχαιροπίρουνων
- ◆ Σερβίρισμα ψωμιού και dips
- ◆ Σερβίρισμα φαγητών
- ◆ Καθάρισμα τραπεζιών εφόσον φύγουν οι πελάτες
- ◆ Έκδοση λογαριασμών και εξόφλησή τους από τους πελάτες
- ◆ Υποδοχή πελατών

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

Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα (γνώσεις – ικανότητες – δεξιότητες)

Γνώσεις:

- ✓ Βασικές αρχές, κανόνες και μέθοδοι προμήθειας εμπορευμάτων
- ✓ Κανόνες υγιεινής, ασφάλειας και μεταφοράς
- ✓ Γνώσεις εξοπλισμού εστιατορίου
- ✓ Στοιχεία εστιατορικής τέχνης
- ✓ Αγορανομικοί κανόνες
- ✓ Ορολογία εδεσμάτων και διεθνής ονοματολογία
- ✓ Ορολογία και ονοματολογία κρασιών, ποτών και cocktails (κοκτέιλς).
- ✓ Εστιατορική τέχνη
- ✓ Μαγειρική τέχνη
- ✓ Τροφογνωσία, εμπορευματογνωσία
- ✓ Τρόποι παρουσίασης εδεσματολογίου
- ✓ Κανόνες μεριδοποίησης
- ✓ Στοιχεία γαστρονομίας

Ικανότητες:

- Φυσική κατάσταση.
- Επικοινωνιακή ικανότητα.
- Ικανότητα να αντιλαμβάνεται το ωραίο.
- Ευαίσθητη γεύση/καλή αίσθηση γεύσης.
- Ευαίσθητη και καλή όσφρηση.
- Προσεκτική κίνηση στη σάλα ή στη κουζίνα του καταστήματος.
- Καλό γούστο στο συνδυασμό γεύσεων, στη διακόσμηση της σάλας και του τραπέζιού ή στην ενδυμασία του προσωπικού.
- Καλή μνήμη
- Καλή όραση

Δεξιότητες:

- Εφαρμογή τεχνικών έρευνας αγοράς και επικοινωνίας
- Εφαρμογή βασικών κανόνων ως προς το είδος της οργάνωσης και αρχειοθέτησης
- Εφαρμογή κανόνων προμήθειας εμπορευμάτων
- Εφαρμογή τεχνικών ελέγχου αποθήκης
- Τήρηση κανόνων τυποποίησης μενού και εφαρμογής αγορανομικών διατάξεων

- Εφαρμογή κανόνων παρουσίασης κάρτας εδεσματολογίου
- Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων-τήρηση HACCP
- Εφαρμογή διαδικασιών καθαριότητας, συντήρησης και προληπτικού ελέγχου του εξοπλισμού
- Επίβλεψη /προετοιμασία της περιοχής των λειτουργιών του
- Προετοιμασία και σερβίρισμα του μπουφέ
- Μεριμνά και φροντίζει για τις παραγγελίες στην κουζίνα
- Κρίση και λήψη απόφασης
- Πρωτοβουλία
- Επικοινωνία
- Υπολογιστική δεξιότητα
- Πρωτοβουλία
- Δημιουργικότητα
- Ηγετικές δεξιότητες
- Συνεργασία με πολιτισμικές ομάδες
- Ανάδειξη της αξίας του σεβασμού
- Ανάδειξη της αξίας της δικαιοσύνης
- Παρακολούθηση
- Έλεγχος
- Διαχείριση χρόνου

Επαγγελματικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες

Οι βασικές και ειδικές επαγγελματικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες των αποφοίτων της ειδικότητας συνίστανται στις ακόλουθες:

- ✓ Αποτελεσματική και υπεύθυνη εξυπηρέτηση πελατών
- ✓ Αξιοποίηση του είδους των γνώσεων για τα πεδία αξιοποίησης αυτών
- ✓ Συμμετοχή στη σύνθεση, σύνταξη και παρουσίαση εδεσματολογίου
- ✓ Διεκπεραίωση και επίλυση προβλημάτων
- ✓ Τήρηση κανόνων Υγιεινής και ασφάλειας
- ✓ Εφαρμογή διαδικασιών καθαριότητας, συντήρησης και του εξοπλισμού και των εργαλείων της επισιτιστικής μονάδας

Υγιεινή και Ασφάλεια στο χώρο Εκπαίδευσης και Κατάρτισης

Για την υγιεινή και ασφάλεια των μαθητών/τριών τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις. Για την κατάρτιση σε εργαστηριακούς χώρους και σε επιχειρήσεις, τηρούνται οι προϋποθέσεις και οι προδιαγραφές για την ασφάλεια και την υγιεινή στην ειδικότητα και το επάγγελμα. Σε κάθε περίπτωση τόσο για την κατάρτιση στις Π.ΕΠΑΣ, σε αίθουσες και εργαστηριακούς χώρους όσο και για τη μαθητεία στις επιχειρήσεις πέραν της τήρησης των κανόνων ασφαλείας στην ειδικότητα και το επάγγελμα, τηρούνται οι κανόνες ασφαλείας και υγιεινής όπως προβλέπονται ιδίως από :

- τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων ανδρών και γυναικών (βλ.Ν.3850/2010, όπως ισχύει),
- Το άρθρο 153 της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπου έχει θεσπισθεί ένα ευρύ φάσμα κοινοτικών μέτρων στον τομέα της ασφάλειας και της υγείας στην εργασία με ευρωπαϊκές οδηγίες που θεσπίζουν ελάχιστες απαιτήσεις και θεμελιώδεις αρχές, όπως η αρχή της πρόληψης και εκτίμησης κινδύνων, καθώς και υποχρεώσεις για τους εργοδότες/τριες και τους/τις εργαζόμενους/ες.
- Τον κανονισμό λειτουργίας των ΕΠΑ.Σ (ΦΕΚ 5832/Β/14-12-2021), όπως ισχύει.

- ❑ Τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. Ν.4495/2017-Φ.Ε.Κ 167/Α/3-11-2017 & ΥΠΕΝ/ΔΕΣΕΔΠ/65826/699, Φ.Ε.Κ 2998/Β/ 20-7-20) όπως ισχύει.
- ❑ Το ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3, με θέμα το «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας», όπως ισχύει.
- ❑ Την παρ.8 του αρ.17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α΄) όπως ισχύει.
- ❑ Τα ειδικά πρωτόκολλα υγειονομικού περιεχομένου βάσει των οποίων λειτουργούν οι τουριστικές επιχειρήσεις (ΦΕΚ 2084 Β΄/30.05.2020)

4. Πίνακας αντιστοιχίας Διδασκομένων μαθημάτων της Α΄ και Β΄ Τάξης των Π.ΕΠΑΣ Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α (πρώην ΟΑΕΔ) – Κλάδων και Ειδικοτήτων εκπαιδευτικών σε Α΄ και Β΄ Ανάθεση.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ : ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΤΟΣ		
		ΩΡΕΣ	Α΄ ΑΝΑΘΕΣΗ	Β΄ ΑΝΑΘΕΣΗ
1.	Αγγλικά Ειδικότητας	2Θ	ΠΕ06	
2.	Γερμανικά Ειδικότητας	2Θ	ΠΕ07	
3.	Αρχές Οικονομίας	1Θ	ΠΕ80 (Οικονομολόγοι)*	ΠΕ78, ΠΕ80 (Λογιστικής)*
4.	Χρήση Η/Υ	2Ε	ΠΕ86, ΤΕ01.13	
5.	Οργάνωση και Λειτουργία Ξενοδοχειακών Μονάδων	2Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*	
6.	Οργάνωσης Κουζίνας – Βασικές Αρχές Μαγειρικής Τέχνης	1Θ +2Ε	ΠΕ88.04 Διατροφής, ΤΕ03.01, ΔΕ04.02 Μαγειρικής	
7.	Οργάνωση και Λειτουργία Εστιατορίου	4Ε	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*	
8.	Οργάνωση Προμηθειών – Λειτουργίες Αποθήκης	2Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*	
9.	Ασφάλεια και Υγιεινή στους Χώρους Εργασίας – Εφαρμογή HACCP	2Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*, ΠΕ88.01, ΠΕ88.04 Διατροφής.	
10.	Εισαγωγή στον Τουρισμό	2Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*	
11.	Οργάνωση και Λειτουργία ΒΑR (ΜΠΑΡ) – Ποτογνωσία & Οινολογία	3Ε	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*, ΠΕ88.01 (Γεωπόννοι Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων)*, ΠΕ88.04 Διατροφής.	
12.	Τροφγνωσία - Διαιτητική	2Θ	ΠΕ88.04 Διατροφής	
13.	Νέα Ελληνικά	2Θ		
14.	Άλγεβρα	2Θ		
15.	Γεωμετρία	1Θ		
16.	Φυσική	1Θ		
17.	Ιστορία	1Θ		
18.	Αγγλικά	1Θ		

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Β' ΕΤΟΣ		
		ΩΡΕΣ	Α' ΑΝΑΘΕΣΗ	Β' ΑΝΑΘΕΣΗ
1.	Αγγλικά Ειδικότητας	2Θ	ΠΕ06	
2.	Γερμανικά Ειδικότητας	2Θ	ΠΕ07	
3.	Στοιχεία Μαγειρικής Τέχνης	2Ε	ΠΕ88.04, ΔΕ04.02 Μαγειρικής	
4.	Εστιατορική Τέχνη – Εφαρμογές Εστιατορικής Τέχνης με Η/Υ	1Θ+3Ε	ΠΕ88.04 Διατροφής, ΔΕ04.02	
5.	Επαγγελματική Αγωγή – Εργασιακές Σχέσεις – Εργατική Νομοθεσία	1Θ	ΠΕ78, ΠΕ80 (Οικονομολόγοι, Διοίκηση Επιχειρήσεων, Λογιστικής, Εμπορίας και Διαφήμισης-Μάρκετινγκ, Οικιακής Οικονομίας)*	
6.	Εστιατορική Τέχνη – Οργάνωση Επίσημων Γευμάτων (BANQUET) και Τεχνικές Τεμαχισμού (DECOUPAGE) - FLAMBAGE	4Ε	ΠΕ88.04 Διατροφής, ΔΕ04.02 Μαγειρικής	
7.	Αναμίξεις & Παρουσίαση Ποτών στο BAR (Μπαρ) - Οινολογία	3Ε	ΠΕ88.01 Γεωπόνου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	
8.	Κοστολόγηση Παρασκευασμάτων Τροφίμων – Ποτών με Η/Υ	2Ε	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*	ΠΕ80(Οικονομολόγοι, Διοίκηση Επιχειρήσεων, Εμπορίας και Διαφήμισης-Μάρκετινγκ, Οικιακής Οικονομίας)*
9.	Σύνθεση Μενού – Επαγγελματική Ορολογία	2Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*	ΠΕ80 (Οικιακής Οικονομίας)*
10.	Διαχειριστική Λογιστική Ξενοδοχειακών & Επισιτιστικών Επιχειρήσεων	2Θ	ΠΕ80(Οικονομολόγοι, Λογιστικής, Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*	ΠΕ80(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Εμπορίας και Διαφήμισης-Μάρκετινγκ, Οικιακής Οικονομίας)*
11.	Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων & Μαζικής Εστίασης F+B MANAGEMENT	2Θ	ΠΕ80 (Διοίκηση Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*	ΠΕ80(Οικονομολόγοι, Εμπορίας και Διαφήμισης-Μάρκετινγκ, Οικιακής Οικονομίας)*
12.	Μάρκετινγκ Επισιτιστικών Επιχειρήσεων – Πωλήσεις – Δημόσιες Σχέσεις	1Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*	ΠΕ80(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Εμπορίας και Διαφήμισης-Μάρκετινγκ, Οικιακής Οικονομίας)*
13.	Νέα Ελληνικά	2Θ		
14.	Άλγεβρα	1Θ		
15.	Γεωμετρία	1Θ		
16.	Φυσική	1Θ		
17.	Χημεία	1Θ		
18.	Βιολογία	1Θ		
19.	Αγγλικά	1Θ		

Σχετικά με τις αναθέσεις των μαθημάτων Γενικής Παιδείας ισχύουν τα οριζόμενα από τις αναθέσεις των μαθημάτων Γενικής Παιδείας στην Α' τάξη ΕΠΑΛ.

*Το περιεχόμενο των παρενθέσεων αναφέρεται σε πτυχία

**ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ
(Δ.ΥΠ.Α)**

ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ, ΜΕΘΟΔΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ & ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗΣ (Δ2)

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΕΣ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ
(ΩΡΟΛΟΓΙΟ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ)**

Ειδικότητα:

ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ

**Δ.ΥΠ.Α
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Δ2**

Π. ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Ειδικότητα: **ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΕΠΙΣΤΙΤΣΜΟΥ**

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ (35 ΩΡΩΝ/ΕΒΔ - BLOCK SYSTEM)

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α' ΕΤΟΣ			Β' ΕΤΟΣ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1.	ΝΕΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ	2		2	2		2
2.	ΙΣΤΟΡΙΑ	1		1			
3.	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ (ΑΛΓΕΒΡΑ)	2		2	1		1
4.	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ (ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ)	1		1	1		1
5.	ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ (ΦΥΣΙΚΗ)	1		1	1		1
6.	ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ (ΧΗΜΕΙΑ)				1		1
7.	ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΑ)				1		1
8.	ΑΓΓΛΙΚΑ	1		1	1		1
9.	ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	2		2	2		2
10.	ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	2		2	2		2
11.	ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ	1		1			
12.	ΧΡΗΣΗ Η/ Υ		2	2			
13.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	2		2			
14.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1	2	3			
15.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ		4	4			
16.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ-ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ	2		2			
17.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ-ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP	2		2			
18.	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	2		2			
19.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΒΑΡ (ΜΠΑΡ) - ΠΟΤΟΓΝΩΣΙΑ & ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ		3	3			
20.	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	2		2			
21.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ					2	2
22.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΜΕ Η/Υ				1	3	4
23.	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ - ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ - ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ				1		1
24.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ - ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (BANQUET) ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ (DECOURPAGE) - FLAMBAGE					4	4
25.	ΑΝΑΜΙΞΕΙΣ & ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΟΤΩΝ ΣΤΟ ΒΑΡ (ΜΠΑΡ) - ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ					3	3
26.	ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ ΜΕ Η/Υ					2	2
27.	ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ				2		2
28.	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΤΙΤΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ				2		2
29.	ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΣΤΙΤΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ & ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ F+B MANAGEMENT				2		2
30.	ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΕΠΙΣΤΙΤΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ - ΠΩΛΗΣΕΙΣ - ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ				1		1
	ΣΥΝΟΛΟ	24	11	35	21	14	35

ΜΑΘΗΜΑ : ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α' , Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ / ΕΤΟΣ****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 μαθητές/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/τριες, ώστε παράλληλα με τους παραπάνω στόχους να εξοικειωθούν με την ξενοδοχειακή ορολογία, την ορολογία της κουζίνας και του επισιτισμού εν γένει.

ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p style="text-align: center;">Α' ΕΤΟΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, super • 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 	<p>ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ</p> <p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν το γενικό νόημα ενός αυθεντικού προφορικού λόγου, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις βασικές πληροφορίες που παρέχονται σε πολύ απλό προφορικό λόγο, <input type="checkbox"/> διακρίνουν το ύφος της γλώσσας, <input type="checkbox"/> συνειδητοποιούν τη έννοια του χρόνου μέσα από απλό προφορικό λόγο. <p>ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ</p> <p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν το γενικό νόημα ενός εντύπου / κειμένου, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται και κατανοούν το σύνολο του κειμένου από τα συμφραζόμενα, ακόμα και αν συναντούν κενά πληροφόρησης στο συγκεκριμένο κείμενο, <input type="checkbox"/> κατατάσσουν το είδος του κειμένου.

B' ΕΤΟΣ

- Job description in the hotel kitchen and restaurant. Revision of key British meals.**
- Providing information: Numbers, dates, days of the week, months, time and introduction to cooking and preparation methods.**
- Fruits and desserts.**
- Vegetables, herbs and spices.**
- Meat and main dishes with main material of meat and link to the previous units.**
- Restaurant description.**
- Job description within the restaurant and restaurant vocabulary.**
- Soups and Sauces / Hot and cold dishes**
- Fish and seafood.**
- Conversation with customers.**
- Reception, restaurant.**
- Taking orders and management of verbal complaints.**
- Free dialogues as role play.**
- Introduction to the written word. How to write letters and e-mails. Simple recipes. Revision of basic vocabulary and dialogues in English.**

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, ανάλογα με την επικοινωνιακή κατάσταση,
- 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.

ΜΑΘΗΜΑ : ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α' , Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ / ΕΤΟΣ****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 μαθητές/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/τριες, ώστε παράλληλα με τους παραπάνω στόχους να εξοικειωθούν με την ξενοδοχειακή ορολογία, την ορολογία της κουζίνας και του επισιτισμού εν γένει.

ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p style="text-align: center;">Α' ΕΤΟΣ</p> <p>Einführung : Freies Reden / Präsentieren: sich und andere vorstellen Persönliche Informationen.</p> <p>Arbeitsplätze im Hotel und Restaurant. Arbeitsplatz und Arbeitsumfeld..</p> <p>Informationen geben: Nummern, Daten, Tage der Woche, Monate.</p> <p>Informationen geben: Uhr.</p> <p>Informationen geben: Hotel und Restaurant.</p> <p>Spezial-Berufe.</p> <p>Mahlzeiten: Mittagessen, Nachmittagstee , Abendessen, Abendessen.</p> <p>Mahlzeiten: Frühstück Nahrungsmittel und Getränke.</p> <p>Tisch zum frühstücken Besteck & Geschirr.</p> <p>Einfache Rezepte.</p> <p>Telefongespräch, Rechtschreibung, Formen der Kommunikation mit Kunden.</p> <p>Formularen- Korrespondenz.</p> <p>Täglichen Leben – Freizeit – Reisen – Märkte.</p> <p>Arbeitsmarkt.</p>	<p>ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ</p> <p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν το γενικό νόημα ενός αυθεντικού προφορικού λόγου, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις βασικές πληροφορίες που παρέχονται σε πολύ απλό προφορικό λόγο, <input type="checkbox"/> διακρίνουν το ύφος της γλώσσας, <input type="checkbox"/> συνειδητοποιούν τη έννοια του χρόνου μέσα από απλό προφορικό λόγο. <p>ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ</p> <p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν το γενικό νόημα ενός εντύπου / κειμένου, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται και κατανοούν το σύνολο του κειμένου από τα συμφραζόμενα, ακόμα και αν συναντούν κενά πληροφόρησης στο συγκεκριμένο κείμενο, <input type="checkbox"/> κατατάσσουν το είδος του κειμένου. <p>ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΓΡΑΠΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ</p> <p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> δομούν και οργανώνουν το λόγο σε απλά επικοινωνιακά περιβάλλοντα.

B' ΕΤΟΣ

Beschreibung der Arbeitsplätze im Hotel in der Küche und in Restaurant.

Wiederholung.

Wesentlicher englischer Mahlzeiten.

Bereitstellung von Informationen – Zahlen, Daten, Tage der Woche, Monate, stunde sowie die Angaben über die Methoden des Kochens und der Vorbereitung.

Früchte und Nachspeisen.

Gemüse, Kräuter und Gewürze.

Fleisch und Hauptgerichte aus Fleisch und verbinden mit dem vorherigen.

Umschreibung des Restaurants - Beschreibung der Arbeitsplätze und der Fachbegriffe im Restaurant.

Suppen und Salate / warme und kalte Teller.

Fische und Meeresfrüchte.

Gespräch mit den Kunden - Rezeption, Restaurant.

Annahme der Bestellungen und Management der mündlichen Beschwerden.

Freie Dialoge als role play.

Einführung in das geschriebene Wort

- Art des Aufsetzens eines Briefes und einer e-mail

Einfache Gerichte.

Wiederholung des Grundwortschatzes und der Dialoge in Deutsch.

- εξοικειωθούν με τη χρήση κατάλληλων συνδέσμων και εκφράσεων για παράθεση ιδεών,
- παράγουν απλό προφορικό λόγο με την επιλογή κατάλληλων γλωσσικών εκφράσεων, ανάλογα με την επικοινωνιακή κατάσταση,
- 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.

ΜΑΘΗΜΑ : ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**ΕΤΟΣ : Α' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 1 ΘΕΩΡΙΑ****ΓΕΝΙΚΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν τις έννοιες των αναγκών, των αγαθών και των συντελεστών παραγωγής, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και εξηγούν τις ιδιότητες των αναγκών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κατηγορίες των αγαθών, <input type="checkbox"/> ορίζουν τους κοινωνικούς θεσμούς και αναλύουν το ρόλο τους στην οικονομία, <input type="checkbox"/> ορίζουν το οικονομικό πρόβλημα και εξηγούν την αιτία δημιουργίας του, <input type="checkbox"/> αναλύουν τις έννοιες της Καμπύλης Παραγωγικών Δυνατοτήτων και του κόστους, <input type="checkbox"/> κατανοούν την αδυναμία της οικονομίας να παράγει απεριόριστο όγκο αγαθών και την αναγκαιότητα της επιλογής, <input type="checkbox"/> εξηγούν τι είναι ο καταμερισμός των έργων και αναφέρουν τα πλεονεκτήματά του, <input type="checkbox"/> περιγράφουν και σχεδιάζουν το οικονομικό κύκλωμα.
Η ΖΗΤΗΣΗ ΑΓΑΘΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναλύουν την έννοια της ζήτησης, <input type="checkbox"/> διατυπώνουν το νόμο της ζήτησης, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους άλλους προσδιοριστικούς παράγοντες της ζήτησης και τις επιπτώσεις τους σ' αυτή, <input type="checkbox"/> σχεδιάζουν καμπύλες ζήτησης από αντίστοιχους πίνακες ζήτησης.
Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΑΓΑΘΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ <ul style="list-style-type: none"> • Γενικά για την προσφορά προϊόντων. • Ο νόμος της προσφοράς. • Ατομική και συνολική προσφορά. • Η καμπύλη προσφοράς. • Προσδιοριστικοί παράγοντες της προσφοράς. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναλύουν την έννοια της προσφοράς, <input type="checkbox"/> διατυπώνουν το νόμο της προσφοράς, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους άλλους προσδιοριστικούς παράγοντες της προσφοράς και τις επιπτώσεις τους σ' αυτή, <input type="checkbox"/> σχεδιάζουν καμπύλες προσφοράς από αντίστοιχους πίνακες ζήτησης.
Ο ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ <ul style="list-style-type: none"> • Έννοια και λειτουργία της αγοράς. • Τιμή και ποσότητα ισορροπίας. • Η έννοια της ισορροπίας στην αγορά. • Διαγραμματική παρουσίαση της ισορροπίας. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια της αγοράς και περιγράφουν τη λειτουργία της, <input type="checkbox"/> κατανοούν την έννοια της τιμής και της ποσότητας ισορροπίας,

<ul style="list-style-type: none"> • Μεταβολές της τιμής και της ποσότητας ισορροπίας. • Κρατική παρέμβαση στην αγορά. • Ανώτατες τιμές. • Κατώτατες τιμές. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> προσδιορίζουν τη θέση ισορροπίας αριθμητικά σε ένα πίνακα και γραφικά σε ένα διάγραμμα με καμπύλες ζήτησης και προσφοράς, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους παράγοντες που επιδρούν στις μεταβολές της τιμής και ποσότητας ισορροπίας, <input type="checkbox"/> κατανοούν τις επιπτώσεις των κρατικών παρεμβάσεων στην αγορά με επιβολή ανώτατων ή κατώτατων τιμών.
<p>ΜΟΡΦΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 ολιγοπώλιο. • Χαρακτηριστικά της αγοράς στο ολιγοπώλιο. • Η συμπεριφορά της επιχείρησης στο ολιγοπώλιο. • Μορφές αγοράς από την πλευρά του καταναλωτή. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τις μορφές οργάνωσης της αγοράς, <input type="checkbox"/> αναφέρουν ποιοι παράγοντες και πώς αυτοί καθορίζουν τις μορφές οργάνωσης της αγοράς, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα χαρακτηριστικά κάθε μορφής αγοράς και τη συμπεριφορά των επιχειρήσεων σ' αυτές.
<p>Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν τις έννοιες της επιχείρησης και της παραγωγής, <input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια της παραγωγής και αναφέρουν τα χαρακτηριστικά στοιχεία της παραγωγικής διαδικασίας, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους συντελεστές παραγωγής, <input type="checkbox"/> κατανοούν τις έννοιες του συνολικού, μέσου και οριακού προϊόντος μιας παραγωγικής διαδικασίας, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τη δομή των διαφόρων μορφών επιχειρήσεων, με βάση τα συγκεκριμένα κριτήρια κατάταξης, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους τρεις βασικούς τομείς παραγωγής αναφορικά με την παραγωγική τους βάση, <input type="checkbox"/> κατατάσσουν τους επιμέρους κλάδους των παραγωγικών δραστηριοτήτων στους αντίστοιχους τομείς παραγωγής.
<p>ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός και μορφές κόστους. • Διακρίσεις του κόστους. • Σταθερό, μεταβλητό και συνολικό κόστος. • Μέσο σταθερό, μεταβλητό και συνολικό κόστος. • Οριακό κόστος. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν την έννοια του κόστους και τη διαφορά μεταξύ του λογιστικού και αφανούς κόστους, <input type="checkbox"/> διακρίνουν το σταθερό από το μεταβλητό κόστος, <input type="checkbox"/> κατανοούν τις έννοιες του μέσου και οριακού κόστους.

<p>ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΕΓΧΩΡΙΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ ΕΙΣΟΔΗΜΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ακαθάριστο Εθνικό και Εγχώριο προϊόν. Έννοια και ορισμός. • Τρόποι υπολογισμού του εθνικού και εγχώριου προϊόντος. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Η μέθοδος της τελικής δαπάνης. <input type="checkbox"/> 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν το Ακαθάριστο Εθνικό Προϊόν και το Ακαθάριστο Εγχώριο Προϊόν, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις μεθόδους εκτίμησης τους και τα οικονομικά μεγέθη που λαμβάνονται υπόψη σε κάθε μέθοδο, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τη διαφορά μεταξύ τελικών και ενδιάμεσων αγαθών, <input type="checkbox"/> κατανοούν την έννοια της προστιθέμενης αξίας και εξηγούν τη σημασία της χρησιμοποίησής της για τον υπολογισμό του Α.Ε.Π., <input type="checkbox"/> ορίζουν το καθαρό Εθνικό Προϊόν, το Εθνικό και το κατά κεφαλήν εισόδημα, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα αίτια της άνισης κατανομής του εισοδήματος και κατανοούν τα προβλήματα της φτώχειας που επιφέρει.
<p>ΟΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΕΙΣ - ΠΛΗΘΩΡΙΣΜΟΣ - ΑΝΕΡΓΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν τις έννοιες του πληθωρισμού και της ανεργίας, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα αίτια και τις συνέπειες του πληθωρισμού, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα είδη της ανεργίας και τα αίτια που την προκαλούν, <input type="checkbox"/> κατανοούν το πρόβλημα της ανεργίας και περιγράφουν τις οικονομικές και κοινωνικές συνέπειές της, <input type="checkbox"/> ορίζουν το φαινόμενο του στασιμοπληθωρισμού και τις πιθανές αιτίες εμφάνισής του.
<p>ΧΡΗΜΑ - ΤΡΑΠΕΖΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια του χρήματος και περιγράφουν τις βασικές οικονομικές λειτουργίες του, <input type="checkbox"/> αναφέρουν την ιστορική διαδρομή και τις σύγχρονες μορφές του χρήματος, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη διάρθρωση του τραπεζικού συστήματος, αναφέρουν τα είδη των τραπεζών και περιγράφουν το ρόλο και τις λειτουργίες τους, <input type="checkbox"/> κατανοούν το ρόλο και τη λειτουργία του χρηματιστηρίου και των τρόπων διαμόρφωσης των τιμών των μετοχών, <input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια του συναλλάγματος και κατανοούν τη λειτουργία της αγοράς του.
<p>ΤΑ ΔΗΜΟΣΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ο ρόλος του κράτους στην οικονομία. • Δημόσιες δαπάνες και δημόσια έσοδα. • Ο κρατικός προϋπολογισμός. • Ο δημόσιος δανεισμός. • Οι δημόσιες επιχειρήσεις. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τη δομή του δημόσιου τομέα, αναφέρουν τις κύριες οικονομικές λειτουργίες του κράτους, <input type="checkbox"/> ορίζουν τις έννοιες των δημοσίων δαπανών και δημοσίων εσόδων, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα συστατικά στοιχεία της διαμόρφωσης του κρατικού προϋπολογισμού και κατανοούν τις επιπτώσεις του στην εθνική οικονομία,

	<input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια των δημοσίων επιχειρήσεων, αναφέρουν τους τομείς της οικονομικής τους δραστηριότητας και το καθεστώς λειτουργίας τους.
--	--

ΜΑΘΗΜΑ : ΧΡΗΣΗ Η/Υ (ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ)
ΕΤΟΣ : Α' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ <ul style="list-style-type: none">• Η επιστήμη της Πληροφορικής.• Τι είναι οι υπολογιστές.• Εξέλιξη των υπολογιστών.• Δομικές μονάδες υπολογιστή.• Λειτουργικά συστήματα και περιβάλλοντα.	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> γνωρίζουν την έννοια της Πληροφορίας και της φάσεις διαχείρισής της,<input type="checkbox"/> γνωρίζουν την έννοια του υπολογιστικού συστήματος,<input type="checkbox"/> γνωρίζουν την οργάνωση ενός συστήματος, υπολογιστή (κεντρική μονάδα επεξεργασίας, κύρια μνήμη, συστήματα εισόδου / εξόδου, περιφερειακές συσκευές ...),<input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις βασικές έννοιες λειτουργικών συστημάτων και γραφικού περιβάλλοντος επικοινωνίας,<input type="checkbox"/> 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 <ul style="list-style-type: none">• Η έννοια της εφαρμογής Λογισμικού.• Η εξέλιξη των εφαρμογών Λογισμικού.• Το περιβάλλον τους και οι βασικές λειτουργίες τους.• Επικοινωνία - συνεργασία μεταξύ εφαρμογών λογισμικού.	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 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,<input type="checkbox"/> γνωρίζουν τον τρόπο αξιοποίησης και συνδυασμού δεδομένων, πληροφοριών και αποτελεσμάτων από διάφορες εφαρμογές,<input type="checkbox"/> εκμεταλλεύονται δεδομένα από άλλες εφαρμογές λογισμικού,<input type="checkbox"/> 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.

Οι μαθητές/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 υποσέλιδα με όλη την πολυπλοκότητα (π.χ. αρίθμηση σελίδων, τίτλοι κεφαλαίων),
- επιλέγουν και τοποθετούν κουκίδες και αρίθμηση καθώς και να καθορίζουν αρίθμηση πολλαπλών επιπέδων.
- δημιουργούν πίνακες 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 υπό κεφάλαια,
- προσθέτουν αρίθμηση,
- δημιουργούν πίνακα περιεχομένων,
- δημιουργούν ευρετήρια (index),
- οργανώνουν υποσημειώσεις,
- δημιουργούν δεσμούς μεταξύ εγγράφων.
- διαμορφώνουν κείμενα με στήλες, πλαίσια κειμένου ή εικόνας.

--	--

ΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ

- Δυνατότητες στη διαχείριση των πινάκων αριθμών.
- Διαχείριση αρχείων αριθμών.
- Χαρακτηριστικά ενός φύλλου.
- Δημιουργία τύπων.
- Μορφοποίηση.
- Διορθώσεις.
- Βιβλίο εργασίας.
- Γραφικά.
- Εκτύπωση.
- Συνηθισμένες συναρτήσεις.
- Ημερομηνίες.
- Διάφορα θέματα.
- Γραφικές παραστάσεις.
- Βάσεις δεδομένων.
- Δημιουργία συγκεντρωτικών πινάκων.
- Μακροεντολές.

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

- δημιουργούν, αποθηκεύουν, αναζητούν αρχεία,
- γνωρίζουν την έννοια του κελιού,
- καταχωρούν τιμές σε πεδία.
- γνωρίζουν και εκτελούν την επιλογή, απόκρυψη, προστασία κελιών,
- γνωρίζουν την έννοια του τύπου δεδομένων,
- εκτελούν διορθώσεις τιμών.
- γνωρίζουν και εκτελούν :
- προτεραιότητα πράξεων,
- αναφορά κελιών σε τύπους,
- βασικές συναρτήσεις,
- συντάσσουν και να εκτελούν τύπους.
- μορφοποιούν λέξεις και περιεχόμενα κελιών.
- αντιγράφουν, μεταφέρουν, διαγράφουν περιεχόμενα κελιών, με το ποντίκι και χωρίς αυτό,
- διορθώνουν το περιεχόμενο ενός πεδίου.
- 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.
- δημιουργούν γραφικά.
- ορίζουν περιοχές εκτύπωσης, κεφαλίδες και υποσέλιδα, προσανατολισμό, μέγεθος και ποιότητα χαρτιού,
- εκτελούν προεπισκόπηση,
- καθορίζουν με ακρίβεια το τι και πώς θα τυπωθεί.
- γνωρίζουν τη μεγάλη ποικιλία συναρτήσεων που ήδη υπάρχουν σε ένα πρόγραμμα επεξεργασίας αριθμών.
- κάνουν χρήση ημερομηνίας σε ένα φύλλο εργασίας,
- γνωρίζουν τη διαφορά του πραγματικού από το οικονομικό έτος,
- χειρίζονται ημερομηνίες σε αριθμητικές πράξεις.
- γνωρίζουν τις άλλες δυνατότητες του πακέτου, όπως οικονομικές, στατιστικές, ανάλυσης υποθέσεων κ.ά.

- επιλέγουν την περιοχή των γραφικών παραστάσεων,
- δημιουργούν διάφορους τύπους διαγραμμάτων (ανεξάρτητα και ενσωματωμένα διαγράμματα),
- δημιουργούν γραφικές παραστάσεις για τα 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

<p>ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τη δομή του διαδικτύου, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν και εφαρμόζουν τους τύπους και τους τρόπους μετάδοσης δεδομένων μέσω του διαδικτύου, <input type="checkbox"/> απαριθμούν και περιγράφουν τους τρόπους με τους οποίους συνδεόμαστε με το διαδίκτυο, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις υπηρεσίες που υποστηρίζονται από το διαδίκτυο, <input type="checkbox"/> εξηγούν τι είναι παροχές στο διαδίκτυο.
<p>ΔΙΑΔΕΔΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τι είναι ο παγκόσμιος ιστός και τη δομή των υπερμέσων, <input type="checkbox"/> εξηγούν τι είναι ιστοσελίδα, <input type="checkbox"/> συνδέονται με διευθύνσεις στο διαδίκτυο, <input type="checkbox"/> πλοηγούνται μέσω συνδέσμων και URL διευθύνσεων, <input type="checkbox"/> αναζητούν διευθύνσεις στον παγκόσμιο ιστό, <input type="checkbox"/> αποθηκεύουν και εκτυπώνουν σελίδες και πολυμεσικό υλικό, <input type="checkbox"/> στέλνουν και δέχονται ηλεκτρονικά μηνύματα, <input type="checkbox"/> συντάσσουν διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, <input type="checkbox"/> αποθηκεύουν διευθύνσεις σε ταχυδρομικές λίστες, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τη δομή του ηλεκτρονικού μηνύματος, <input type="checkbox"/> στέλνουν διαβάζουν συνημμένα αρχεία σε μήνυμα.

ΜΑΘΗΜΑ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εισαγωγή - Βασικές έννοιες. • Συστατικά μέρη της βιομηχανίας ταξιδιών και τουρισμού. • Ιστορική εξέλιξη των καταλυμάτων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια του τουρισμού, <input type="checkbox"/> απαριθμούν τα συστατικά μέρη της τουριστικής βιομηχανίας, <input type="checkbox"/> διατυπώνουν τον ορισμό του ξενοδοχείου, <input type="checkbox"/> ανακαλούν ιστορικές αναφορές και αναφέρουν εν συντομία τα στάδια εξέλιξης της διεθνούς και ελληνικής “ξενοδοχίας”.
<p>ΟΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το ξενοδοχειακό Προϊόν. • Μορφές ξενοδοχειακών επιχειρήσεων. • Διακρίσεις των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια του ξενοδοχειακού προϊόντος, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τις μορφές των ξενοδοχειακών καταλυμάτων, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις και αναφέρουν τα κύρια χαρακτηριστικά τους, <input type="checkbox"/> κατατάσσουν τα ξενοδοχεία ανάλογα με τις τεχνικές και λειτουργικές τους προδιαγραφές
<p>ΙΔΡΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παράμετροι ίδρυσης μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Προϋποθέσεις και διαδικασίες για έγκριση άδειας λειτουργίας ξενοδοχείου. • Προδιαγραφές κατάταξης των ξενοδοχείων σε κατηγορίες αστέρων. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις βασικές προϋποθέσεις για την άδεια ίδρυσης και λειτουργίας μιας ξενοδοχειακής μονάδας, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται το σύστημα κατάταξης των ξενοδοχειακών μονάδων σε κατηγορίες αστέρων.
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <p>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.</p>
<p>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
<p>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΣΧΕΣΕΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ - ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ο διεθνής κανονισμός ξενοδοχείων. • Αστυνομικές διατάξεις που ρυθμίζουν την άφιξη και αναχώρηση του πελάτη. • Εγκύκλιοι - διαταγές ΕΟΤ. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ αναφέρουν τους κανονισμούς σχέσεων πελατών - ξενοδοχείου, αναφέρουν τις διατάξεις που ρυθμίζουν την άφιξη και αναχώρηση του πελάτη, αναφέρουν τη σχετική νομοθεσία.
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ - FRONT OFFICE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στόχοι & ρόλος του τμήματος front office. • Εξοπλισμός του τμήματος. • Οργάνωση front office. • Τομείς δραστηριότητας front office. • Χωροταξική διάταξη του τμήματος. • Επικοινωνία. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
<p>ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ - FRONT OFFICE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εμφάνιση του προσωπικού front office. • Προϊστάμενος front office. • Προσόνια - ικανότητες. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ αναφέρουν το προσωπικό που εργάζεται στο τμήμα της υποδοχής ξενοδοχείου, αναφέρουν τα προσόνια του προσωπικού της υποδοχής ξενοδοχείου,

<ul style="list-style-type: none"> • Καθήκοντα προϊσταμένου υποδοχής. • Υπάλληλοι front office. • Πρόγραμμα εργασίας. • Προσδιορισμός και περιγραφή καθηκόντων. • Υπαλλήλων κρατήσεων. • Υπαλλήλων τήρησης λογαριασμών πελατών. • Υπαλλήλων τηλεφωνικής υπηρεσίας. • Υπαλλήλων θυρωρείου. • Εκπαίδευση υπαλλήλων front office. 	<p>κατανοούν τη δομή του προσωπικού του τμήματος της υποδοχής, περιγράφουν τα καθήκοντα του προσωπικού της υποδοχής ξενοδοχείου.</p>
<p>ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ & ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα στοιχεία της ξενοδοχειακής προσφοράς. • Τα προϊόντα και υπηρεσίες του ξενοδοχείου. • Τα προϊόντα του room's division. • Τα κριτήρια διάκρισης των δωματίων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σύνθεση του ξενοδοχειακού προϊόντος, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα προϊόντα και τις παρεχόμενες υπηρεσίες του ξενοδοχείου, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τα δωμάτια ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών που καλύπτουν, <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν με ευχέρεια την ονοματολογία των τύπων των δωματίων.
<p>ΤΥΠΟΙ ΔΩΜΑΤΙΩΝ - ΤΥΠΟΙ ΣΥΜΦΩΝΙΩΝ - ΠΩΛΗΣΗ ΔΩΜΑΤΙΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τους τρόπους διάθεσης των δωματίων, <input type="checkbox"/> περιγράφουν και συμβολίζουν τους τρόπους ενοικίασης δωματίων, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη διαδικασία καθορισμού τιμών, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις περιπτώσεις στις οποίες προβλέπονται προσαυξήσεις ή μειώσεις, <input type="checkbox"/> κατανοούν το θεσμικό πλαίσιο σύναψης συμβολαίων και χρησιμοποιούν όρους συμβολαίων, <input type="checkbox"/> διακρίνουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες πελατών.
<p>ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τους τρόπους αποδοχής των κρατήσεων, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σκοπιμότητα και περιγράφουν τη διαδικασία διαχείρισης του overbooking, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τα σχετικά με την σύναψη συμβολαίων allotment, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα vouchers και τις καλύψεις που παρέχουν ανάλογα με τον κάθε τύπο, <input type="checkbox"/> καταχωρούν και επιβεβαιώνουν κρατήσεις.

ΜΑΘΗΜΑ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 (1 ΘΕΩΡΙΑ + 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διατυπώνουν το ορισμό της μαγειρικής και της γαστρονομίας, <input type="checkbox"/> αναφέρουν την ιστορική διαδρομή της μαγειρικής, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τις διατροφικές συνήθειες και ανάγκες των λαών, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν την ανάγκη ικανοποίησης των διατροφικών συνθηκών και αναγκών των ανθρώπων.
<p>ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, αποχυματές, κόφτες λαχανικών τοστιέρες - φρυγανιέρες, κ.ά.). 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα τμήματα των διαφόρων τύπων κουζίνας ανάλογα με τη μορφή της επισιτιστικής επιχείρησης που εξυπηρετούν, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τη χρήση των χώρων του κάθε τμήματος, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κατηγορίες του εξοπλισμού της κουζίνας και τα επιμέρους είδη κάθε κατηγορίας (μηχανές και συσκευές), <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα δίκτυα των εγκαταστάσεων της κουζίνας, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σκοπιμότητά τους και περιγράφουν τη συγκρότηση και διάταξή τους, <input type="checkbox"/> συνδέουν με ασφάλεια τις μηχανές και συσκευές της κουζίνας στα δίκτυα των εγκαταστάσεων. <input type="checkbox"/> κάνουν χρήση των μηχανών και συσκευών με ασφάλεια και τις συντηρούν.

<p>Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βασικός εξοπλισμός. • (μαγειρικές εστίες, φούρνοι, σκάρες, 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κατηγορίες του εξοπλισμού της κουζίνας και τα επιμέρους είδη κάθε κατηγορίας (βασικός εξοπλισμός, μαγειρικά σκεύη και εργαλεία), <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τον τρόπο χρήσης του εξοπλισμού, <input type="checkbox"/> συντηρούν τον εξοπλισμό, <input type="checkbox"/> κάνουν χρήση του εξοπλισμού με ασφάλεια, <input type="checkbox"/> τηρούν τις σχετικές διατάξεις υγιεινής.
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σύνθεση προσωπικού κουζίνας. • Προσόντα και καθήκοντα προσωπικού κουζίνας. • Τουριστική - επαγγελματική συνειδηση. • Στολές και εμφάνιση προσωπικού κουζίνας. • Οργάνωση υπηρεσιών κουζίνας. • Σχέσεις του προσωπικού κουζίνας με το προσωπικό των άλλων τμημάτων της επιχείρησης. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν το προσωπικό της κουζίνας, αναφέρουν τα προσόντα και τα καθήκοντά του, <input type="checkbox"/> κατανοούν το πρόγραμμα εργασίας του προσωπικού, <input type="checkbox"/> συνδυάζουν τη στολή και την αμφίεση με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τις συνέπειες των καλών σχέσεων μεταξύ των τμημάτων, <input type="checkbox"/> εκπονούν προγράμματα εργασίας.
<p>ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ</p> <p>Λαχανικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 - μρεπουά - ονιόν κλουτέ - ντουξέλ - ντομάτα κονκασέ . • Παρασκευάσματα λαχανικών που ψήνονται. • Ντομάτες κονκασέ ψημένες. • Πιπεριές ξεφλουδισμένες. • Ιδιαίτερα γνωρίσματα των προπαρασκευασμένων λαχανικών. <p>Ζωμοί</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προετοιμασίες. • Διαυγείς βασικοί ζωμοί. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια «βασικά παρασκευάσματα» και αναφέρουν χαρακτηριστικά παραδείγματα, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τα διάφορα σχήματα στα οποία κόβονται τα λαχανικά, οι πατάτες και το κρεμμύδι, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα είδη των λαχανικών, αναφέρουν και εκτελούν τις παρασκευές με ωμά και ψημένα λαχανικά, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τους συνδυασμούς λαχανικών που θεωρούνται βασικά παρασκευάσματα και αναφέρουν τις χρήσεις τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των ζωμών, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τους ζωμούς, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα παράγωγα των βασικών ζωμών,

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν ζωμούς, <input type="checkbox"/> αναφέρουν την χρήση των ζωμών, <input type="checkbox"/> διατηρούν τους παρασκευασμένους ζωμούς, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις διαφορές τους με τους έτοιμους ζωμούς.
<p>ΒΑΣΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Σωτέ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός - Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τρόπων ψησίματος. • Τροφές που παρασκευάζονται με τους παραπάνω τρόπους. • Αναγκαίος εξοπλισμός - περιγραφή των διαφόρων τρόπων παρασκευής. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια «μαγείρεμα», <input type="checkbox"/> αναφέρουν και επεξηγούν τους λόγους, για τους οποίους μαγειρεύονται οι τροφές, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και επεξηγούν τους τρόπους μετάδοσης της θερμότητας, <input type="checkbox"/> εκτιμούν τη σημασία των λαχανικών και οσπρίων στη διατροφή του ανθρώπου, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα είδη των λαχανικών και οσπρίων και αξιολογούν την ποιότητά τους, <input type="checkbox"/> εκτελούν απλές παρασκευές με βρασμένα λαχανικά & όσπρια, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις συνθήκες σωστής συντήρησης των παρασκευασμένων λαχανικών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος, <input type="checkbox"/> περιγράφουν την κάθε μέθοδο μαγειρέματος, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα πλεονεκτήματα ή/και τα μειονεκτήματα της κάθε μεθόδου. <input type="checkbox"/> ονομάζουν τις τροφές ή κατηγορίες τροφών, που παρασκευάζονται με τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος, <input type="checkbox"/> επιλέγουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για την εφαρμογή της κάθε μεθόδου.

<ul style="list-style-type: none"> • Σημεία στα οποία απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή. 	
<p>ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ</p> <p>Οι σούπες</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των σουπών, <input type="checkbox"/> περιγράφουν σούπες και ζωμούς, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα παράγωγα των βασικών σουπών, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν σούπες, <input type="checkbox"/> διατηρούν τις παρασκευασμένες σούπες μέχρι την κατανάλωσή τους, <input type="checkbox"/> συγκρίνουν και αναφέρουν τις διαφορές με τους έτοιμους ζωμούς.
<p>Σάλτσες και συνοδευτικά παρασκευών</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> απαριθμούν τις κατηγορίες και τα είδη των σαλτσών και αναφέρουν τα παράγωγά τους, περιγράφουν τη σύνθεση των διαφόρων συνοδευτικών (βούτυρα, dressing κ.ά.), <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν σάλτσες και βούτυρα, <input type="checkbox"/> συνδυάζουν τις σάλτσες με διάφορες παρασκευές, <input type="checkbox"/> διατηρούν τις παρασκευασμένες σάλτσες μέχρι την κατανάλωσή τους.
<p>Αβγά</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ελέγχουν την ποιότητα των αυγών, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν αυγά εφαρμόζοντας όλες τις μεθόδους μαγειρέματος αυγών που περιλαμβάνονται στον κατάλογο προγευμάτων, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν κατάλληλα συνοδευτικά για διάφορα είδη προγευμάτων, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν γαρνιτούρες και παρουσιάζει τις παρασκευές,

- Τα αυγά μπρουϊγιέ.
- Αβγά με μαγιονέζα - ρωσική σαλάτα - γεμιστά.

τοποθετούν με ευπαρουσίαστο τρόπο τις παρασκευές σε πιάτα ή πιατέλες για παράθεση.

ΜΑΘΗΜΑ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 4 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι μαθητές/τριες 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/τριες 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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν το αντικείμενο του μαθήματος, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την ιστορική εξέλιξη των διαφόρων τύπων επισιτιστικών επιχειρήσεων, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τα χαρακτηριστικά μιας επισιτιστικής επιχείρησης, <input type="checkbox"/> απαριθμούν τους τύπους και κατηγορίες των επισιτιστικών επιχειρήσεων, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τις σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις στην εστίαση.
<p>ΧΩΡΟΙ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βασικές αρχές σχεδιασμού εγκαταστάσεων εστιατορίου. • Κύριοι και δευτερεύοντες χώροι εστιατορίων. • Εξοπλισμός εστιατορίων. • Έπιπλα - Ίματισμός - Επιτραπέζια σκεύη. • Ίματισμός. • Τα τραπέζομάντιλα, οι καρτοπετσέτες και οι μορφές τους. • Χρήση, καθαρισμός και συντήρηση. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τις βασικές αρχές σχεδιασμού ενός εστιατορίου, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τους χώρους και τα τμήματά του, <input type="checkbox"/> αναφέρουν αναλυτικά όλα τα επιμέρους είδη του εξοπλισμού και τη χρήση τους,
<p>Αναλυτική παρουσίαση του συνόλου του εξοπλισμού με περιγραφή και αναφορά στη χρησιμότητα κάθε είδους του.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ποτήρια - Κρύσταλλα - Γυάλινα σκεύη. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Μορφές χρήσης, καθαρισμός & συντήρηση. • Μαχαιροπήρουνα ειδικά μαχαιροπήρουνα. • Χρήση, καθαρισμός και συντήρηση. • Πορσελάνες. • Χρήση, επιτραπέζια χρήση εξοπλισμού, καθαρισμός και συντήρηση • Προμήθεια, διαχείριση και αποθήκευση εξοπλισμού. • Μέτρα υγιεινής και ασφάλειας και ασφαλής χρήση του εξοπλισμού των εγκαταστάσεων. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> καθαρίζουν τα σκεύη και τις συσκευές και συντηρούν τον εξοπλισμό του, <input type="checkbox"/> διαχειρίζονται τις αγορές εξοπλισμού με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> υλοποιούν μεθόδους προμήθειας εξοπλισμού, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν και εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους του εστιατορίου.
<p>ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΩΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τη σύνθεση του προσωπικού όλων των τμημάτων μιας επισιτιστικής επιχείρησης, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα προσόντα και τα καθήκοντα της κάθε θέσης του προσωπικού μιας επισιτιστικής επιχείρησης, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τους τρόπους στελέχωσης μιας επισιτιστικής επιχείρησης, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τη σωστή εμφάνιση του προσωπικού της, <input type="checkbox"/> συσχετίζουν την εμφάνιση και την υγιεινή με την προσφορά ποιοτικών υπηρεσιών, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τους τρόπους ανάπτυξης καλών σχέσεων στην εργασία, <input type="checkbox"/> σχεδιάζουν ένα απλό πρόγραμμα με βάση τις ανάγκες διαφόρων τύπων επισιτιστικών επιχειρήσεων
<p>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στάση & συμπεριφορά. • Στάση & συμπεριφορά προς τους πελάτες. • Στάση & συμπεριφορά προς προϊσταμένους - συναδέλφους και υφισταμένους. • Στάση - προσοχή - έκφραση - ομιλία - προθυμία. • Αναγνώριση τύπου πελατών - ψυχολογία πελάτη. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αποδεικνύουν την σπουδαιότητα της σωστής συμπεριφοράς του προσωπικού προς τους πελάτες, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και να αναλύουν τα σημεία που χαρακτηρίζουν την συμπεριφορά του προσωπικού προς τους πελάτες, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν σωστά τους κανόνες προσωπικής και τηλεφωνικής επικοινωνίας με τους πελάτες, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα βασικά σημεία που διέπουν τις σχέσεις προϊσταμένων & υφισταμένων στο εστιατόριο.
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διαδικασίες καθαρισμού εστιατορίου. • Προετοιμασία εστιατορίου. • Διάταξη επίπλων. • Στρώσιμο τραπεζιού. • Κουβέρ table d' hote, κουβέρ a la carte, κουβέρ πρωινού. • Χειρισμός λινών και επιτραπέζιων σκευών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τη διαδικασία καθαρισμού χώρων και εγκαταστάσεων μιας επισιτιστικής επιχείρησης, <input type="checkbox"/> σχεδιάζουν τη διάταξη των επίπλων, ανάλογα με την κατηγορία και το είδος της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> στρώνουν τα τραπεζία με κουβέρ (mise en place) ακολουθώντας τη σωστή σειρά τοποθέτησης,

<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα σκεύη των κουβέρ a la carte και table d' hote, <input type="checkbox"/> χειρίζονται τα λινά και τα επιτραπέζια σκεύη του εστιατορίου, <input type="checkbox"/> προετοιμάζουν τις σκευοθήκες και τα τραπέζια υπηρεσίας για τις ανάγκες του σερβιρίσματος, <input type="checkbox"/> υποδέχονται τους πελάτες, <input type="checkbox"/> κατανοούν το σκοπό της ενημέρωσης των πελατών, <input type="checkbox"/> λαμβάνουν παραγγελία για κάθε σύστημα λειτουργίας της τραπεζαρίας, table d' hote και a la carte <input type="checkbox"/> μεταφέρουν με ασφάλεια τα επιτραπέζια σκεύη με τους δίσκους σερβιρίσματος, <input type="checkbox"/> τηρούν τις απαραίτητες προϋποθέσεις για το σερβίρισμα, <input type="checkbox"/> αποσύρουν με ασφάλεια τα σκεύη από τα τραπέζια των πελατών μετά το πέρας του γεύματος, <input type="checkbox"/> επαναφέρουν το χώρο στην αρχική καθαρή του κατάσταση μετά την παράθεση ενός γεύματος, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν το εξοπλισμό και τα απαραίτητα έντυπα για την ορθολογιστική λειτουργία του ταμείου.
<p>ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους γενικούς κανόνες σερβιρίσματος, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα χαρακτηριστικά και τον απαιτούμενο εξοπλισμό για κάθε τρόπο σερβιρίσματος, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τους τρόπους σερβιρίσματος τόσο κατά την προετοιμασία όσο και κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος, <input type="checkbox"/> προετοιμάζουν συσκευές και σκεύη για κάθε τρόπο σερβιρίσματος, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα μειονεκτήματα και πλεονεκτήματα για κάθε τρόπο σερβιρίσματος.
<p>ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΑΣΙΚΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατηγορίες βασικών παρασκευών. • Ορεκτικά. • Σούπες - κονσομέ. • Αυγά. • Ζυμαρικά - ρύζι. • Θαλασσινά - ψάρια. • Κρέατα. • Λαχανικά. • Σαλάτες. • Γλυκά - παγωτά - κομπόστες. • Τυριά. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τα είδη των βασικών παρασκευών, <input type="checkbox"/> επεξηγούν τα πιάτα ενός καταλόγου στους πελάτες, <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν τα κατάλληλα κατά περίπτωση σκεύη, <input type="checkbox"/> προετοιμάζουν, παρουσιάζουν και σερβίρουν όλες τις βασικές παρασκευές, <input type="checkbox"/> κάνουν χρήση ειδικών σκευών παρουσίασης.

<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτα. • Τρόποι παρουσίασης και παράθεσης (mise en place και service). • Κουβέρ, απαραίτητα σκεύη και εξοπλισμός. 	
<p>ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ - ΚΥΡΙΑ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΝΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα κύρια γεύματα. • Το πρωινό. • Είδη και σύνθεση πρωινού. • Προετοιμασία τραπεζαρίας και τρόποι 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα κύρια και δευτερεύοντα γεύματα, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα είδη του πρωινού και αναφέρουν τη σύνθεσή τους, <input type="checkbox"/> εκτελούν τις εργασίες προετοιμασίας, σερβιρίσματος και debarrassage για κάθε είδους πρωινού, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα είδη πρωινών, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τη σύνθεση των γευμάτων, <input type="checkbox"/> προετοιμάζουν την τραπεζαρία για κάθε γεύμα, <input type="checkbox"/> σερβίρουν απλά γεύματα, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα στάδια προετοιμασίας για τις υπηρεσίες σερβιρίσματος δωματίου, <input type="checkbox"/> συμμετέχουν στην οργάνωσή τους, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα είδη που αναφέρονται στην κάρτα υπηρεσιών δωματίου, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τους τρόπους λήψης παραγγελίας, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σπουδαιότητα απομάκρυνσης των χρησιμοποιημένων σκευών από τους ορόφους.

ΜΑΘΗΜΑ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ – ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνωριμία με τις βασικές έννοιες των προμηθειών. • Πρόβλεψη αναγκών. • Παραγγελίες - αγορές. • Παραλαβή. • Αποθήκευση. • Διακίνηση ειδών και προϊόντων στα τμήματα της μονάδας. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις βασικές λειτουργίες της διακίνησης και διαχείρισής τους και περιγράφουν τη διαδικασία τους.
<p>ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οργανόγραμμα (καθορισμός τμημάτων) - Προσωπικό (θέσεις - προσόντα - καθήκοντα). • Σχέση με τα υπόλοιπα τμήματα της μονάδας. • Θέση και χώροι γραφείου, παραλαβής και αποθήκευσης. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του τμήματος προμηθειών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις εγκαταστάσεις και τον απαιτούμενο εξοπλισμό του τμήματος.
<p>ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προσδιορισμός αναγκών τμημάτων - αιτήσεις προμηθειών. • Προσδιορισμός ποιοτικών και ποσοτικών προτύπων. • Συχνότητα προμηθειών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν την ανάγκη πρόβλεψης των προμηθειών με βάση τις ανάγκες των τμημάτων, <input type="checkbox"/> να προσδιορίζουν τις προδιαγραφές των προς προμήθεια προϊόντων, <input type="checkbox"/> καθορίζουν πρότυπα για προμήθεια προϊόντων, <input type="checkbox"/> καθορίζουν τη συχνότητα προμηθειών με βάση τις αναλώσεις των προϊόντων και εμπορευμάτων

<p>ΑΓΟΡΕΣ - ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΓΟΡΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καθορισμός προδιαγραφών. • Προϋπολογισμοί και καθορισμός επιπέδου τιμών. • Τεχνικές και μέθοδοι αγορών. • Με ή χωρίς διαγωνισμό. • Ημερήσιες αγορές αναλωσίμων. • Αγορές προϊόντων για αποθήκευση. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> καθορίζουν προδιαγραφές για τη διαδικασία των αγορών, <input type="checkbox"/> απαριθμούν τις τεχνικές αγορών και κάθε είδους παραγγελιών της επιχείρησης.
<p>ΑΓΟΡΕΣ - ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιλογή και αξιολόγηση προμηθευτών. • Διαπραγμάτευση και σχέσεις με προμηθευτές. • Συμφωνίες προμηθειών - συμβάσεις αγορών. • Παραγγελίες - ημερήσια δελτία αγορών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους τρόπους επιλογής προμηθευτών, <input type="checkbox"/> πραγματοποιούν παραγγελίες και αγορές ακολουθώντας τις απαιτούμενες διαδικασίες και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα έντυπα.
<p>ΠΑΡΑΛΑΒΕΣ - ΕΛΕΓΧΟΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το έργο της παραλαβής. - Εξοπλισμός του τμήματος. • Προδιαγραφές, έλεγχος προϊόντων. • Διαδικασίες παραλαβών. • Έλεγχος συσκευασίας. • Έλεγχος ποσότητας (καταμέτρηση - ζύγισμα). • Έλεγχος ποιότητας. • Έλεγχος τιμής. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις απαραίτητες προϋποθέσεις εγκαταστάσεων και εξοπλισμού για τις παραλαβές, διακρίνουν τις απαιτούμενες ενέργειες ελέγχου των προς παραλαβή προϊόντων και εμπορευμάτων, <input type="checkbox"/> κατανέμουν τα παραληφθέντα εμπορεύματα και προϊόντα κατά κατηγορία και είδος.
<p>ΠΑΡΑΛΑΒΕΣ - ΕΠΙΣΤΡΟΦΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιστροφές - ακυρώσεις. • Έντυπα και δελτία παραλαβών. • Λογιστικός έλεγχος. • Καταχώρηση τιμολογίων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> χειρίζονται περιπτώσεις αμφισβητήσεων, επιστροφών και ακυρώσεων κατά την παραλαβή. <input type="checkbox"/> κατανέμουν τα παραληφθέντα εμπορεύματα και προϊόντα κατά κατηγορία και είδος, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα διάφορα έντυπα και δελτία παραλαβών, <input type="checkbox"/> ελέγχουν, συμπληρώνουν, παραλαμβάνουν και καταχωρούν τα σχετικά έντυπα.
<p>ΑΠΟΘΗΚΕΣ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 εξοπλισμού και εμπορευμάτων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα είδη τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό της αποθήκης, ανάλογα με το είδος της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τις λειτουργίες της αποθήκης, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και εφαρμόζουν τους κανόνες για την ασφάλει και υγιεινή αποθήκευση τροφίμων και ποτών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις αιτίες φθορών κατά την αποθήκευση.

<p>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αποθήκευση καυσίμων. • Αποθήκευση ανακυκλώσιμων απορριμμάτων. • Διαχείριση - Απογραφή αποθήκης. • Διαδικασία απογραφής • Συστήματα απογραφών • Μέθοδοι προσδιορισμού αξίας αποθεμάτων. • Καταστροφή εμπορευμάτων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ελέγχουν τις αποθήκες της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους τύπους απογραφών, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τη διαδικασία απογραφής, <input type="checkbox"/> διαχειρίζονται τα έντυπα της αποθήκης,
<p>ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διαδικασία διακίνησης στα τμήματα της επιχείρησης. • Απαραίτητα έντυπα 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τη σωστή διαδικασία έκδοσης των υλικών και τη διακίνησή τους στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης. <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν και συμπληρώνουν τα κατάλληλα έντυπα.
<p>ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σκοπός διατήρησης αποθεμάτων. • Κατηγορίες αποθεμάτων. • Ορισμός επιπέδων αποθεμάτων. • Αποθέματα ασφαλείας. • Κόστος αποθεμάτων. • Μέθοδοι προσδιορισμού αξίας αποθεμάτων. • Αρχεία - δελτία αποθεμάτων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν το επίπεδο των αποθεμάτων, <input type="checkbox"/> διακρίνουν και περιγράφουν τις μεθόδους προσδιορισμού αξίας αποθέματος, <input type="checkbox"/> διαχειρίζονται τα έντυπα για την οργάνωση των αποθεμάτων, <input type="checkbox"/> παρακολουθούν τα αποθέματα με λογιστικό και πραγματικό τρόπο.

ΜΑΘΗΜΑ : ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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.
- 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 τα διαγράμματα παρασκευής τροφίμων στην κουζίνα ενός ξενοδοχείου,
- αναφέρουν και περιγράφουν τις συνθήκες ασφαλούς διατήρησης των τροφίμων και τις ενδεδειγμένες θερμοκρασίας 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,

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τους στόχους του μαθήματος και τη σημασία της ασφάλειας και υγιεινής στο μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον, <input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια του επαγγελματικού κινδύνου, <input type="checkbox"/> απαριθμούν τις πηγές του επαγγελματικού κινδύνου και τις επιπτώσεις του στην κοινωνία, την επιχείρηση και την οικονομία, <input type="checkbox"/> κατανοούν τις έννοιες του εργατικού ατυχήματος και της επαγγελματικής ασθένειας και διακρίνουν τη μεταξύ τους διαφορά, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τις αιτίες των εργατικών ατυχημάτων, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται - τόσο από τον εργοδότη, όσο και από τον εργαζόμενο - για την αποφυγή τους.

<p>ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Σήμανση χώρων εργασίας. • Τρόποι σήμανσης • Χρήσιμες πληροφορίες και οδηγίες, που αφορούν στα σήματα. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα κριτήρια ασφαλείας που πρέπει να πληρούν οι χώροι ασφαλείας, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις απαιτούμενες προϋποθέσεις για ένα ασφαλές και υγιεινό περιβάλλον εργασίας, <input type="checkbox"/> 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, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις διάφορες σημάνσεις που αφορούν στους χώρους της μελλοντικής τους εργασίας.
<p>ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ - ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κίνδυνοι κοινοί από μηχανήματα, συσκευές και εργαλεία, που συναντιούνται στην επιχείρηση. • Μέτρα για την προστασία των εργαζομένων. • Συντήρηση μηχανημάτων και συσκευών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα μηχανήματα, τις συσκευές και τα εργαλεία, που από τη χρήση τους μπορεί να προκληθούν ατυχήματα (ηλεκτροπληξία, εγκαύματα, κοψίματα, εκδορές κ.ά.), <input type="checkbox"/> λαμβάνουν τα απαραίτητα κατά περίπτωση μέτρα προστασίας, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις απαιτήσεις επισκευής τους.
<p>ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία ενός καθαρού και οργανωμένου χώρου εργασίας στην ποιότητα των παρεχόμενων από την επιχείρηση υπηρεσιών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα μέτρα για τη σωστή υγιεινή των εργαζομένων σε όλα τα τμήματα της επιχείρησης και ιδιαίτερα στα σχετικά με τον επισιτισμό, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τους προβλεπόμενους στην επιχείρηση χώρους για τη σωστή υγιεινή του προσωπικού, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις μεθόδους, τις συσκευές και τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την απορρύπανση των χώρων και αποστείρωση των σκευών και του ιματισμού της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα έντομα που διαβιούν στους χώρους της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> 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, <input type="checkbox"/> επιλέγουν τα φιλικότερα προς το περιβάλλον υλικά καθαρισμού και απολύμανσης και κατονομάζουν τις προφυλάξεις που πρέπει να λαμβάνονται κατά τη χρήση τους.
<p>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Παράγοντες, που επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων. • Βιολογικοί κίνδυνοι. • Χημικοί κίνδυνοι. • Φυσικοί κίνδυνοι. • Μικροοργανισμοί. • Είδη • Συνθήκες ανάπτυξης • Μόλυνση τροφίμων. • Τρόφιμα υψηλού κινδύνου. • Τροφικές δηλητηριάσεις. • Προέλευση - είδη. • Οδηγίες για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων. • Η υγιεινή στο μαγειρέμα, το σερβίρισμα και τη διατήρηση των έτοιμων παρασκευών. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τους παράγοντες που προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους κινδύνους για την υγεία από τη χρήση ακατάλληλων τροφίμων και τους παράγοντες που τους προκαλούν, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα είδη και τις συνθήκες 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, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα τρόφιμα που αλλοιώνονται και προκαλούν σοβαρές επιπτώσεις στην υγεία, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις συχνότερα παρατηρούμενες τροφικές δηλητηριάσεις, τις αιτίες που τις προκαλούν και τις προφυλάξεις που πρέπει να λαμβάνονται για την αποφυγή τους.
<p>ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 τις 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τις βασικές αρχές οικολογικής ισορροπίας, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τους φυσικούς πόρους της γης και το βαθμό εξάντλησής τους, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τους βασικούς ρύπους που επιβαρύνουν την ποιότητα του αέρα του νερού και του εδάφους, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν στην επιχείρηση και στο βαθμό του δυνατού μέτρα πρόληψης και αποτροπής της ρύπανσης, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις μορφές ανανεώσιμων πηγών ενέργειας, <input type="checkbox"/> διακρίνουν όλες τις εναλλακτικές μορφές ενέργειας, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν μεθόδους εξοικονόμησης ενέργειας.
<p>ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΟΙ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΧΗΜΙΚΟΥΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κίνδυνοι που προέρχονται από τη χρήση φυσικού αερίου και διάφορα χημικά προϊόντα. • Η αντιμετώπιση των κινδύνων. • Σήμανση - πληροφόρηση. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους κινδύνους που προέρχονται από τη χρήση του δικτύου και των συσκευών φυσικού αερίου καθώς και τη χρήση επικινδυνών για την υγεία υλικών, καθαρισμού, απολύμανσης και απεντόμωσης, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις συσκευές ελέγχου διαρροής στο δίκτυο φυσικού αερίου,

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> συνδέουν με ασφάλεια τις συσκευές στο δίκτυο, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα ειδικά σήματα που αφορούν σε κινδύνους προερχόμενους από τη χρήση του φυσικού αερίου, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις απαιτούμενες προδιαγραφές των χώρων φύλαξης φιαλών εκρηκτικών αερίων.
<p>ΑΤΥΧΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ο ηλεκτρισμός. • Γενικές πληροφορίες - κατηγορίες κινδύνου. • Η πρόληψη των ατυχημάτων από ηλεκτρισμό. • Γενικές αρχές για την ασφαλή χρήση του ηλεκτρισμού. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τους κινδύνους που προέρχονται από τη χρήση του ηλεκτρισμού, τόσο για τους ανθρώπους, όσο και για τους χώρους εργασίας, <input type="checkbox"/> λαμβάνουν τα απαιτούμενα μέτρα για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας ή εγκαυμάτων, αναφέρουν και διακρίνουν τις απλές φθορές στην ηλεκτρική εγκατάσταση, που αποτελούν πηγές κινδύνων, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και εφαρμόζουν τις γενικές αρχές για την ασφαλή χρήση του ηλεκτρισμού.
<p>ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία της πυρασφάλειας στον εργασιακό χώρο, <input type="checkbox"/> απαριθμούν τις αιτίες και τους τρόπους μετάδοσης μιας πυρκαγιάς, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα μέσα καταστολής των πυρκαγιών, <input type="checkbox"/> διαχωρίζουν τις κατηγορίες των πυρκαγιών και επιλέγουν τη σωστή μέθοδο για την καταστολή τους, <input type="checkbox"/> χειρίζονται τους φορητούς πυροσβεστήρες, τα μέσα των πυροσβεστικών σταθμών και τους κρουνοί των πυροσβεστικών φωλιών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν μέτρα για την πρόληψη των πυρκαγιών.
<p>ΑΝΥΨΩΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΟΡΤΙΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εισαγωγή. • Χρήσιμες οδηγίες για τη μεταφορά και ανύψωση φορτίων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους κινδύνους, που προέρχονται από τη χρήση ανυψωτικών και μεταφορικών μέσων, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κακώσεις, που μπορεί να προκληθούν από εσφαλμένους χειρισμούς στη χειρωνακτική μεταφορά και ανύψωση βαρέων αντικειμένων, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τις απαραίτητες ενέργειες για την αποφυγή ατυχημάτων.
<p>ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος αναπνοής. • Λιποθυμία. • Τραύματα - κοψίματα - εκδορές. • Αιμορραγία. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα συμπτώματα των συγκεκριμένων περιπτώσεων εκτάκτου ανάγκης και καταγράφουν τις κατά περίπτωση μεθόδους αντιμετώπισής τους.

<ul style="list-style-type: none"> • Ρινορραγία. • Ηλεκτροπληξία. • Εγκαύματα. • Θερμοπληξία, • Τραυματισμοί ματιών - ξένα σώματα • Δηλητηρίαση. • Ατυχήματα με καυστικές ουσίες. • Προστασία από φυσικό αέριο • Κατάγματα - διαστρέμματα - εξάρθρωσεις. • Μεταφορά τραυματία. • Οργάνωση φαρμακείου πρώτων βοηθειών. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν σε ποιες περιπτώσεις είναι απαραίτητη άμεση μεταφορά για ιατρική φροντίδα και τα μέτρα που απαιτούνται γι' αυτή σε απλές περιπτώσεις,. <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα σκευάσματα, που είναι απαραίτητα για την παροχή πρώτων βοηθειών.
<p>ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναζητούν τη σχετική νομοθεσία και κατανοούν τις διατάξεις της, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία εφαρμογής των σχετικών διατάξεων από τους εργοδότες και εργαζόμενους.
<p>ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λόγοι ανάπτυξης συστήματος HACCP. • Πλεονεκτήματα συστήματος. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ κατανοούν τις αιτίες που επέβαλαν την ανάπτυξη και συνεχή βελτίωση του HACCP, αναφέρουν τα πλεονεκτήματα της εφαρμογής του.
<p>ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανάλωση επικινδύνων τροφίμων. • Τροφικές δηλητηριάσεις. • Είδη κινδύνων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν γιατί η κατανάλωση ακατάλληλων τροφίμων είναι επικίνδυνη, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα είδη κινδύνων που εγκυμονούν στα τρόφιμα με παραδείγματα.
<p>ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βακτήρια. • Ιοί. • Παράσιτα. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα βακτήρια, τους ιούς και τα παράσιτα, στα οποία οφείλονται σε μεγάλο βαθμό οι τροφικές δηλητηριάσεις, <input type="checkbox"/> κατανοούν τον τρόπο δράσης τους στα τρόφιμα.
<p>ΧΗΜΙΚΟΙ / ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Φυσικά απαυτωμένες χημικές ουσίες. • Πρόσθετα τροφίμων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κυριότερες επικίνδυνες χημικές ουσίες, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τους φυσικούς κινδύνους στα τρόφιμα.
<p>ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ / ΠΑΡΑΛΑΒΗ / ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κριτήρια επιλογής προμηθευτών. • Μέτρα για την ασφαλή παραλαβή και αποθήκευση των προμηθειών στην επισιτιστική μονάδα. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων που προμηθεύεται η επιχείρηση, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα κριτήρια ασφαλούς παραλαβής και αποθήκευσης των τροφίμων.
<p>ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τρόφιμα μεγάλου μεγέθους. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για τη σωστή και ασφαλή διαχείριση

<ul style="list-style-type: none"> • Τρόφιμα μικρού μεγέθους. • Σάλτσες/ζωμοί. • Φρούτα/λαχανικά. • Άμυλο/ψωμί. 	<p>και επεξεργασίας τροφίμων και πρώτων υλών για την παρασκευή εδεσμάτων ασφαλών για κατανάλωση.</p>
<p>ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ/ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διαμονή εν θερμώ/εν ψυχρώ. • Σέρβις. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τους κατάλληλους συνδυασμούς θερμοκρασίας - χρόνου διατήρησης των παρασκευασμάτων για την αποφυγή ανάπτυξης μικροβίων.
<p>ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εκπαίδευση προσωπικού στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. • Εκπαίδευση προσωπικού στις μεθόδους απολύμανσης και καθαρισμού των χώρων και του εξοπλισμού. • Βιβλιάριο υγείας. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν με κάθε λεπτομέρεια όλους του κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν με κάθε λεπτομέρεια τα μέσα και τις μεθόδους απολύμανσης και καθαρισμού χώρων και εξοπλισμού, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την ορθή χρήση απολυμαντικών.

ΜΑΘΗΜΑ : ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

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,

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>ΕΝΝΟΙΑ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τα καθοριστικά στοιχεία των εννοιών του τουρισμού, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τους κλάδους της τουριστικής επιστήμης και αναφέρουν το αντικείμενό τους.
<p>Η ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΗ ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αξιολογούν τα ιστορικά γεγονότα που συνέβαλλαν στην εξελικτική πορεία του τουρισμού, <input type="checkbox"/> καθορίζουν και ερμηνεύουν τους καθοριστικούς παράγοντες στους οποίους οφείλεται η ραγδαία ανάπτυξη του, <input type="checkbox"/> καθορίζουν τις θετικές και αρνητικές επιδράσεις του τουρισμού και εξηγούν πώς πρέπει να αντιμετωπίζονται τα προβλήματα που προκύπτουν απ' αυτόν, <input type="checkbox"/> αναλύουν τα κίνητρα και τους φραγμούς της τουριστικής μετακίνησης, <input type="checkbox"/> προσδιορίζουν και εξηγούν τις επιδράσεις των τεχνολογικών εξελίξεων στον τουρισμό.
<p>Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η σύγχρονη μορφή του τουρισμού. • Τουριστική βιομηχανία και η διάρθρωσή της. • Η τουριστική αγορά και τα συστατικά στοιχεία της. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> καθορίζουν και αναλύουν τα συστατικά στοιχεία του τουριστικού σύνθετου, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τη διάρθρωση της τουριστικής αγοράς,

<ul style="list-style-type: none"> • 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),. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τις έννοιες της τουριστικής ζήτησης και αγοράς, <input type="checkbox"/> προσδιορίζουν τα χαρακτηριστικά τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αναλύουν τους παράγοντες που προσδιορίζουν την τουριστική ζήτηση, <input type="checkbox"/> ορίζουν το τουριστικό προϊόν, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις έννοιες των τουριστικών αγαθών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κατηγορίες και τα είδη τους.
<p>Η ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η απασχόληση στον τουρισμό. • Τα χαρακτηριστικά της τουριστικής απασχόλησης. • Οι διακρίσεις της τουριστικής απασχόλησης. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> προσδιορίζουν και αναλύουν τις ιδιαιτερότητες των τουριστικών υπηρεσιών, κατονομάζουν τους τομείς απασχόλησης στις υπηρεσίες τουρισμού και τα χαρακτηριστικά της.
<p>ΟΙ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ - ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τους βασικούς τύπους τουριστικών προορισμών και επισημαίνουν τους αντίστοιχους ελληνικούς τουριστικούς τόπους, <input type="checkbox"/> προσδιορίζουν και αναλύουν τις εναλλακτικές μορφές τουρισμού .
<p>ΟΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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, <input type="checkbox"/> καθορίζουν με ποιο τρόπο ο τουρισμός επηρεάζει τα θέματα δημόσιας υγείας και σε ποιους ακριβώς χώρους εντοπίζονται.
<p>ΟΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οι επιδράσεις του τουρισμού στον πολιτισμό. • Ο τουρισμός και το περιβάλλον. • Οι επιδράσεις του τουρισμού στο οικοσύστημα. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν και επεξηγούν τις βασικές επιδράσεις του τουρισμού στον πολιτισμό, <input type="checkbox"/> αναφέρουν γιατί και με ποιους τρόπους επιδρά ο τουρισμός στο περιβάλλον και το οικοσύστημα και αναλύουν τα αποτελέσματα της επίδρασής του.

<p>ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΙΔΗΣΗ & ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Περιεχόμενο της τουριστικής συνείδησης & συμπεριφοράς. • Συνείδηση - Επίγνωση - Αυτοσυνείδηση • Τουριστική συνείδηση για τουριστική ανάπτυξη. • Η δια βίου τουριστική συνείδηση. • Φιλοξενία τουριστική συνείδηση και συμπεριφορά. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> επισημαίνουν και αναλύουν την σημασία της τουριστικής συνείδησης, <input type="checkbox"/> επισημαίνουν και αναλύουν την σημασία της τουριστικής συμπεριφοράς, <input type="checkbox"/> κατανοούν την έννοια της φιλοξενίας.
<p>ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΚΑΙ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εσωτερικοί και εξωτερικοί παράγοντες που επηρεάζουν τον τουρισμό. • Μελλοντικές τουριστικές τάσεις. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τους εσωτερικούς και εξωτερικούς παράγοντες που επηρεάζουν τον τουρισμό, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις μελλοντικές τάσεις στον τουρισμό.
<p>TOUR OPERATORS ΚΑΙ ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΟΙ/ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΙ ΠΡΑΚΤΟΡΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οι Tour operators. • Οι ταξιδιωτικός/τουριστικός πράκτορας • Οι τουριστικοί προορισμοί • Τα κριτήρια επιλογής των τουριστικών προορισμών • Τα χαρακτηριστικά των τουριστικών προορισμών • Οι παράγοντες που παρακινούν τους τουρίστες. • Το τουριστικό πακέτο. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν το έργο των Tour operators και των ταξιδιωτικών/τουριστικών πρακτόρων, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των τουριστικών προορισμών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα κριτήρια επιλογής των τουριστικών προορισμών, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τους παράγοντες που παρακινούν τους τουρίστες σε ένα προορισμό.

ΜΑΘΗΜΑ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΒΑΡ (ΜΠΑΡ) – ΠΟΤΟΓΝΩΣΙΑ & ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΕΤΟΣ : Α' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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, εξηγούν τη μέθοδο παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματος όλων των τύπων τσαγιού, περιγράφουν τη μέθοδο παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματος των αφεψημάτων, γνωρίζουν τους τρόπους ανάμιξης των υλικών για την ετοιμασία κοκτέιλ ς, γνωρίζουν πώς να σερβίρουν τα κοκτέιλ ς, εξηγούν τους όρους aperitif, 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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ <ul style="list-style-type: none">• Το επάγγελμα του μπαρ.• Ποιος ο σκοπός του και τι αντιπροσωπεύει.• Κοινωνική Ευθύνη ως προς το αλκοόλ.	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> γνωρίζουν ιστορικά στοιχεία γύρω από το bar<input type="checkbox"/> κατανοούν την λειτουργία του ως επιχείρηση<input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις επιπτώσεις του αλκοόλ στην υγεία
Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΝΟΣ ΜΠΑΡ <ul style="list-style-type: none">• Το μπαρ ως επιχείρηση, ως εργασία και ως μέρος ψυχαγωγίας.• Διαρρύθμιση του μπαρ.• Τύποι μπαρ.• Νομικοί κανόνες.• Κανόνες Ασφαλείας.• Ο κατάλογος του μπαρ.	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> γνωρίζουν τι καθορίζει τη διαρρύθμιση ενός μπαρ,<input type="checkbox"/> γνωρίζουν ποια μορφή πρέπει να έχει ο πάγκος του μπαρ,<input type="checkbox"/> γνωρίζουν τους κινδύνους των εγκαταστάσεων.<input type="checkbox"/> σχεδιάζουν μια κάτοψη μπαρ,<input type="checkbox"/> αναφέρουν μερικές νομικές απαιτήσεις που αφορούν στη λειτουργία του μπαρ.

<p>Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μηχανήματα μπαρ. • Εργαλεία μπαρ. • Ποτήρια. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα μηχανήματα του μπαρ, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα εργαλεία του μπαρ, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν ποια ποτήρια χρησιμοποιούνται σε ένα μπαρ και τι να προσέχουν όταν αγοράζουν ποτήρια.
<p>ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η Bricada του Bar. • Οργανόγραμμα - Ιεραρχία. • Περιγραφή Εργασίας ανά θέση. • Καθήκοντα και Υπευθυνότητες. • Ασφάλεια και υγιεινή. • Συμπεριφορά και εμφάνιση. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τη σύνθεση του προσωπικού των μπαρ, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την ιεραρχία και τη σημασία της, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την αναγκαιότητα της περιγραφής της κάθε θέσης εργασίας, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία της ασφάλειας και υγιεινής στον χώρο εργασίας, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία της συμπεριφοράς και της εμφάνισης του προσωπικού του μπαρ,
<p>ΠΟΤΟΓΝΩΣΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οι αλκοολικές βάσεις του bar. • Whiskey • Vodka • Gin • Rum • Tequila • Brandy 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα γνωστότερα βασικά ποτά με τα οποία πρέπει να εφοδιάζονται όλα μπαρ, <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν τη διεθνή ονοματολογία τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις βασικές πρώτες ύλες τους και περιγράφουν τις μεθόδους απόσταξης τους, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα γνωστότερα ανάμεικτα ποτά της κάθε βάσης.
<p>ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΠΟΤΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rolling. • Shaking. • Stirring. • Blending. • Muddling. • Build On Ice. <p>Άσκηση Δημιουργία βασικών ανάμικτων ποτών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Whiskey Sour. • Cosmopolitan. • Gin Fizz.. • Mojito. • Margarita. • Alexander. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και εκτελούν τους διάφορους τρόπους ανάμιξης των ποτών, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τα συστατικά και τη δοσολογία τους βασικών ανάμικτων ποτών και τα παρουσιάζουν ακολουθώντας τις ενδεδειγμένες διαδικασίες παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματός τους.
<p>ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΝΑΜΙΚΤΩΝ ΠΟΤΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sours. • Crustas. • Fizzes. • Juleps. • Long Drinks. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις βασικές κατηγορίες ανάμικτων ποτών, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τα συστατικά τους και τη δοσολογία τους και δημιουργούν ανάμικτα ποτά από όλες τις

<ul style="list-style-type: none"> • Tiki. <p>Άσκηση Δημιουργία βασικών ανάμικτων ποτών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amaretto Sour. • Brandy Crusta. • Cuba Libre. • Mint Julep. • Gin Tonic. • Zombie. 	<p>κατηγορίες, ακολουθώντας τις ενδεικνυόμενες διαδικασίες παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματός τους.</p>
<p>ΆΛΛΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aperitifs (Vermouth, Anise, Bitters). • Aromatic Bitters. • Digestives. • Ενισχυμένοι Οίνοι. • Port sherry. • Malaga. • Μαυροδάφνη. • Λικέρ - Σιρόπια. • Μπίρες. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα είδη του Vermouth, <input type="checkbox"/> αναφέρουν μερικούς επιδόρπιους οίνους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν ποια είναι τα Bitters και τα Aromatic Bitters, <input type="checkbox"/> αναφέρουν ποτά Anise, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν σε ποιες κατηγορίες οινοπνευμάτων διακρίνονται, <input type="checkbox"/> αναφέρουν ξένα εκλεκτά λικέρ, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη μπίρας, <input type="checkbox"/> αναφέρουν ποια είδη σιροπιών γνωρίζουν.
<p>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΚΑΦΕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καφές, • Φύτευση. • Καλλιέργεια. • Συγκομιδή. • Εξεργασία. • Καβούρδισμα. • Παρασκευή. • Τρίτο Κύμα καφέ. • Drip Methods. • Espresso. • Ιστορία. • Φιλοσοφία. • Παρασκευή ενός τέλει espresso. • Αρωματικό προφίλ. • Latte Art. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν την επεξεργασία του καρπού του καφέ, <input type="checkbox"/> περιγράφουν και κατανοούν την τάση του τρίτου κύματος καφέ, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τους Droit Methods (καφέ με εκχύλιση): Chemex, Aero press, Hario, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν και περιγράφουν τον καφέ espresso, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν μια κούπα espresso και cappuccino, <input type="checkbox"/> αξιολογούν μια ποικιλία καφέ cupping
<p>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΑΦΕΨΗΜΑΤΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τσάι. • Ποιότητες τσαγιού. • Παρασκευή τσαγιού. • Τρόποι σερβιρίσματος τσαγιού. • Τσάι βοτάνων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των διαφόρων ειδών τσαγιού σύμφωνα με τη χώρα προέλευσής τους, <input type="checkbox"/> επεξηγούν τη μέθοδο παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματος του κοινού τσαγιού, του τσαγιού από βότανα και των αρωματισμένων τσαγιών.

<p>ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ & ΧΥΜΟΙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μη αλκοολούχα ποτά (Soft Drinks) και αναψυκτικά. • Ποτά με φρούτα και κρέμα. • Ποτά με χυμούς φρούτων κι αναψυκτικά. • Ποτά με λαχανικά. • Κοκτέιλ ς με χυμούς φρούτων 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις σημαντικότερες κατηγορίες μη αλκοολούχων ποτών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κατηγορίες αναψυκτικών και τα κατατάσσουν σ' αυτές σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά τους, <input type="checkbox"/> σερβίρουν αναψυκτικά και μη αλκοολούχα ποτά, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα σημεία που πρέπει να προσεχθούν κατά την παρασκευή κοκτέιλς που περιέχουν χυμούς φρούτων, <input type="checkbox"/> δημιουργούν διαφόρων ειδών κοκτέιλς με μη αλκοολούχα ποτά, αναψυκτικά, φρούτα και χυμούς φρούτων, ακολουθώντας τις ενδεδειγμένες διαδικασίες παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματος. <input type="checkbox"/> γνωρίζουν με ποια σειρά πρέπει να πίνονται τα μη αλκοολούχα ποτά.
---	---

ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ - ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ιστορική Αναδρομή. • Μυθολογία. • Ονοματολογία. • Ο άκρατος οίνος. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν ιστορικά στοιχεία της πορείας του οίνου από την αρχαιότητα στην σύγχρονη εποχή και τις περιοχές που πρωτοκαλλιεργήθηκε το αμπέλι, <input type="checkbox"/> αναφέρουν ιστορικά τους πολιτισμούς που ασχολήθηκαν με την παραγωγή του κρασιού <input type="checkbox"/> ορίζουν τον άκρατο οίνο.
<p>ΤΟ ΦΥΤΟ – Ο ΚΑΡΠΟΣ – Ο ΟΙΝΟΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το σταφύλι. • Η ράγα. • Ο φλοιός. • Η σάρκα. • Το γίγαρτο. • Το κρασί. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν το φυτό και αναφέρουν και τα μέρη του, <input type="checkbox"/> ονομάζουν τα μέρη του καρπού του σταφυλιού, <input type="checkbox"/> δίνουν τον ορισμό του κρασιού.
<p>ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ - ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (TERROIR)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το οικοσύστημα. • Η ποικιλία. • Ο τόπος παραγωγής. • Κλιματολογικές συνθήκες. • Θερμοκρασία. • Ο ανθρώπινος παράγοντας και οι επιλογές του αμπελουργού. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> εξηγούν τον όρο terroir, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα του σταφυλιού και του κρασιού, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις γεωγραφικές ζώνες που ευδοκίμει το οινοπαραγωγικό αμπέλι και τις χώρες που βρίσκονται σ' αυτές τις ζώνες, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τις κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες που επιδρούν στην ανάπτυξη του αμπελιού και στην ποιότητα του σταφυλιού.

<p>ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κυριότερες λευκές ποικιλίες σταφυλιού. • Κυριότερες ερυθρωπές ποικιλίες. • Κυριότερες ερυθρές ποικιλίες. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ταξινομούν τις οικογένειες του αμπελιού, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κυριότερες ελληνικές και ευρωπαϊκές ποικιλίες άσπρων και κόκκινων σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για οινοποίηση, <input type="checkbox"/> ονομάζουν τις κυριότερες επιτραπέζιες ποικιλίες σταφυλιών.
<p>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οινοποίηση. • Λευκή οινοποίηση. • Ερυθρή οινοποίηση. • Ροζέ (ερυθρωπή) οινοποίηση. • Παλαίωση. • Παλαίωση. • Συντήρηση. • Διατήρηση. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα χαρακτηριστικά ωρίμανσης του σταφυλιού, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα στάδια παραγωγής του κόκκινου, ροζέ και άσπρου κρασιού, <input type="checkbox"/> εξηγούν τα στάδια της παραγωγής κρασιού μέχρι και την εμφιάλωση, <input type="checkbox"/> επεξηγούν τα χαρακτηριστικά των όρων “παλαίωση”, “συντήρηση”, “διατήρηση” και αναφέρουν τις συνθήκες μιας κατάλληλης κάβας.
<p>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αφρώδεις οίνοι. • Τεχνητοί αφρώδεις οίνοι (carbonated wines]. • Εμφιάλωση. • Διαδικασίες πριν, κατά τη διάρκεια και μετά από την εμφιάλωση. • Ειδικές οινοποιήσεις. • Μέθοδος champenoise. • Μέθοδος cuve dose ή charmât. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα κυριότερα Ελληνικά οινοποιεία, <input type="checkbox"/> ορίζουν τα αφρώδη κρασιά, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα στάδια παραγωγής αφρώδους κρασιού με τις φυσικές μεθόδους σαμπάνιας (champenoise) και κλειστής δεξαμενής (charmât), <input type="checkbox"/> αναφέρουν την τεχνητή μέθοδο παραγωγής αφρώδους κρασιού, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τα κυριότερα ευρωπαϊκά και ελληνικά αφρώδη κρασιά.
<p>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΛΥΚΩΝ - ΕΝΔΥΝΑΜΩΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΩΝ ΟΙΝΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γλυκείς οίνοι. • Ενδυναμωμένα κρασιά (fortified wines]. • Port. • Οίνοι τύπου nouveau. • Αρωματισμένοι οίνοι. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τα γλυκά και ημίγλυκα κρασιά, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τα ενδυναμωμένα και αρωματισμένα κρασιά, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των ενδυναμωμένων και αρωματισμένων κρασιών, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις κατηγορίες των γλυκών, αρωματισμένων και ενδυναμωμένων κρασιών, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα στάδια παραγωγής των ενδυναμωμένων και αρωματισμένων κρασιών.
<p>ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΙ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΟΙΝΩΝ</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις διάφορες κατηγορίες των οίνων,

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<input type="checkbox"/> κατατάσσουν τους οίνους με βάση τα χαρακτηριστικά και την προέλευσή τους.
<p>ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η ετικέτα των κρασιών. • Το προφίλ των κρασιών. • Λευκά. • Κιτροειδή. • Ανθικά. • Τροπικά. • Κρεμώδη. • Ροζέ. • Φράουλες. • Κεράσι. • Ερυθρά. • Απλά. • Μέτρια. • Στιβαρά. • Συμπτώματα ασθενειών και αλλοιώσεων των κρασιών. • Φιάλες και πόματα κρασιών. • Η αποθήκευση του κρασιού. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> εξηγούν τα στοιχεία και τις πληροφορίες που δίνει η ετικέτα της φιάλης του κρασιού, <input type="checkbox"/> εξηγούν τα χαρακτηριστικά του κάθε διαφορετικού προφίλ κρασιού, <input type="checkbox"/> διακρίνουν το προφίλ και ταξινομούν τα κρασιά σύμφωνα με το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση τους, <input type="checkbox"/> εξηγούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των κρασιών, <input type="checkbox"/> ονομάζουν τις κυριότερες ασθένειες ή αλλοιώσεις των κρασιών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των ασθενειών των κρασιών.
<p>ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> επιλέγουν τα συγκεκριμένα ποτήρια για συγκεκριμένες ποικιλίες οίνου, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις θερμοκρασίες που σερβίρονται οι διάφοροι τύποι κρασιών, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη διαδικασία, τη σειρά και τον τρόπο σερβιρίσματος όλων των κρασιών, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τις τεχνικές σερβιρίσματος όλων των κρασιών και των παλαιωμένων κόκκινων
<p>ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΟΙΝΟΥ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ο οινοχόος και ο ρόλος του στο εστιατόριο. • Η τεχνική του σερβιρίσματος των αφρωδών κρασιών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα καθήκοντα του οινοχόου, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και εφαρμόζουν την διαδικασία, τη σειρά και τον τρόπο σερβιρίσματος των αφρώδη οίνων.
<p>ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Δοκιμή του κρασιού (degustation). • Κανόνες. • Αντικειμενικά κριτήρια. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους κανόνες της δοκιμής του κρασιού, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν στην δοκιμή του κρασιού την οπτική εξέταση, την οσφρητική εξέταση, την γευστική εξέταση.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΟΙΝΟΥ - ΦΑΓΗΤΟΥ

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

Οι μαθητές/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 : ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ
ΕΤΟΣ : Α' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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,
- περιγράψουν 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,
- εξηγήσουν 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 σε ποια παρασκευάσματα χρησιμοποιούμε ολόκληρα μπαχαρικά και σε ποια μπαχαρικά σε αλεσμένη μορφή,
- 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.

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ : ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΕΙΣΑΓΩΓΗ <ul style="list-style-type: none">• Αξία για τον άνθρωπο.	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> ταξινομήσουν τα τρόφιμα ανάλογα με την προέλευσή τους,

<ul style="list-style-type: none"> • Ταξινόμηση ως φυτικά, ζωικά, απλά και σύνθετα). • Τρόποι διατήρησης των τροφίμων. <p>Έλεγχος τροφίμων (ποιοτικός έλεγχος, φυσικός και χημικός έλεγχος, μικροβιολογικός έλεγχος).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τη σημασία τους για τη διατροφή και υγεία του ανθρώπου, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τις διαδικασίες ελέγχου της καταλληλότητάς τους, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τους τρόπους και τις μεθόδους της ασφαλούς διατήρησής τους.
<p>ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ</p> <p>Λαχανικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες λαχανικών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά τους και τη σημασία τους για τη διατροφή <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τα βασικά χαρακτηριστικά τους και τις αλλοιώσεις, που μπορεί να υποστούν, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις συνθήκες συντήρησής τους, τη συσκευασία τους και τα οφέλη από τη χρήση τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις μεθόδους και τους τρόπους επεξεργασίας των λαχανικών που διασφαλίζουν τη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική τους αξία. <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της χρήσης των κατεψυγμένων λαχανικών.
<p>Πατάτες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Είδη - Ποικιλίες. • Δομή και σύνθεση. • Κριτήρια ποιότητας. • Αλλοιώσεις. • Θρεπτική αξία. • Αποθήκευση. • Προπαρασκευασμένα προϊόντα - Convenience. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη πατατών και τις κατατάσσουν σε κατηγορίες ανάλογα με τη μορφή, τη σύσταση, την προέλευση και την ποιότητά τους, <input type="checkbox"/> εκτιμούν τη σημασία της κατανάλωσής τους για τον ανθρώπινο οργανισμό, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις πιθανές αλλοιώσεις τους και ελέγχουν την ποιότητά τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα προϊόντα πατάτας που φέρονται στο εμπόριο, <input type="checkbox"/> αποθηκεύουν και συντηρούν σωστά τις πατάτες, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική, <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν την ενδεδειγμένες ποικιλίες πατατών για στις διάφορες παρασκευές.
<p>Τομάτες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ποικιλίες τομάτας. • Οργανοληπτικές και φυσιολογικές ιδιότητες. • Θρεπτική αξία. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις διάφορες ποικιλίες τομάτας. διακρίνουν τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες και ελέγχουν την ποιότητά τους,

<ul style="list-style-type: none"> • Κατηγορίες ποιότητας και χαρακτηρισμός. • Προϊόντα τομάτας στο εμπόριο. • Η χρήση τους στη Μαγειρική. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> εκτιμούν την εμπορική τους αξία και αναφέρουν τους παράγοντες που την προσδιορίζουν. <input type="checkbox"/> εκτιμούν τη σημασία της κατανάλωσής τους για τον ανθρώπινο οργανισμό, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα προϊόντα τομάτας που φέρονται στο εμπόριο, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,
<p>Μανιτάρια</p> <p>Είδη.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Δομή και σύνθεση. • Προσφορά. • Επεξεργασία στην κουζίνα. • Αποθήκευση. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα διάφορα είδη των μανιταριών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα βασικά συστατικά, τις πιθανές αλλοιώσεις τους <input type="checkbox"/> περιγράφουν τις συνθήκες διατήρησης των μανιταριών.
<p>Φρούτα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατηγορίες φρούτων - είδη • Εσπεριδοειδή (πορτοκάλια, μανταρίνια, λεμόνια, κίτρα, • Σαρκώδη φρούτα (μήλο, αχλάδια, κυδώνια) • Εμπύρνηνα φρούτα (δαμάσκηνα, βερίκοκα, ροδάκινα, νεκταρίνια, κεράσια, βύσσινα) • 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.) 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατατάσσουν τα φρούτα σε κατηγορίες τις κατηγορίες και αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα είδη τους, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τα βασικά συστατικά, τις πιθανές αλλοιώσεις και τις συνθήκες διατήρησης των νωπών φρούτων, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά και κατανοούν τη σημασία της κατανάλωσης φρούτων στη διατροφή, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική αξία των φρούτων, <input type="checkbox"/> ελέγχουν την ποιότητά τους, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα παρασκευάσματα που κυκλοφορούν στο εμπόριο από τη μεταποίησή τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα είδη των επεξεργασμένων φρούτων. <input type="checkbox"/> αναφέρουν χρήσεις των φρούτων στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική
<p>ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν και αναγνωρίζουν τα είδη δημητριακών, που χρησιμοποιούνται σε μεγάλη ποσότητα στην κουζίνα, <input type="checkbox"/> ελέγχουν την ποιότητά τους στο στάδιο της προμήθειάς τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα συστατικά των κόκκων τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα προϊόντα των αλεύρων τους,

<ul style="list-style-type: none"> • Προϊόντα αλεύρων (άρτος, ζυμαρικά, ζαχαροπλαστική). • Εκτενής αναφορά περί άρτου, (σύσταση, ιδιότητες, αλλοιώσεις). • Αρτοσκευάσματα (απλά και ζαχαροπλαστικής). 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> εξηγούν την πυκνότητα θρεπτικών ουσιών στα προϊόντα ολικής άλεσης, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του άσπρου αλεύρου, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία του αριθμού των τύπων αλεύρων, που κυκλοφορούν στην αγορά για τις ιδιότητές του τη σύσταση και τον τρόπο παραγωγής τους, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις κατηγορίες του ψωμιού και των αρτοσκευασμάτων σε σχέση με τη σύσταση και τις ιδιότητές τους και αναγνωρίζουν τις αλλοιώσεις τους. <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα είδη ρυζιού που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική και αναγνωρίζουν χαρακτηριστικά τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν το κάθε είδος ρυζιού που μπορεί να χρησιμοποιηθεί.
<p>ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΠΗΞΕΩΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κύριες φυτικές γλυκαντικές ύλες, αναφέρουν τη σύσταση και τις διατροφικές τους ιδιότητες, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τους διάφορους τύπους με τους οποίους η ζάχαρη φέρεται στο εμπόριο, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα υποκατάστατα της ζάχαρης και τις αιτίες αντικατάστασής της, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τη σύσταση και τα είδη του μελιού, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τα είδη του με βάση τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα χαρακτηριστικά του αλλοιωμένου μελιού και τους τρόπους για την ασφαλή διατήρησή του <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις τεχνητές γλυκαντικές ύλες και τις συσκευασίες με τις οποίες φέρονται στο εμπόριο.
<p>ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ</p> <p>Αρτύματα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αλάτι - Ξύδι - μουστάρδα - μαγιονέζα - αρωματικές πάστες και σος • Είδη - ιδιότητες - σύσταση - χρήση <p>Καρυκεύματα</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζου και διακρίνουν τα αρτύματα, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τη σύστασή τους τις ιδιότητες και τη χρήση τους στη μαγειρική, <input type="checkbox"/> αναφέρουν το λόγο της χρήσης αλατιού με ιώδιο. <input type="checkbox"/> διακρίνουν, κατατάσσουν τα διάφορα καρυκεύματα, και αναφέρουν τη χρήση τους στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους βασικούς κανόνες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη, όταν χρησιμοποιούνται καρυκεύματα,

<ul style="list-style-type: none"> • 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) <p>Ευφραντικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καφές, τσάι, κακάο. • Είδη • Σύσταση • Συσκευασία και μορφές τους στο εμπόριο. • Οι επιδράσεις της κατανάλωσής τους στον ανθρώπινο οργανισμό. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διακρίνουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των μιγμάτων μπαχαρικών στη γεύση και την ποιότητα των φαγητών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν σε ποια παρασκευάσματα χρησιμοποιούμε ολόκληρα μπαχαρικά και σε ποια μπαχαρικά σε αλεσμένη μορφή, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τη διαφορά στη χρήση φρέσκων αρωματικών φυτών και αποξηραμένων, <input type="checkbox"/> κατατάσσουν και διακρίνουν τα είδη των ευφραντικών και αναφέρουν τις επιδράσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό.
<p>ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατάταξη - Ορισμός - Προέλευση. • Φυτικά έλαια και λίπη. • Ζωικά έλαια και λίπη. • Τεχνητά λίπη. <p>Ελαιόλαδο</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Σπορέλαια</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ονοματολογία - προέλευση • Σύσταση σπορέλαιων • Κύριες αλλοιώσεις ελαιόλαδου και σπορέλαιων • Υδρόλυση - Οξειδωση. <p>Λίπη</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν και διακρίνουν τα λίπη και τα έλαια, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τη σύσταση του ελαιόλαδου και τις μορφές επεξεργασίας με τις οποίες φέρεται στο εμπόριο, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται την ποιότητα του ελαιόλαδου από τα οργανοληπτικά του στοιχεία, <input type="checkbox"/> αναφέρουν λάδια με χαρακτηριστική ειδική γεύση, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τους παράγοντες που διαμορφώνουν την ποιότητα και την εμπορική αξία του, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τις τεχνικές και μεθόδους ελέγχου για νοθευμένο ελαιόλαδο, <input type="checkbox"/> κατατάσσουν τα σπορέλαια ανάλογα με την προέλευσή τους, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις αλλοιώσεις των ελαίων και λιπών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν και διακρίνουν τα φυτικά και ζωικά λίπη και αναφέρουν τη χρήση τους στη μαγειρική, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις επιδράσεις του λίπους στη γεύση των παρασκευασμάτων, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα λίπη με αντοχή σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες, <input type="checkbox"/> αναφέρουν περιπτώσεις χρησιμοποίησης του λίπους ως διαχωριστικού μέσου, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις τεχνητές λιπαρές ουσίες(βούτυρα) από τα βούτυρα γάλακτος, <input type="checkbox"/> συντηρούν και αποθηκεύουν τα έλαια και τα λίπη με ασφαλή τρόπο.
<p>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ</p> <p>Γάλα.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η σημασία του για τη διατροφή. • Συστατικά γάλακτος. • Κύρια συστατικά 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν την αξία του γάλακτος για τη διατροφή του ανθρώπου,

<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Αλλοιώσεις • Συντήρηση. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα κύρια και δευτερεύοντα συστατικά του γάλακτος, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα είδη με τα οποία φέρεται στο εμπόριο, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τη σκοπιμότητα της παστερίωσης του γάλακτος, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις διαφορές μεταξύ παστεριωμένου και αποστειρωμένου γάλακτος, σχετικά με τη διάρκεια διατήρησης και με την αξία για τη διατροφή, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τη σκοπιμότητα της ομογενοποίησης του γάλακτος και τα πλεονεκτήματα που επιφέρει. <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις συσκευασίας του γάλακτος στο εμπόριο, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις συνήθειες αλλοιώσεις του γάλακτος και τους κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών. <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα συνηθέστερα προϊόντα του γάλακτος
<p>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.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν την αξία των τυριών στη διατροφή, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τις βασικές πρώτες ύλες, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κατηγορίες κατάταξης των τυριών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα γνωστότερα είδη ελληνικών και ξένων τυριών και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις πιθανές αλλοιώσεις των τυριών και τις συνθήκες ασφαλούς διατήρησής τους, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τα είδη των τυριών που αποθηκεύονται σε δροσερό χώρο και αυτά που διατηρούνται σε ψυγείο.
<p>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.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία του κρέατος για τη διατροφή, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά του κρέατος, <input type="checkbox"/> 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, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις σφραγίδες καταλληλότητας, κατηγορίας και προέλευσης, που τοποθετούνται στο σώμα των σφαγίων,

<p>Αλλοιώσεις αλλαντικών. Συντήρηση αλλαντικών. Κιμάς και παρασκευάσματα από ωμό κρέας. Εντόσθια.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κατηγορίες και τα είδη των αλλαντικών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και αντιλαμβάνονται τις διάφορες αλλοιώσεις τους και τις αιτίες που τις προκαλούν, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τις απαιτήσεις ασφαλούς συντήρησης των αλλαντικών, ανάλογα με το είδος, τη μέθοδο παρασκευής και τη συσκευασία τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις διατάξεις εμπορίας του κιμά, <input type="checkbox"/> 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,
<p>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. 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</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τη διατροφική αξία του κρέατος των πουλερικών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν, αναγνωρίζουν τα είδη τους και διακρίνουν την προέλευση του κρέατός τους. <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις εμπορικές ονομασίες των διάφορων πουλερικών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις υγειονομικές διατάξεις που διέπουν την εμπορία των πουλερικών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τι πρέπει να αναγράφεται στις συσκευασίες με τις οποίες αυτά προσφέρονται στους καταναλωτές, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα συστατικά των αυγών και αντιλαμβάνονται τη διατροφική αξία τους , <input type="checkbox"/> διακρίνουν την φρεσκότητα των αυγών και τα διατηρούν σωστά μέχρι την κατανάλωσή τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τη χρήση τους στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.
<p>ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Δομή - Χημική σύσταση. • Σημασία για τη διατροφή. • Πεπτικότητα και βιολογική αξία. • Κατάταξη • Θαλάσσια ιχθείς. • Ιχθείς του γλυκού νερού. • Μαλάκια (κεφαλόποδα - όστρακα). • Μαλακόστρακα • Αυγά ψαριών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία των ψαριών για τη διατροφή, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά του κρέατος των ψαριών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν και αναγνωρίζουν τα είδη τους <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα γνωρίσματα που χαρακτηρίζουν τη φρεσκάδα των ψαριών,

<ul style="list-style-type: none"> • Μορφές με τις οποίες φέρονται στο εμπόριο • Φρεσκότητα - Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους. • Αλλοιώσεις. • Οργανοληπτικός έλεγχος – κριτήρια ελέγχου ποιότητας. • Νοθείες. • Συντήρηση των ψαριών. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των φρέσκων ψαριών, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τις αλλοιώσεις τους. <input type="checkbox"/> συντηρούν σωστά όλα τα αλιεύματα, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις κατηγορίες με τις οποίες τα ψάρια φέρονται στο εμπόριο και αναφέρουν τις ιδιότητες και τις χρήσεις και τη διάρκεια διατήρησής τους, , <input type="checkbox"/> αναφέρουν για παράδειγμα : <input type="checkbox"/> καπνιστά ψάρια που χρησιμοποιούνται για παρασκευές κρύου μπουφέ, <input type="checkbox"/> τη διαφορά ως προς το χρόνο διατήρησης μεταξύ των κονσερβοποιημένων και των μαριναρισμένων ψαριών, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα είδη των οστρακοειδών και την σχέση προέλευσης και ποιότητας, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα είδη των αυγών των ψαριών και αναφέρουν τα ψάρια από τα οποία προέρχονται.
--	--

ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιστήμη της διαιτητικής. • Διατροφική συμπεριφορά • Παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφική συμπεριφορά. • Σχέση διατροφής και υγείας. • Θρεπτικά συστατικά - Ορισμός. • Ο ρόλος τους • Κατάταξη. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν και αξιολογούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή των ατόμων, <input type="checkbox"/> κατανοούν τους βασικούς συσχετισμούς μεταξύ διατροφής και υγείας, <input type="checkbox"/> εξηγούν τη διαφορά μεταξύ τροφίμων και θρεπτικών ουσιών, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη διάκρισή τους σε μακροθρεπτικά και μικροθρεπτικά συστατικά και τη συμβολή κάθε κατηγορίας στη διατροφή των ανθρώπων.
<p>Υδατάνθρακες.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός • Δομή και είδη υδατανθράκων. • Η σημασία τους για τον ανθρώπινο οργανισμό. • Τροφές πλούσιες σε υδατάνθρακες • Χρήσιμες οδηγίες για τη χρήση τους στη μαγειρική. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις ομάδες των υδατανθράκων και να κατονομάζουν τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σ' αυτούς, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία των υδατανθράκων στη διατροφή, αναφέρουν τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού και τις συνέπειες από την έλλειψή τους.
<p>Λίπη.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σπορέλαια, ειδικά έλαια, μαργαρίνες. • Ορισμός, ανάγκες του οργανισμού. • Ανάλυση της σημασίας του ελαιόλαδου στη διατροφή. • Χρήση μαργαρινών και λιπών στη μαγειρική. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις ομάδες των λιπών, την προέλευσή τους και τη σημασία τους για τη διατροφή, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα λιπαρά οξέα που δεν μπορεί να συνθέσει ο οργανισμός και τα τρόφιμα στα οποία περιέχονται,

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα κοινά στοιχεία στη σύνθεση των λιπών και υδατανθράκων και τις μεταξύ τους διαφορές, <input type="checkbox"/> εξηγούν το ρόλο τους στη μαγειρική και εξηγούν τη έννοια της περιοχής τήξης των λιπών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα από τη χρήση τους.
<p>Πρωτεΐνες ή λευκώματα.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Δομή και είδη πρωτεϊνών. • Σημασία τους για τον ανθρώπινο οργανισμό. • Τροφές πλούσιες σε πρωτεΐνες και λευκώματα. • Χρήσιμες οδηγίες για τη χρήση τους στη μαγειρική. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τη βασική λειτουργία των πρωτεϊνών για τους ιστούς του σώματος, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις ανάγκες του οργανισμού σε λευκώματα και πρωτεΐνες και τις συνέπειες από την έλλειψή τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τροφές πλούσιες σε πρωτεΐνες και λευκώματα, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις διαφορές στη βιολογική τους αξία, ανάλογα με την προέλευσή τους, <input type="checkbox"/> ορίζουν τα απαραίτητα και μη απαραίτητα αμινοξέα τους, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις διαδικασίες στην τεχνική της κουζίνας με τις οποίες μπορεί κανείς να προκαλέσει πήξη στο λευκώμα.
<p>Βιταμίνες.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν το ρόλο των βιταμινών στη διατροφή, τις πηγές τους, τον τρόπο διατήρησής τους και τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού, <input type="checkbox"/> κατατάσσουν και ονομάζουν τις βιταμίνες . <input type="checkbox"/> αναφέρουν τρόφιμα που περιέχουν μεγάλη ποσότητα βιταμίνης C και D, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις βλάβες που προκαλούν στον οργανισμό η έλλειψη βιταμινών και η υπερβιταμίνωση, <input type="checkbox"/> αναφέρουν κανόνες που πρέπει να τηρούνται στη μαγειρική προκειμένου οι βιταμίνες να διατηρούνται σε όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα.
<p>Ανόργανα στοιχεία (μέταλλα και ιχνοστοιχεία) Οι αδρανείς ουσίες των τροφίμων</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν και κατατάσσουν τα ανόργανα στοιχεία και τις αδρανείς ουσίες, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τροφές πλούσιες σ' αυτά. <input type="checkbox"/> κατανοούν το ρόλο και τη σημασία τους για τον ανθρώπινο οργανισμό και αναφέρουν την απαιτούμενη ημερήσια ποσότητα πρόσληψής τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν κανόνες που πρέπει να τηρούνται στη μαγειρική προκειμένου διατηρούνται στα επεξεργασμένα τρόφιμα σε όσο το δυνατόν

	<p>μεγαλύτερη ποσότητα, και τα λάθη που οδηγούν σε μεγάλες απώλειές τους,</p> <p><input type="checkbox"/> εξηγούν γιατί η ύπαρξη τους στις απαιτούμενες ποσότητες μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης καρκίνου του εντέρου..</p>
<p>Νερό.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <p><input type="checkbox"/> κατανοούν τη βιολογική αξία του νερού και τη σημασία του για τον ανθρώπινο οργανισμό.</p> <p><input type="checkbox"/> αναφέρουν τους λόγους που η κατανάλωση σημαντικών ποσοτήτων νερού είναι απαραίτητη για τη φυσιολογικές λειτουργίες του σώματος.</p> <p><input type="checkbox"/> Αναφέρουν τροφές πλούσιες σε νερό, που μπορούν μερικώς να υποκαταστήσουν τις ανάγκες λήψης της απαιτούμενης ημερήσιας ποσότητας,</p> <p><input type="checkbox"/> αναφέρουν ποια είναι τα μειονεκτήματα της χρήσης σκληρού νερού στη μαγειρική.</p> <p><input type="checkbox"/> εξηγούν γιατί τα τρόφιμα μαγειρεύονται πιο γρήγορα σε μια κατσαρόλα ατμού.</p>
<p>Ένζυμα.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τρόπος δράσης. • Προϋποθέσεις για τη δράση των ενζύμων και χειρισμός των ενζύμων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: εξηγούν τον τρόπο δράσης των ενζύμων.</p>
<p>ΠΕΨΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <p><input type="checkbox"/> περιγράφουν τον μηχανισμό πέψης των τροφών και τον μεταβολισμό των συστατικών τους,</p> <p><input type="checkbox"/> εξηγούν γιατί ο βασικός μεταβολισμός δεν είναι ο ίδιος σε όλους τους ανθρώπους.</p>
<p>ΠΛΗΡΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τροφή και ενέργεια • Η ανάγκη σε ενέργεια. • Ενέργειες που αποδίδουν τα τρόφιμα. • Η ενεργειακή αξία των τροφίμων. • Μέτρηση θερμίδων. • Η επιλογή των τροφίμων. • Ισοζύγιο ενέργειας - Πλήρης διατροφή • Κάλυψη των ημερήσιων αναγκών του ανθρώπου σε θερμίδες. • Απαραίτητος αριθμός θερμίδων για σωστή διατροφή. • Κατανομή της ημερήσιας λήψης τροφής. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <p><input type="checkbox"/> αναφέρουν και κατανοούν τους παράγοντες που συνθέτουν τις ενεργειακές ανάγκες ενός ατόμου,</p> <p><input type="checkbox"/> αναφέρουν και εκτιμούν τους παράγοντες που επηρεάζουν το ποσό των ενεργειακών δαπανών ενός ατόμου,</p> <p><input type="checkbox"/> κατανοούν την έννοια του ενεργειακού ισοζυγίου,</p> <p><input type="checkbox"/> εκτιμούν τις ημερήσιες θερμιδοληπτικές ανάγκες ενός ατόμου,</p> <p><input type="checkbox"/> χειρίζονται πίνακες με τη θερμιδομετρική αξία των τροφίμων και σχεδιάζουν γεύματα για την κάλυψη των ημερήσιων αναγκών ενός ατόμου,</p> <p><input type="checkbox"/> ορίζουν τις ομάδες τροφίμων πρέπει να προτιμώνται σύμφωνα με τον κύκλο διατροφής και το αιτιολογούν,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα συχνά λάθη στην επιλογή της διατροφής που οδηγούν σε παχυσαρκία, <input type="checkbox"/> επιλέγουν το είδος και την ποσότητα των απαιτούμενων τροφών για μια ισορροπημένη διατροφή, <input type="checkbox"/> εξηγούν γιατί τα ενδιάμεσα γεύματα αυξάνουν την ικανότητα της ενεργειακής τους απόδοσης.
<p>ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Φυτική διατροφή - Χορτοφαγία • Φρουτοφαγία - αποτοξίνωση • Η πλήρης διατροφή με τη γενική έννοια 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις επιδράσεις των εναλλακτικών μορφών διατροφής στην υγεία, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της διατροφής μόνο με τρόφιμα φυτικής προέλευσης, <input type="checkbox"/> ορίζουν τα ισοδύναμα ενέργειας των φυτικών τροφίμων, ώστε να καλύπτονται η ενεργειακές ανάγκες μιας πλήρους διατροφής.
<p>ΔΙΑΙΤΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πλήρης διατροφή. • Ελαφριά πλήρης διατροφή. • Διατροφή με μειωμένες θερμίδες. • Δίαιτα φτωχή σε νάτριο. • Δίαιτα φτωχή σε λεύκωμα. • Δίαιτα φτωχή σε υδατάνθρακες. • Δίαιτα φτωχή σε πρωτεΐνες. • Δίαιτα για διαβητικούς. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν βασικές μορφές πλήρους ή μειωμένης διατροφής, <input type="checkbox"/> κατανοούν τους λόγους που τις επιβάλλουν και εξηγούν τα αποτελέσματά τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις απαγορευμένες τροφές για κάθε είδος διαίτας, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις επιτρεπόμενες για κάθε είδος τροφές και την δοσολογία τους στην απαιτούμενη θερμιδοληπτική επάρκεια των ατόμων που τις ακολουθούν, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και τεκμηριώσουν τουλάχιστον τρεις βασικούς κανόνες για την ελαφριά πλήρη διατροφή, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους κανόνες που πρέπει να τηρούνται για τα φαγητά που συνιστούνται σε άτομα που ακολουθούν δίαιτες με μειωμένες θερμίδες.
<p>Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αλλοίωση των τροφίμων • Διατήρηση της θρεπτικής αξίας των τροφίμων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν την έννοια της διατηρησιμότητας των τροφίμων, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις αιτίες της ταχείας αλλοίωσης ορισμένων τροφίμων και της επιπτώσεις της στη διατροφική τους αξία, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις διάφορες μεθόδους συντήρησης με τις οποίες βελτιώνεται η διάρκεια αποθήκευσης τροφίμων, τα οποία αλλοιώνονται εύκολα, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις ομάδες ή τα είδη των τροφίμων για τα οποία ενδείκνυται η κάθε μέθοδος.

ΜΑΘΗΜΑ : ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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 καλαισθητο τρόπο,
- παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,
- διατηρούν τις παρασκευές στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την κατανάλωσή τους.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ : Το πρόγραμμα σπουδών του συγκεκριμένου μαθήματος παρατίθεται, όπως ακριβώς έχει αναπτυχθεί και για την ειδικότητα του Τεχνίτη Μαγειρικής Τέχνης. Λόγω των περιορισμένων ωρών διδασκαλίας – σε σχέση με την παραπάνω αναφερόμενη ειδικότητα – και δεδομένου ότι δεν αποτελεί και βασικό μάθημα για την ειδικότητα του Τεχνίτη Εστιατορίου – Επισιτισμού, οι εργαστηριακές ασκήσεις θα αφορούν σε περιορισμένο αριθμό παρασκευών από κάθε κατηγορία, οι οποίες θα επιλέγονται από τους διδάσκοντες.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>ΣΑΛΤΣΕΣ Παρουσίαση των βασικών σαλτσών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σκουρόχρωμες σαλτσες. • Βασικές αρχές. • Σάλτσα ψητού - Σάλτσα κυνηγιού. • Άσπρες σαλτσες. • Άσπρες βασικές σαλτσες - Μπεςαμιέλ. • Παράγωγες των κλασικών άσπρων σαλτσών. • Ολλανδική σάλτσα. • Σάλτσες βουτύρου. • Ζεστές σαλτσες - Κρύες σαλτσες. • Μίγματα βουτύρου (κρύο - ζεστό βούτυρο). <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σάλτσα τομάτας - παράγωγες σαλτσες • Σάλτσα μπολονέζ • Σάλτσα καρμπονάρα • Σάλτσα ολανδέζ • Σάλτσα μαγιονέζα - παράγωγες (σάλτσα κοκτέιλ) 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και κατηγοριοποιούν τα εδέσματα στα οποία χρησιμοποιούνται ή αυτά που συνοδεύονται από τις συγκεκριμένες σαλτσες, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν τις βασικές σαλτσες και τις παραγωγές τους, <input type="checkbox"/> διατηρούν τις σαλτσες μέχρι την κατανάλωσή τους.

<p>ΣΟΥΠΕΣ Παρουσίαση των ειδών σούπας.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διαυγείς ζωμοί. • Ζωμός από κρέας και οστά. • Σούπες δεμένες - Σούπες βελουτέ. • Σούπες με κρέμα γάλακτος - Σούπες κρέμες. • Σούπες πουρέ. • Σούπες λαχανικών. <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σούπα με λαχανικά. • Σούπα με ζυμαρικά. • Σούπα φασολάδα. • Σούπα κρέμα σπαράγγια. • Σούπα γκούλας. • Σούπα κρέμα πατάτες. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις διαφορές μεταξύ των διάφορων ειδών σουπών, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν σούπες από κάθε κατηγορία, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν γαρνιτούρες για τις σούπες, <input type="checkbox"/> παρουσιάζουν και παραθέτουν σούπες σύμφωνα με τις αρχές της γαστρονομίας, <input type="checkbox"/> διατηρούν τις σούπες μέχρι την κατανάλωσή τους.
<p>ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γεμίσεις και μίγματα για γεμίσεις. • Ζεστά ορεκτικά. • Κροκέτες, πιτάκια, σουβλάκια. • Κρούστες, σουφλέ, ταρτάκια. <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κεφτεδάκια - διάφορες συνταγές. • Σουβλάκια σε διάφορες παρασκευές. • Γαρίδες σαγανάκι. • Μύδια σαγανάκι. • Κρέπες με διάφορες γεμίσεις. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν την κάθε κατηγορία ορεκτικού, <input type="checkbox"/> παρουσιάζουν ζεστά ορεκτικά, <input type="checkbox"/> διακοσμούν τα ορεκτικά με καλαισθητό τρόπο, <input type="checkbox"/> παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού.
<p>ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κρύα ορεκτικά, • Καναπεδάκια - Κοκτέιλ ορεκτικών, • Ανάμικτες σαλάτες, • Διαμόρφωση παρουσίασης και σερβιρίσματος των πιατέλων, • Ορολογία, <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ποικιλία φρέσκων λαχανικών με δύο ντιπ. • Ποικιλία από καναπεδάκια. • Αυγά γεμιστά. • Αυγά αλά ρους. • Φάβα με θαλασσινά και καραμελωμένα κρεμμύδια. • Τυροκαφετήρη. • Μελιτζανοσαλάτα. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν την κάθε κατηγορία ορεκτικού. <input type="checkbox"/> παρουσιάζουν κρύα ορεκτικά, <input type="checkbox"/> διακοσμούν τα ορεκτικά με καλαισθητό τρόπο, <input type="checkbox"/> παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,
<p>ΣΑΛΑΤΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σάλτσες για σαλάτες - Ντρέσινγκς. • Σαλάτες από ωμά λαχανικά/ωμές σαλάτες. • Σαλάτες από μαγειρεμένα λαχανικά. • Το γαρνίρισμα της σαλάτας. <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χωριάτικη σαλάτα. • Μαρουλοσαλάτα. • Λαχανοσαλάτα. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν την κάθε κατηγορία σαλάτας, <input type="checkbox"/> παρουσιάζουν ζεστή και κρύα σαλάτα, <input type="checkbox"/> διακοσμούν τη σαλάτα με καλαισθητό τρόπο, <input type="checkbox"/> παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,

<ul style="list-style-type: none"> • Σαλάτα με καρότα και ραπανάκια. • Σαλάτα από ραδίκι. • Σαλάτα από σπανάκι. • Σαλάτα από αντίδια. • Καροτοσαλάτα. • Σαλάτα από φασολάκια. • Πατατοσαλάτα. • Σαλάτα με αυγά. • Πατζαροσαλάτα. 	<input type="checkbox"/> ετοιμάζουν σάλτσες (ντρέσινγκ) για σαλάτες.
<p>ΠΑΤΑΤΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Όλοι οι τρόποι κοπής πατατών. • Όλοι οι τρόποι παρασκευής πατατών. <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πατάτες φριτούρα. • Πατάτες βραστές. • Πατάτες με κρέμα γάλακτος. • Πατάτες τηγανιτές. • Πατάτες της δούκισσας. • Πατάτες ρόστι. • Πατάτες πουρές. • Πατατοκροκέτες. • Πατάτες ογκρατέν. • Πατάτες σε αλουμινόχαρτο. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν πατάτες σύμφωνα με τις συνταγές, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν σάλτσες που σερβίρονται με τις πατάτες, <input type="checkbox"/> παραθέτουν σε πιατέλες ή πιάτα μαγειρεμένες πατάτες,
<p>ΖΥΜΑΡΙΚΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ζυμαρικά βιομηχανίας • Φρέσκα ζυμαρικά • Παρασκευές με συνταγές ζυμαρικών <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μακαρόνια. • Χυλοπίτες. • Σπαγγέτι. • Λαζάνια. • Σουφλέ με χυλοπίτες. • Ραβιόλια. • Μακαρόνια με τυρί. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν εδέσματα με ζυμαρικά σύμφωνα με τις συνταγές, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν σάλτσες που σερβίρονται με τα ζυμαρικά, <input type="checkbox"/> παραθέτουν σε πιατέλες ή πιάτα μαγειρεμένα ζυμαρικά.
<p>ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ρύζι. • Όσπρια. <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ρύζι πιλάφι. • Ρύζι με κάρι. • Ρύζι βραστό. • Ρύζι σωτέ. • Ριζότο. • Ντομάτες - Κολοκύθια - Πιπεριές γεμιστές με ρύζι. • Ρεβίθια. • Φακές σούπα. • Φασόλια γίγαντες φούρνου. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν συνταγές με ρύζι και όσπρια, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν σάλτσες για ρύζι και όσπρια, <input type="checkbox"/> παραθέτουν εδέσματα με ρύζι και όσπρια.
<p>ΨΑΡΙΑ</p> <p>Τρόποι μαγειρέματος ψαριών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • με σιγανό βράσιμο. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • στον ατμό. • με λίγο υγρό. • με τηγάνισμα. • με τηγάνισμα στη φριτούρα. • με ψήσιμο. • με ψήσιμο στη σχάρα με κάπνισμα. <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ψαροκροκέτες. • Φιλέτο γλώσσας. • Σούπα - ζωμός ψαριού. • Φιλέτο πέρκας. • Πέστροφα σε αλουμινόχαρτο. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν τα ψάρια σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν συνταγές ψαριών, <input type="checkbox"/> παραθέτουν και διακοσμούν παρασκευές ψαριών.
<p>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κοτολέτες. • Κοτόπουλο φρικασέ. • Μπούτι κοτόπουλου σε αλουμινόχαρτο. • Κοτόπουλο σχάρας. • Κοτόπουλο φούρνου. • Σνίτσελ γαλοπούλας με τυρί. • Σνίτσελ γαλοπούλας νατούρ. • Στηθάκια κοτόπουλου γκρατινέ. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν τα πουλερικά σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή. <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν συνταγές με κρέας κοτόπουλου και γαλοπούλας, <input type="checkbox"/> παραθέτουν και διακοσμούν τις παρασκευές.
<p>ΑΡΝΙ</p> <p>Τρόποι μαγειρέματος κρέατος αμνοεριφίων βραστό - με λίγο νερό. ψητό. στη σχάρα. σωτέ. στη γάστρα.</p> <p>Εργαστήριο</p> <p>Αρνίσιο μπούτι στη σχάρα Αρνί ψητό καταρόλας Αρνί μαγειρευτό Κατσικάκι φούρνου με πατάτες</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν κρέας αμνοεριφίων σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή. <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν συνταγές με κρέας αρνιού ή κατσικιού, <input type="checkbox"/> παραθέτουν και διακοσμούν τις σχετικές παρασκευές.
<p>ΧΟΙΡΙΝΟ</p> <p>Τρόποι μαγειρέματος χοιρινού κρέατος.</p> <ul style="list-style-type: none"> • βραστό. • με λίγο νερό. • ψητό. • στη σχάρα. • σωτέ. • στη γάστρα. • Εργαστήριο 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν χοιρινό κρέας σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν συνταγές με χοιρινό κρέας, <input type="checkbox"/> παραθέτουν και διακοσμούν παρασκευές με χοιρινό κρέας.

<ul style="list-style-type: none"> • Σουβλάκι. • Γκούλας βελουτέ. • Μπριζόλα χοιρινή. • Σνίτσελ νατούρ. • Σνίτσελ βελουτέ. • Σνίτσελ τσιγγάνικο. 	
<p>ΜΟΣΧΑΡΙ - ΒΟΔΙ Τρόποι μαγειρέματος μοσχαριού.</p> <ul style="list-style-type: none"> • βραστό. • με λίγο νερό. • ψητό. • στη σχάρα. • σωτέ. • στη γάστρα. <p>Εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Μουσακάς. • Σουφλέ. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν συνταγές με μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας, <input type="checkbox"/> παραθέτουν και διακοσμούν παρασκευές με μοσχαρίσιο ή βοδινό κρέας.

**ΜΑΘΗΜΑ : ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΜΕ Η/Υ**

ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 4 (1 ΘΕΩΡΙΑ + 3 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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 τραπεζιού 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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>Κανόνες και βασικές δεξιότητες της Εστιατορικής Τέχνης.</p> <ul style="list-style-type: none">• Στρώσιμο τραπεζιού με βασικό κουβέρ.• Παράθεση σούπας.• Χρήση λαβίδας.• Προσκόμιση, τοποθέτηση, και αποκόμιση πιάτων της σούπας και ρηκών πιάτων χωρίς σερβίτσια και με σερβίτσια.• Χρήση άλλου εξοπλισμού σύμφωνα με το μενού.• Τοποθέτηση, αλλαγή λινών.• Χρήση πετσέτας τραπεζοκόμου.• Μεταφορά σκευών στην τραπεζαρία.	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> ετοιμάζουν τραπέζι με το βασικό κουβέρ.<input type="checkbox"/> τοποθετούν τις πετσέτες πελατών στα τραπέζια σε σχήματα με καλαισθησία,<input type="checkbox"/> μεταφέρουν πιάτα με πετσέτα και με δίσκο,<input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν λαβίδα σερβιρίσματος για την παράθεση φαγητών,<input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τους κανόνες εστιατορικής τέχνης για τη μεταφορά, τοποθέτηση, αποκόμιση.<input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.<input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν την πετσέτα τραπεζοκόμου.

	<input type="checkbox"/> αλλάζουν τραπεζομάντιλο παρουσία των πελατών.
Συστήματα Παράθεσης Εδεσμάτων. <ul style="list-style-type: none"> • Table d' Hote. • A la Carte. • Buffet. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα συστήματα παράθεσης, περιγράφουν τα είδη τους και συγκρίνουν τις μεταξύ τους διαφορές,
Μέθοδοι παράθεσης. <ul style="list-style-type: none"> • Παράθεση με έτοιμα πιάτα (βιενέζικος) • Αγγλικός τρόπος παράθεσης. • Γαλλικός τρόπος παράθεσης. • Ρωσικός τρόπος παράθεσης. • Επιμελημένος τρόπος παράθεσης (side table service). <p>Αμερικάνικος τρόπος παράθεσης (γνωρίζουν την έννοια του καταλόγου, την ταξινόμηση, τα φίλτρα, τις συναρτήσεις και τα υποσύνολα καταλόγων,</p> <p>δημιουργούν δικές τους σειρές ταξινόμησης και χρησιμοποιούν τις υπάρχουσες.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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, <ul style="list-style-type: none"> • καταγράφουν και εκτελούν μία μακροεντολή (self service - silver service). • Μερική εξυπηρέτηση - μπουφέ • Αυτοεξυπηρέτηση. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> παραθέτουν φαγητά με όλους τους τρόπους παράθεσης,
Εδεσματολογική σειρά <ul style="list-style-type: none"> • Ορεκτικά κρύα. • Σούπες – κονσομέ. • Ορεκτικά ζεστά. • Παρασκευές ζυμαρικών. • Ψάρια. • Ρελεβέ ή μεγάλα κομμάτια κρέατος. • Εντράδες. • Σορμπέ. • Ψητή οσάρας • Κρύα πιάτα. • Πατάτας - λαχανικά. • Σαλάτες. • Γλυκά - παγωτά. • Επιδόρπια. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις ξεχωριστές κατηγορίες εδεσμάτων,
Παράθεση πρωινού γεύματος στο εστιατόριο <ul style="list-style-type: none"> • Προετοιμασία του χώρου παράθεσης πρωινού γεύματος. • Παρασκευή ροφημάτων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τη σειρά με την οποία πρέπει να σερβίρονται οι διάφορες κατηγορίες εδεσμάτων,
	<input type="checkbox"/> γνωρίζουν τη σημασία της εφαρμογής της ορθής σειράς σερβιρίσματος,
	<input type="checkbox"/> συντάσσουν ένα απλό μενού,
	<input type="checkbox"/> προτείνουν εδέσματα.
	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν ποικιλία ζεστών και κρύων ροφημάτων,
	<input type="checkbox"/> ετοιμάζουν το χώρο παράθεσης πρωινού γεύματος ή το εστιατόριο με τον απαραίτητο εξοπλισμό,

<ul style="list-style-type: none"> • Προετοιμασία εστιατορίου και παράθεση πρωινού γεύματος ηπειρωτικού τύπου. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> στρώνουν τα τραπέζια σύμφωνα με τον τύπο κάθε προγεύματος, <input type="checkbox"/> σερβίρουν με τη σωστή σειρά τα διάφορα είδη που περιλαμβάνονται στο κάθε πρόγευμα.
<p>Παράθεση πρωινού γεύματος στο εστιατόριο & στο δωμάτιο (room service)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν το χώρο παράθεσης πρωινού γεύματος ή το εστιατόριο με τον απαραίτητο εξοπλισμό, <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, <input type="checkbox"/> πλένουν, συγγυρίζουν, τακτοποιούν τον εξοπλισμό που χρησιμοποιήθηκε για το σερβίρισμα των διαφόρων τύπων προγεύματος, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν μπουφέ με διάφορα είδη προγεύματος, <input type="checkbox"/> παραθέτουν πρόγευμα σε μπουφέ.
<p>Οργάνωση, λειτουργία εστιατορίου</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> καταρτίζουν ημερήσιο πρόγραμμα καθηκόντων για τη λειτουργία του εστιατορίου, <input type="checkbox"/> προετοιμάζουν τα τραπέζια για σερβίρισμα, <input type="checkbox"/> διπλώνουν τις πετσέτες πελατών σε διάφορα σχήματα, <input type="checkbox"/> παραθέτουν σούπα από είτε από σουπιέρα, είτε με έτοιμο πιάτο, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τους κανόνες εστιατορικής τέχνης κατά την προσκόμιση, τοποθέτηση και αποκόμιση των επιτραπέζιων σκευών.
<p>Υποδοχή πελάτη στο εστιατόριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βιβλίο κρατήσεων. • Υποδοχή πελατών. • Παραχώρηση τραπεζιού σε πελάτες. <p>Λειτουργία εστιατορίου με εφαρμογή Η/Υ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λειτουργία προγράμματος - Άνοιγμα τραπεζιού 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> δέχονται κρατήσεις τραπεζιών και τις καταχωρούν στο αντίστοιχο βιβλίο κρατήσεων, <input type="checkbox"/> υποδέχονται τους πελάτες και τους οδηγούν στις θέσεις τους, σύμφωνα με το πρωτόκολλο, <input type="checkbox"/> παραθέτουν τις παρασκευές σύμφωνα με τις παραγγελίες.
<p>Παραγγελίες και λογαριασμοί εστιατορίου</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λήψη παραγγελίας. • Καταγραφή παραγγελίας. • Έκδοση λογαριασμού. • Είσπραξη λογαριασμού. <p>Λειτουργία εστιατορίου με εφαρμογή Η/Υ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Δημιουργία νέας παραγγελίας • Επιλογή σχολίου – παρελκόμενου • Επιστροφή δελτίου παραγγελίας • Έκδοση – ακύρωση απόδειξης λιανικής • Ακύρωση απόδειξης λιανικής πώλησης • Επιστροφή απόδειξης λιανικής πώλησης 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> παρουσιάζουν και επεξηγούν το μενού στους πελάτες, <input type="checkbox"/> καταγράφουν την παραγγελία στο κατάλληλο έντυπο, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν ή προσαρμόζουν το στρώσιμο του τραπεζιού σύμφωνα με την παραγγελία, <input type="checkbox"/> παραθέτουν τα φαγητά σύμφωνα με την παραγγελία, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν το λογαριασμό σύμφωνα με την παραγγελία,

<ul style="list-style-type: none"> • Έκδοση τιμολογίου 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> εκτελούν τη διαδικασία εξόφλησης του λογαριασμού του πελάτη. <input type="checkbox"/> τακτοποιούν το λογαριασμό του πελάτη.
<p>Παράθεση κρασιών</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παράθεση λευκού κρασιού. • Παράθεση ερυθρού κρασιού. • Παράθεση παλαιού ερυθρού κρασιού. • Παράθεση αφρώδων κρασιών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> καταγράφουν την παραγγελία του κρασιού. <input type="checkbox"/> παίρνουν παραγγελία και παραθέτουν άσπρο, κόκκινο, παλαιό κόκκινο και αφρώδες κρασί, <input type="checkbox"/> παρουσιάζουν τη φιάλη κρασιού στον πελάτη σύμφωνα με τους καθιερωμένους κανόνες για κάθε τύπο κρασιού, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν και επιλέγουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για το σερβίρισμα κρασιών, <input type="checkbox"/> παραθέτουν τα κρασιά στα κατάλληλα ποτήρια και στις σωστές θερμοκρασίες.
<p>Απογευματινό τσάι</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παράθεση με τσαγιέρα • Παράθεση από μπουφέ. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν τα ροφήματα και τα εδέσματα που περιλαμβάνει το απογευματινό τσάι, <input type="checkbox"/> παραθέτουν απογευματινό τσάι με τσαγιέρα και από μπουφέ, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν την αίθουσα και παραθέτουν απογευματινό τσάι με τα απαραίτητα συνοδευτικά.
<p>Λειτουργία εστιατορίου με εφαρμογή Η/Υ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξόφληση τραπεζιού • Μεταβολή δελτίου παραγγελίας • Συγκεντρωτική εκτύπωση εικόνας τραπεζιού • Μεταφορά τραπεζιού • Έκπτωση παραστατικού • Εκτύπωση x • Αλλαγή εστιατορικής ημερομηνίας 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν το λογαριασμό ελέγχοντας την παραγγελία, <input type="checkbox"/> εκτυπώνουν το λογαριασμό του τραπεζιού <input type="checkbox"/> εκτελούν τη διαδικασία εξόφλησης του λογαριασμού του πελάτη, <input type="checkbox"/> τακτοποιούν το λογαριασμό του πελάτη.

ΜΑΘΗΜΑ : ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ - ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ – ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 1 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ <ul style="list-style-type: none">• Διαχρονική εξέλιξη και προβληματική των Εργασιακών Σχέσεων.• Οι σύγχρονες απαιτήσεις των εργαζομένων. Ο ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ <ul style="list-style-type: none">• 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.	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν την αξία των εργασιακών σχέσεων,<input type="checkbox"/> κατανοούν τις ανάγκες των εργαζομένων,<input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τις έννοιες του επαγγελματικού ενδιαφέροντος και της αμοιβής.
ΤΟ ΑΤΟΜΟ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ <ul style="list-style-type: none">• Χαρακτηριστικά σύγχρονης επαγγελματικής δραστηριότητας.	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> διακρίνουν τα είδη της διοίκησης,

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τις σχέσεις ηγεσίας και εργαζομένων, <input type="checkbox"/> κατανοούν την εργασιακή ισότητα των φύλων.
<p>ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται την ανάγκη της συνεχούς επιμόρφωσης, <input type="checkbox"/> κατανοούν την αξία της επαγγελματικής κατάρτισης, <input type="checkbox"/> συνδέουν την αύξηση της παραγωγικότητας με την αμοιβή,
<p>ΨΥΧΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΑΤΟΜΟ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται το πώς επιδρά το εργασιακό περιβάλλον στην ψυχολογία του ατόμου. <input type="checkbox"/> διακρίνουν την απειθαρχία και την ανυπακοή. <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις συνθήκες του εργασιακού περιβάλλοντος και τους εν γένει παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση των εργαζομένων.
<p>ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΥΓΚΡΟΥΣΕΙΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μορφές συγκρούσεων εργασίας. • Η αποχή από την εργασία / η απεργία. • Άλλες μορφές εργασιακών συγκρούσεων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> απαριθμούν τις μορφές εργασιακών συγκρούσεων. <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τις μορφές των συγκρούσεων στο εργασιακό περιβάλλον, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται την εργασιακή αποχή ως μορφή σύγκρουσης κατά την εργασία,
<p>ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΘΕΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται την έννοια της Συμβουλευτικής στη σύγχρονη κοινωνία, <input type="checkbox"/> κατανοούν την αξία της επαγγελματικής συνείδησης, <input type="checkbox"/> έχουν ευρεία κατανόηση του θέματος Μάνατζμεντ Ολικής Ποιότητας σε συνάρτηση με τις εργασιακές σχέσεις.
<p>ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συνοπτική διαχρονική πορεία του ελληνικού συνδικαλισμού. • Προβληματική του σημερινού ελληνικού συνδικαλισμού. • Συνδικαλιστική εκπαίδευση και Ινστιτούτα Εργασίας. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τη διαχρονική πορεία του ελληνικού συνδικαλισμού, <input type="checkbox"/> αναλύουν την προβληματική του συνδικαλισμού στην Ελλάδα,

<p>Η ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΈΝΩΣΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τη διαδικασία της αναζήτησης εργασίας και εγκατάστασης σε χώρες της Ε.Ε., <input type="checkbox"/> κατανοούν τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις των εργαζομένων στα κράτη-μέλη της <input type="checkbox"/> επεξηγούν τον τρόπο αναγνώρισης των επαγγελματικών προσόντων σε όλα τα κράτη της Ε.Ε.
<p>ΕΝΝΟΙΑ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 προσλήψεως των μισθωτών. • Υποχρεώσεις του εργοδότη κατά την πρόσληψη του μισθωτού. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διακρίνουν βασικές έννοιες του Εργατικού Δικαίου, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται την σχέση εργασίας σε συνάρτηση με τη σύμβαση εργασίας, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τη διαδικασία πρόσληψης των μισθωτών, <input type="checkbox"/> κατανοούν τις υποχρεώσεις του εργοδότη κατά την πρόσληψη του μισθωτού.
<p>ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΜΙΣΘΩΤΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Υποχρέωση προς παροχή εργασίας. • Αυτοπρόσωπη εκπλήρωση. • Είδος παρασχετέας εργασίας. • Χρονικά Όρια Εργασίας • Έννοια ωραρίου. • Είδη ωραρίου. • Προσδιορισμός ωραρίων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τις υποχρεώσεις των μισθωτών, <input type="checkbox"/> κατανοούν την έννοια και τα είδη των ωραρίων, <input type="checkbox"/> προσδιορίζουν τα επιτρεπόμενα χρονικά όρια της εργασίας.
<p>ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΡΓΟΔΟΤΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Υποχρέωση καταβολής μισθού. • Είδη μισθού - Καθορισμός του μισθού. • Απόδειξη καταβολής του μισθού. • Προσδιορισμός ωρομισθίου. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τα είδη μισθού και το πώς αυτός καθορίζεται, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τις μισθολογικές υποχρεώσεις του εργοδότη στον μισθωτό.
<p>ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έννοια. • Συμβατική. • Διαθεσιμότητα μισθωτών. • Αδυναμία παροχής της εργασίας από το μισθωτό, που οφείλεται σε σπουδαίο λόγο. • Ασθένεια μισθωτού. • Εργατικό ατύχημα. • Τοκετός και λοχεία. <p>ΑΔΕΙΑ ΜΙΣΘΩΤΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προϋποθέσεις - Δικαιούχοι αδειας. • Τρόπος - Χρόνος χορηγήσεως της αδειας. • Αριθμός ημερών αδειας. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται την έννοια της αναστολής εργασίας και αναφέρουν τους λόγους για τους οποίους αυτή είναι δικαιολογημένη και δεν προκαλεί μειώσεις στο μισθό των εργαζομένων, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις προϋποθέσεις και περιγράφουν τον τρόπο χορήγησης κανονικής αδειας, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τα ισχύοντα για την αποζημίωση μη λήψης αδειας.

<ul style="list-style-type: none"> • Αποζημίωση άδειας. 	
<p>ΕΙΔΙΚΕΣ ΗΜΕΡΕΣ ΚΑΙ ΩΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Απασχόληση κατά το Σάββατο σε πενθήμερη εργασία. • Απασχόληση σε ημέρες αργίας • Νυκτερινή απασχόληση. <p>ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση Εργασίας. • Υποχρεώσεις του εργοδότη προς τους ασφαλιστικούς φορείς. • Ποινικές ευθύνες του εργοδότη. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις ειδικές ημέρες και ώρες απασχόλησης, και αναφέρουν τα ισχύοντα γι' αυτές, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις αρμοδιότητες και περιγράφουν τον τρόπο λειτουργίας της Επιθεώρησης Εργασίας, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τις υποχρεώσεις του εργοδότη προς τους ασφαλιστικούς φορείς,
<p>ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΜΟΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συνδικαλιστικά δικαιώματα. <p>ΛΥΣΗ ΤΗΣ ΣΧΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λόγοι λύσης της σύμβασης εργασίας. • Καταγγελία της σύμβασης εργασίας. • Ομαδικές απολύσεις. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα συνδικαλιστικά δικαιώματα των εργαζομένων, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τους λόγους λύσης της σύμβασης εργασίας, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν το εκάστοτε ισχύον πλαίσιο που αφορά στις ομαδικές απολύσεις.
<p>ΕΠΙΔΟΜΑΤΑ ΑΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΕΟΡΤΩΝ.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις προϋποθέσεις και τον τρόπο χορήγησης των επιδομάτων.

**ΜΑΘΗΜΑ : ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ – ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (BANQUET)
ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ (DECOURAGE) - FLAMBAGE
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 4 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

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

- αναγνωρίζουν και προετοιμάζουν τον απαραίτητο εξοπλισμό και τα συνοδευτικά υλικά για το σερβίρισμα ειδικών γευμάτων,
- αναγνωρίζουν και προετοιμάζουν τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για παρασκευές με τη χρήση του βοηθητικού τραπέζιου και εφαρμόζουν όλα τα στάδια παράθεσης τους,
- εφαρμόζουν όλους τους κανόνες της εστιατορικής τέχνης, υγιεινής, ασφάλειας και σωστής χρήσης του βοηθητικού τραπέζιου,
- εφαρμόζουν τρόπους και μεθόδους σερβιρίσματος για εορταστικά και επίσημα γεύματα,
- γνωρίζουν το σερβίρισμα με τη χρήση πιταέλας και ακολουθούν τους κανόνες σερβιρίσματος,
- εξυπηρετούν ειδικές ομάδες πελατών και εφαρμόζουν ποιοτικό σέρβις,
- προτείνουν και αποδέχονται παραγγελίες και εφαρμόζουν τεχνικές πωλήσεων,
- κλείνουν συμφωνίες για διεξαγωγή εκδηλώσεων,
- αντιμετωπίζουν παράπονα πελατών,
- εφαρμόζουν ειδικές μορφές σερβιρίσματος στα ταχυφαγεία,
- ετοιμάζουν και παραθέτουν μπουφέ με διάφορα είδη προγεύματος,
- ετοιμάζουν το σχετικό τρόλεϊ και παραθέτουν τυριά και επιδόρπια,
- διαμορφώνουν το χώρο της αίθουσας έτσι ώστε να είναι κατάλληλη για συνέδριο (οργάνωση, διαρρύθμιση, κλιματισμός, φωτισμός, ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές εγκαταστάσεις),
- σερβίρουν ροφήματα και συνοδευτικά κατά τη διάρκεια διαλείμματος ενός συνεδρίου,
- διαρρυθμίζουν κατάλληλα τα τραπέζια σύμφωνα με το προκαθορισμένο πλάνο,
- παραθέτουν φαγητά και ποτά σύμφωνα με το μενού και τους κανόνες της εστιατορικής τέχνης,
- ετοιμάζουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παράθεση φαγητών και ποτών σε εορταστικές εκδηλώσεις,
- ετοιμάζουν την αίθουσα και παραθέτουν φαγητά και ποτά σε δεξιώσεις σύμφωνα με το μενού.
- αναγνωρίζουν τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για τον τεμαχισμό φαγητών στην τραπεζαρία,
- τεμαχίζουν κρέατα και ψάρια εφαρμόζοντας όλους τους κανόνες τεμαχισμού της εστιατορικής τέχνης,
- εφαρμόζουν όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας που διέπουν τον τεμαχισμό κρεάτων και ψαριών στην τραπεζαρία,
- ορίζουν το φλαμπέ και το πραγματοποιούν με ασφαλή και επιδέξιο τρόπο,
- επεξηγούν τις διάφορες κατηγορίες παρασκευών, ορεκτικά, σαλάτες και ντρέσινγκς, ψάρια, κύρια πιάτα, και επιδόρπια και εφαρμόζουν τα στάδια παρασκευής σύμφωνα με τις συνταγές,
- αναφέρουν την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή των εδεσμάτων,
- παρασκευάζουν τα καθορισμένα εδέσματα σύμφωνα με την πρότυπη συνταγή,
- διακρίνουν τον ακριβή χρόνο προσθήκης του κάθε υλικού,
- αναφέρουν τεχνικές όσο αφορά τον βαθμό ψησίματος,
- διακρίνουν το βαθμό ψησίματος του βοδινού σύμφωνα με την επιθυμία/προτίμηση του πελάτη,.
- επεξηγούν τον τρόπο τοποθέτησης και παρουσίασης των παρασκευών,
- ετοιμάζουν το τρόλεϊ για την παράθεση τυριών και επιδορπίων.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ Μέθοδοι παράθεσης (αναλυτική παρουσίαση και εξάσκηση). <ul style="list-style-type: none">• Παράθεση με έτοιμα πιάτα (βιενέζικος).	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> παραθέτουν φαγητά σε έτοιμα πιάτα,

<ul style="list-style-type: none"> • Αγγλικός τρόπος παράθεσης. • Γαλλικός τρόπος παράθεσης. • Ρωσικός τρόπος παράθεσης. • Επιμελημένος τρόπος παράθεσης. • Αμερικάνικος τρόπος παράθεσης. • Μερική εξυπηρέτηση, μπουφέ. • Αυτοεξυπηρέτηση. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> παραθέτουν φαγητά με όλους τους τρόπους παράθεσης, <input type="checkbox"/> στρώνουν τα τραπέζια για σερβίρισμα με τα κατάλληλα σκεύη σύμφωνα με το μενού, <input type="checkbox"/> σερβίρουν το μενού χρησιμοποιώντας πιατέλα, <input type="checkbox"/> διαρρυθμίζουν το χώρο του εστιατορίου για σερβίρισμα των παρασκευών της κουζίνας σε μπουφέ.
<p>Παράθεση ειδικών φαγητών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τρόπος παράθεσης ειδικών φαγητών • (Le Fois Gras, Truite Fumée, Escargots Bourguignon, Moules marinière, Saumon Fume, Caviar). • Συνοδευτικά υλικά. • Εξοπλισμός, χρήση, συντήρηση, ονομασία. • Εφαρμογή καθιερωμένων κανόνων εστιατορικής τέχνης και κανόνων υγιεινής και ασφάλειας. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν και κατονομάζουν τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για το σερβίρισμα ειδικών γευμάτων καθώς και τα συνοδευτικά υλικά, <input type="checkbox"/> προετοιμάζουν και παραθέτουν στον πελάτη ειδικά γεύματα, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τους κανόνες εστιατορικής τέχνης, υγιεινής και ασφάλειας, <input type="checkbox"/> τηρούν τους κανόνες καλής στάσης και συμπεριφοράς έναντι των πελατών.
<p>Παρασκευές και παράθεση φαγητών με χρήση βοηθητικού τραπεζιού (Gueridon).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Περιπτώσεις προετοιμασίας και σερβιρίσματος φαγητών με την χρήση του βοηθητικού τραπεζιού. • Βασικοί κανόνες σωστής χρήσης του βοηθητικού τραπεζιού. • Βασικοί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. • Στάδια παράθεσης φαγητών με τη χρήση του βοηθητικού τραπεζιού. <p>Εξάσκηση στην παράθεση των πιο κάτω φαγητών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melon frappe. • Sole. • Fraise Romanoff. • Sole grille. • Avocado vinaigrette. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν και κατονομάζουν τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για παρασκευές με τη χρήση του βοηθητικού τραπεζιού, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν όλα τα στάδια παράθεσης φαγητών με τη χρήση βοηθητικού τραπεζιού, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν όλους τους κανόνες, υγιεινής, ασφάλειας και σωστής χρήσης του βοηθητικού τραπεζιού, <input type="checkbox"/> προετοιμάζουν τον εξοπλισμό, τα υλικά και τα σκεύη που είναι απαραίτητα για την παράθεση φαγητών από το βοηθητικό τραπέζι, <input type="checkbox"/> παραθέτουν φαγητά από βοηθητικό τραπέζι σύμφωνα με τους κανόνες της εστιατορικής τέχνης, <input type="checkbox"/> τηρούν όλους τους κανόνες προσωπικής υγιεινής, καθώς και σωστής στάσης και συμπεριφοράς έναντι των πελατών,
<p>Εστιατόριο - επίσημα γεύματα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οι προπαρασκευαστικές εργασίες, συνοπτικά. • Στήσιμο των τραπεζιών σερβιρίσματος. • Στήσιμο και στρώσιμο των τραπεζιών. • Στρώσιμο του τραπεζομάντιλου. <p>Εορταστικά τραπέζια - Επίσημα τραπέζια.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τρόποι και μέθοδοι σερβιρίσματος. • Γενικές οδηγίες. • Γενικές οδηγίες και κανόνες για το σερβίρισμα των πιάτων. • Το σερβίρισμα των πιατελών. • Συνοπτικά οι κανόνες σερβιρίσματος. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν και στρώνουν τα τραπέζια για επίσημα γεύματα, <input type="checkbox"/> τοποθετούν με καλαισθητά σχήματα τις πετσέτες πελατών στα τραπέζια, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τους τρόπους και μεθόδους σερβιρίσματος για εορταστικά και επίσημα γεύματα, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,

	<input type="checkbox"/> γνωρίζουν το σερβίρισμα με τη χρήση πιατέλας και ακολουθούν τους κανόνες σερβιρίσματος.
Εστιατόριο ταχείας εξυπηρέτησης - Ταχυφαγείο. <ul style="list-style-type: none"> • Στήσιμο της βιτρίνας με τα φαγητά. • Προπαρασκευαστικές εργασίες στο χώρο της εισόδου. • Προπαρασκευαστικές εργασίες εκτός του χώρου του εστιατορίου. • Μορφές σερβιρίσματος. • Ειδικές μορφές σερβιρίσματος στα ταχυφαγεία. • Συνοπτικά οι κανόνες σερβιρίσματος. • Ειδικοί όροι. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν την βιτρίνα με τα φαγητά, <input type="checkbox"/> πραγματοποιούν προπαρασκευαστικές εργασίες στον χώρο εισόδου, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν ειδικές μορφές σερβιρίσματος.
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ Η αλυσίδα του σέρβις. <ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση. • Οι βασικές αρχές της οργάνωσης. • Οργάνωση των εργασιών. • Κατάρτιση των οργανωτικών πλάνων. • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> καταρτίζουν ημερήσιο πρόγραμμα καθηκόντων για τη λειτουργία του εστιατορίου, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τις απαραίτητες προετοιμασίες πριν από την παράθεση, <input type="checkbox"/> εκτελούν τα καθημερινά καθήκοντα των τραπεζοκόμων πριν και μετά την παράθεση, <input type="checkbox"/> καταρτίζουν εβδομαδιαίο ωρολόγιο πρόγραμμα τραπεζοκόμων, <input type="checkbox"/> οργανώνουν τις εργασίες του εστιατορίου, εφαρμόζοντας τις βασικές αρχές οργάνωσης <input type="checkbox"/> καταρτίζουν οργανωτικά πλάνα,
Συμβουλευτική και πώληση <ul style="list-style-type: none"> • Κίνητρα αγορών. • Ποιότητα στο σέρβις. • Μεταχείριση των πελατών. • Τυπολογία πελατών. • Εξυπηρέτηση ειδικών ομάδων πελατών. • Πωλήσεις στο εστιατόριο. • Πρόταση αγοράς και αποδοχή της παραγγελίας. • Συζητήσεις και τεχνικές πώλησης. • Κρατήσεις τραπεζιών. • Συμφωνίες για τη διεξαγωγή εκδηλώσεων. • Συμβουλευτική πελατών. • Επιπλέον πωλήσεις. • Παρουσίαση του λογαριασμού και αποχαιρέτισμός. • Παράπονα. • Νομικές διατάξεις. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> συνδιαλέγονται με τους πελάτες γνωρίζοντας την τυπολογία των πελατών, <input type="checkbox"/> εξυπηρετούν ειδικές ομάδες πελατών, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν ποιοτικό σέρβις, <input type="checkbox"/> προτείνουν και αποδέχονται παραγγελίες, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τεχνικές πωλήσεων, <input type="checkbox"/> κάνουν κρατήσεις τραπεζιών, <input type="checkbox"/> κλείνουν συμφωνίες για διεξαγωγή εκδηλώσεων, <input type="checkbox"/> συμβουλεύουν τους πελάτες, <input type="checkbox"/> πραγματοποιούν επιπλέον πωλήσεις, <input type="checkbox"/> αντιμετωπίζουν παράπονα πελατών, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις σχετικές νομικές διατάξεις.
Παράθεση τυριών και επιδορπίων. <ul style="list-style-type: none"> • Παράθεση τυριών. • Παράθεση επιδορπίων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν το τρόλεϊ για την παράθεση τυριών και επιδορπίων,

	<input type="checkbox"/> παίρνουν παραγγελία τυριών και επιδορπίων, <input type="checkbox"/> παραθέτουν τυριά και επιδόρπια με τα απαραίτητα σκευή και συνοδευτικά.
Οργάνωση συνεδρίων. <ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση χώρου. • Διαρρύθμιση χώρου. • Παράθεση φαγητών και ποτών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> διαμορφώνουν το χώρο της αίθουσας έτσι ώστε να είναι κατάλληλη για συνέδριο, <input type="checkbox"/> σερβίρουν ροφήματα και συνοδευτικά κατά τη διάρκεια διαλείμματος ενός συνεδρίου, <input type="checkbox"/> τηρούν τη σωστή στάση και συμπεριφορά έναντι των πελατών, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τις δεξιότητες που αφορούν στο σερβίρισμα ροφημάτων και συνοδευτικών, <input type="checkbox"/> επαναφέρουν την αίθουσα στην αρχική μορφή.
Παραθέσεις - Μελέτες. <ul style="list-style-type: none"> • Δεξίωση κοκτέιλ. • Μπουφέ. • Παράθεση φαγητών από κατάλογο εστιατορίου. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν και κατονομάζουν τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται στις συγκεκριμένες εκδηλώσεις - τρόπους παράθεσης, <input type="checkbox"/> διαρρυθμίζουν κατάλληλα τα τραπέζια σύμφωνα με το προκαθορισμένο πλάνο, <input type="checkbox"/> παραθέτουν φαγητά και ποτά σύμφωνα με το μενού και τους κανόνες της εστιατορικής τέχνης, <input type="checkbox"/> τηρούν τη σωστή στάση και συμπεριφορά έναντι των πελατών, <input type="checkbox"/> τηρούν τους κανονισμούς υγιεινής και ασφάλειας του ατόμου και του χώρου.
Παράθεση φαγητών και ποτών σε εξωτερικούς χώρους (catering). <ul style="list-style-type: none"> • Κατηγορίες εκδηλώσεων. • Οργάνωση της εκδήλωσης. • Εξοπλισμός, χώρος διεξαγωγής, προσωπικό. • Διεξαγωγή της εκδήλωσης. • Λειτουργία εστιατορίου σε εξωτερικό χώρο. • Παρασκευή και σερβίρισμα φαγητών και ποτών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν και κατονομάζουν τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται στην εκδήλωση αυτή, <input type="checkbox"/> μεταφέρουν με ασφάλεια τον εξοπλισμό, <input type="checkbox"/> οργανώνουν και διαρρυθμίζουν το χώρο, <input type="checkbox"/> παραθέτουν φαγητά και ποτά, <input type="checkbox"/> τηρούν τη σωστή στάση και συμπεριφορά έναντι των πελατών, <input type="checkbox"/> τηρούν τους κανόνες υγιεινής, <input type="checkbox"/> καθαρίζουν και τακτοποιούν τον εξοπλισμό και το χώρο και τα μεταφέρουν στον αρχικό χώρο.
Εορταστικές εκδηλώσεις - δεξιώσεις. <ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση εστιατορίου για παράθεση εορταστικών εκδηλώσεων - δεξιώσεων. • Διαρρύθμιση αίθουσας. • Παράθεση δεξίωσης. Ιδιωτικές και κοινωνικές εκδηλώσεις.	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παράθεση φαγητών και ποτών σε εορταστικές εκδηλώσεις - δεξιώσεις και άλλες κοινωνικές εκδηλώσεις, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν την αίθουσα σύμφωνα με το μενού,

<ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση εστιατορίου για παράθεση ιδιωτικών και κοινωνικών εκδηλώσεων. • Διαρρύθμιση της αίθουσας. • Παράθεση δεξίωσης. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διακοσμούν την αίθουσα, <input type="checkbox"/> παραθέτουν φαγητά και ποτά.
<p>Τεμαχισμός φαγητών στην τραπεζαρία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξοπλισμός που είναι απαραίτητος για τον τεμαχισμό φαγητών στο εστιατόριο. • Βασικοί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και ασφάλειας του εξοπλισμού. • Βασικοί κανόνες τεμαχισμού. • Τεμαχισμός κρεάτων και ψαριών με εφαρμογή όλων των κανόνων τεμαχισμού και εστιατορικής τέχνης. <p>Τεμαχισμός και παράθεση των πιο κάτω φαγητών</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poulet Rôti, • Gigot D'agneau, • Entrecôte Rôti. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για τον τεμαχισμό φαγητών στην τραπεζαρία, <input type="checkbox"/> προετοιμάζουν το τρόλει με το κατάλληλο εξοπλισμό, <input type="checkbox"/> τεμαχίζουν κρέατα και ψάρια εφαρμόζοντας όλους τους κανόνες τεμαχισμού της εστιατορικής τέχνης, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας που διέπουν τον τεμαχισμό κρεάτων και ψαριών στην τραπεζαρία, <input type="checkbox"/> καθαρίζουν, τακτοποιούν και φυλάσσουν τον εξοπλισμό που χρησιμοποιήθηκε, <input type="checkbox"/> τηρούν όλους τους κανόνες σωστής στάσης και συμπεριφοράς έναντι των πελατών, <input type="checkbox"/> τηρούν όλους τους κανόνες προσωπικής υγιεινής.
<p>Τεμαχισμός και παράθεση Ψαριών (Γκεριντόν)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γλώσσα τηγανιτή. • Πέστροφα ποσέ. • Κρύος σολομός. • Τεμαχισμός. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> επεξηγούν τον τρόπο ξεκοκαλισματος της γλώσσας και τον τρόπο παρουσίασής της στο <input type="checkbox"/> πιάτο για σερβίρισμα, <input type="checkbox"/> αφαιρούν τα κόκαλα και το δέρμα της πέστροφας και την επανατοποθετούν στο πιάτο/πιατέλα όπως ήταν πριν το ξεκοκάλισμα, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν την διαφορά του ξεκοκαλισματος μικρών ψαριών από τον τεμαχισμό μεγάλων ψαριών, <input type="checkbox"/> τεμαχίζουν και τοποθετούν με επιμελημένο τρόπο τον σολομό στο πιάτο για σερβίρισμα.
<p>Τεμαχισμός και παράθεση φρούτων</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> επεξηγούν τον τρόπο κοπής των φρούτων και την παρουσίαση τους στο πιάτο για σερβίρισμα, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τον τρόπο κοπής και τεμαχίζουν τα διάφορα φρούτα, <input type="checkbox"/> τοποθετούν με επιμελημένο τρόπο τα τεμαχισμένα φρούτα στο πιάτο για σερβίρισμα.
<p>Εισαγωγή στην τεχνολογία του Φλαμπέ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός. • Ιστορική αναδρομή. • Βασικοί κανόνες. • Κατηγορίες φαγητών που γίνονται με τον επιμελημένο τρόπο παράθεσης. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν το φλαμπέ, <input type="checkbox"/> εξηγούν τη σημασία του φλαμπέ για μία επισιτιστική επιχείρηση,

<ul style="list-style-type: none"> • Ποτά που χρησιμοποιούνται για τις παρασκευές φλαμπέ. • Εξοπλισμός επιμελημένου τρόπου παράθεσης. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν την ιστορική αναδρομή για την εξέλιξη του φλαμπέ μέχρι σήμερα, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις διάφορες κατηγορίες παρασκευών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις κατηγορίες των ποτών που χρησιμοποιούνται, <input type="checkbox"/> αναλύουν τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τον απαιτούμενο εξοπλισμό και περιγράφουν τη χρήση του.
<p>Επιμελημένη Παράθεση Ορεκτικών</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αβοκάντο με σάλτσα βινεγκρέτ (Avocado vinaigrette). • Γαρίδες Προβενσάλ (Scampi Provençal). • Πεπόνι με χάρμ (Melon with ham). • Γκρέιπφρουτ (Demi pamplemousse). • Ριγκατόνι Ριβιέρα (Rigatoni Riviera). • Γαρίδες με ούζο (Scampis à l'ouzo). 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα υλικά παρασκευής των συνταγών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή των εδεσμάτων, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τον τρόπο παρουσίασης των παρασκευών, <input type="checkbox"/> ακολουθούν τη σωστή διαδικασία για την εκτέλεση των συνταγών τηρώντας τους κανόνες ασφαλείας, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τα στάδια παρασκευής σύμφωνα με τις συνταγές, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τον ακριβή χρόνο προσθήκης του κάθε υλικού, <input type="checkbox"/> επεξηγούν τον τρόπο τοποθέτησης και παρουσίασης των παρασκευών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα συνοδευτικά παρασκευάσματα, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν το εστιατόριο για παράθεση και παραθέτουν τα εδέσματα που παρασκευάζουν.
<p>Ετοιμασία και Παράθεση Σαλατών και Σαλτσών Σαλατών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vinaigrette. • Citronette. • Roquefort. • Caesar's dressing. • Thousand island dressing. • Italian and Greek dressing. • Σαλάτα με ντομάτα, καλούμι και ελιά. • Σαλάτα ζυμαρικών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα υλικά παρασκευής των σαλατών και των σαλτσών τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή των εδεσμάτων, <input type="checkbox"/> ακολουθούν τη σωστή διαδικασία για την εκτέλεση των συνταγών τηρώντας τους κανόνες ασφαλείας και υγιεινής, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά των λαχανικών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα υλικά και περιγράφουν τις μεθόδους παρασκευής των σαλτσών σαλατών, <input type="checkbox"/> αναμειγνύουν με το σωστό τρόπο τα υλικά κατά την παρασκευή των σαλτσών σαλατών <input type="checkbox"/> αναφέρουν το σωστό τρόπο παρουσίασης των σαλτσών σαλατών, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν το σωστό τρόπο κοψίματος των λαχανικών,

	<input type="checkbox"/> επιμελούνται τα πιάτα κατά την παρουσίαση των σαλατών.
Ετοιμασία και παράθεση σαλατών και ντρεσινγκς. <ul style="list-style-type: none"> • Σαλάτα με ντομάτα, χαλούμι, ελιά. • Σαλάτα ζυμαρικών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα βασικά υλικά παρασκευής των σαλατών και ντρεσινγκ, <input type="checkbox"/> εκτελούν όλες τις εργασίες προετοιμασίας των σαλατών, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν και παραθέτουν τις σαλάτες και τα ντρεσινγκς σύμφωνα με την πρότυπη συνταγή.
Μαγειρική στο χώρο εστίασης. <ul style="list-style-type: none"> • Αστακός Νιούμπουργκ (Lobster Newburg). • Σπαγέτο Καρμπονάρα (Spaghetti Carbonara). • Παρασκευές Βοδινών. • Φιλέτο Νταϊάν (Steak Diane) • Πικάτα Μαρσάλα (Piccata Marsala) 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα υλικά παρασκευής των συνταγών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή των εδεσμάτων, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν τα καθορισμένα εδέσματα σύμφωνα με την πρότυπη συνταγή, <input type="checkbox"/> ακολουθούν τη σωστή διαδικασία για την εκτέλεση των συνταγών τηρώντας τους κανόνες ασφαλείας, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τον ακριβή χρόνο προσθήκης του κάθε υλικού, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τεχνικές όσο αφορά τον βαθμό ψησίματος και διακρίνουν το βαθμό ψησίματος του βοδινού σύμφωνα με την επιθυμία/προτίμηση του πελάτη, <input type="checkbox"/> επεξηγούν τον τρόπο τοποθέτησης και παρουσίασης των παρασκευών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα συνοδευτικά παρασκευάσματα, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν το εστιατόριο για παράθεση και παραθέτουν τα εδέσματα που παρασκευάζουν.
<input type="checkbox"/> Τεμαχισμός και παράθεση τυριών.	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τις μεθόδους παράθεσης τυριών στο εστιατόριο, <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν το τρόλεϊ για την παράθεση τυριών, <input type="checkbox"/> παίρνουν παραγγελία τυριών, <input type="checkbox"/> παραθέτουν τυριά με τα απαραίτητα σκεύη και συνοδευτικά υλικά.
Παρασκευές Επιδορπίων. <ul style="list-style-type: none"> • Μπανάνες φλαμπέ (Bananas with Rum). • Κοκτέιλ φλόριδα (Coupe Florida). • Κρέπες σουζέτ. • Ακλάδια φλαμπέ με σάλτσα σοκολάτας. • Διάφορα φρούτα φλαμπέ. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα βασικά υλικά παρασκευής <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν τα καθορισμένα επιδόρπια <input type="checkbox"/> ετοιμάζουν το εστιατόριο για παράθεση και παραθέτουν τα επιδόρπια που παρασκευάζουν, <input type="checkbox"/> αναφέρουν την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή των εδεσμάτων,

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> ακολουθούν τη σωστή διαδικασία για την εκτέλεση των συνταγών τηρώντας τους κανόνες ασφάλειας,<input type="checkbox"/> τοποθετούν με επιμελημένο τρόπο τις κρέπες στο πιάτο,<input type="checkbox"/> αναμειγνύουν τη σοκολάτα στην κατάλληλη θερμοκρασία,<input type="checkbox"/> τοποθετούν με επιμελημένο τρόπο τη σοκολάτα και τα αχλάδια μέσα στο πιάτο,<input type="checkbox"/> τοποθετούν με επιμελημένο τρόπο τα διάφορα φρούτα μέσα στο πιάτο.
--	--

**ΜΑΘΗΜΑ : ΑΝΑΜΙΞΕΙΣ & ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΟΤΩΝ ΣΤΟ ΒΑΡ (ΜΠΑΡ) - ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

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

- αναφέρουν αναγνωρίζουν και χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό του μπαρ,
- κατανοούν και χρησιμοποιούν την ορολογία του μπαρ.
- αντιλαμβάνονται και να κατανοούν τις σύγχρονες τάσεις του μπαρ
- κατονομάζουν και διακρίνουν τα βασικά ποτά που πρέπει να έχει ένα μπαρ και αναφέρουν σε ποιες κατηγορίες οινοπνευμάτων διακρίνονται,
- παρασκευάζουν και σερβίρουν
- τις βασικές κατηγορίες cocktails και συγκεκριμένα ανάμεικτα ποτά,
- ανάμεικτα ποτά με παρουσία anise
- ανάμεικτα ποτά με vermouth,
- liqueurs,
- shakes, power and wellness cocktails, pants και smoothies
- cocktails με μη αλκοολούχα ποτά,
- αναφέρουν και διακρίνουν και σερβίρουν ανάλογα με τα ποτά τις κατάλληλες συνοδευτικές γαρνιτούρες,
- αναφέρουν και διακρίνουν τους τύπους της μπύρας και περιγράφουν τους τρόπους παραγωγής της,
- σερβίρουν μπύρα ανάλογα με τον τύπο της σε κατάλληλα ποτήρια,
- διακρίνουν τους οίνους ανάλογα με τον χαρακτήρα τους,
- συντάξουν μια wine list,
- αναλύσουν την φιλοσοφία και το δόγμα του τρίτου κύματος του καφέ,
- διεξάγουν μια απλή γευσσιγνωσία καφέ,
- αναφέρουν ποτά που συστήνουν σε ιδιαίτερες κατηγορίες πελατών, όπως σε άτομα με σακχαρώδη διαβήτη, σε παχύσαρκα άτομα και σε υπερτασικούς,

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ο πατέρας του επαγγέλματος του μπαρ. • Βιογραφία του Jerry Thomas. • Ο διάσημος οδηγός "How to mix drinks". 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> συμβουλευονται και χρησιμοποιούν τον πρώτο δημοσιευμένο οδηγό του μπαρ.
<p>ΕΤΟΙΜΟΛΟΓΙΑ ΜΠΑΡ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Όροι και φράσεις που είναι "standards" σε όλο τον κόσμο. • Ορολογία στο μπαρ. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν διάφορες λέξεις και όρους που σχετίζονται με το bartending,. <input type="checkbox"/> κατανοούν την ορολογία του μπαρ.
<p>ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΝΑΜΙΞΕΩΝ (COCKTAILS)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alexander • Collins • Fruit daiquiri • Classics • Highball • Sling • Sour • Spritzer <p>Πρακτική στο εργαστήριο</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την ιστορία του κάθε ανάμεικτου ποτού, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν και παρασκευάζουν τους συγκεκριμένους συνδυασμούς, <input type="checkbox"/> δημιουργούν και σερβίρουν τα ανάμεικτα ποτά που προέρχονται από αυτούς.

<ul style="list-style-type: none"> • Συνταγές κοκτέιλς. • Συστατικά - τεχνική ανάμιξης - παρουσίαση - σερβίρισμα. • Brandy Alexander. • Tom Collins strawberry daiquiri. • Cosmopolitan. • Kamikaze. • Margarita. • Mojito. • Old fashioned. • Cuba libre. • Bloody Mary. • Singapore sling. • Harvey wall banger. • Long island iced tea. 	
<p>Η ΜΠΥΡΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η ιστορία της μπύρας από το 7000 π.Χ, έως σήμερα. • Ετυμολογία. • Τρόπος παραγωγής. • Τύποι Μπύρας. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την ιστορία της μπύρας, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και διακρίνουν τους διάφορους τύπους μπύρας και περιγράφουν τους τρόπους παραγωγής τους, <input type="checkbox"/> σερβίρουν τις μπύρες ανάλογα με τον τύπο τους, <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν τα κατάλληλα ποτήρια.
<p>ΤΟ ΣΥΓΧΡΟΝΟ BARTENDING & ΟΙ ΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βασικές κατηγορίες cocktails . • Gin and Tonics. • Tiki cocktails (Pina Colada). <p>Πρακτική στο εργαστήριο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συστατικά - τεχνική ανάμιξης - παρουσίαση - σερβίρισμα. • Zobie • Mariami • Tiki tini • Mai tai 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις τάσεις/μόδες που αναβιώνουν στο σύγχρονο μπαρ, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την φιλοσοφία και τις δομές των βασικών κατηγοριών cocktails , <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν τα συγκεκριμένα cocktails.
<p>ANISE "ΟΙ ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ονοματολογία. • Ιστορία. • Τύποι. • Διάσημα brands. • Χώρες - σχολές. <p>Πρακτική στο εργαστήριο.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Απέντι : service με γαλλικό και τσέχικο τρόπο. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την ιστορία των ιδιαίτερων ποτών anise, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν και σερβίρουν ανάμεικτα ποτά με παρουσία anise.
<p>VERMOUTH "THE HYBRID"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ονοματολογία. • Ιστορία. • Τύποι. • Διάσημα ανάμεικτα ποτά. • Χώρες - σχολές. <p>Πρακτική στο εργαστήριο.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διακρίνουν τους διάφορους τύπους vermouth, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την ιστορία των ιδιαίτερων ποτών vermouth,

<ul style="list-style-type: none"> • Συνταγές κοκτέιλς. • Συστατικά - τεχνική ανάμιξης - παρουσίαση - σερβίρισμα. • Martini cocktails. • Dry martini • Gibson • Gimlet 	<input type="checkbox"/> παρασκευάζουν και σερβίρουν ανάμεικτα ποτά με παρουσία vermouth.
<p>LIQUEURS "ΟΙ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ονοματολογία. • Ιστορία. • Τύποι. • Διάσημα ανάμεικτα ποτά. • Χώρες - σχολές. <p>Πρακτική στο εργαστήριο.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συνταγές κοκτέιλς. • Συστατικά - τεχνική ανάμιξης - παρουσίαση - σερβίρισμα • Amaretto sour - B-52 - Rusty nail • Grasshopper - Lemon drop - Black russian 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την ιστορία των ιδιαίτερων ποτών liqueurs, <input type="checkbox"/> παρασκευάζουν ανάμεικτα ποτά με παρουσία liqueurs.
<p>ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ - ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ</p> <p>Βασικά (αρχικά) επίπεδα στην γευσιγνωσία οίνου. Κατανόηση του οίνου και βασικά χαρακτηριστικά.</p> <p>Επεξήγηση ιδιαίτερων ποικιλιών οίνου. Ανάλυση και στήσιμο της wine list.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> ανακαλύπτουν τις γεύσεις και τα αρώματα του οίνου κατά την διαδικασία της γευσιγνωσίας, <input type="checkbox"/> μπορούν να στήσουν και να διεξάγουν μια απλή γευσιγνωσία, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τους οίνους σύμφωνα με τον χαρακτήρα τους. <input type="checkbox"/> συντάσσουν λίστες κρασιών.
<p>ΚΑΦΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το τρίτο κύμα καφέ και οι ιδιαιτερότητες του. • Drip methods. • Cupping. • Coffee Cocktails. <p>Πρακτική στο εργαστήριο.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chemex • Airopress • Hario 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> αναλύουν την φιλοσοφία και το δόγμα και την τεχνογνωσία του τρίτου κύματος του καφέ,. <input type="checkbox"/> διεξάγουν μια απλή γευσιγνωσία καφέ, <input type="checkbox"/> δημιουργούν και σερβίρουν coffee cocktails.
<p>ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σέικς με γάλα και κρέμα γάλακτος, • Δυναμωτικά και τονωτικά κοκτέιλς (Power και Wellness Cocktails). • Πάντζ. • Slush και Snow - Cones, • Smoothies. • Τροπικάνες, Κολάντες. • Μη αλκοολούχα κοκτέιλς. <p style="text-align: right;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν σε τι διαφοροποιούνται τα μιλκ - σέικ από τα φραπέ ποτά με γάλα. <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τι είναι τα Σμουθς, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν ποια είναι ακριβώς η θετική δράση του τοματοχυμού, <input type="checkbox"/> αναφέρουν ποτά που συστήνουν στις σε υπερτασικούς, παχύσαρκα άτομα και άτομα που πάσχουν από σακχαρώδη διαβήτη.
<p>ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γαρνιτούρες - οι 20 χρυσοί κανόνες. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Εξωτικές γαρνιτούρες. • Διάφορες, γνωστές γαρνιτούρες. • Πρωτότυπες γαρνιτούρες. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τι πρέπει να προσέχουμε όταν ετοιμάζουμε μια γαρνιτούρα μπροστά στον πελάτη, <input type="checkbox"/> υπολογίζουν το κόστος μιας γαρνιτούρας, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα τέσσερα στάδια της διαδικασίας ετοιμασίας ενός σπιράλ πορτοκαλιού, <input type="checkbox"/> αναφέρουν ορισμένους συνδυασμούς φρούτων που μπορούν να περαστούν σε στικ.
<p>ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΠΑΡ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διεύθυνση. • Έλεγχος αποδείξεων και ποτών. • Κατάρτιση λίστας καταναλωθέντων υλικών • Προσωπικό. • Κατάρτιση λογαριασμών. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν ποιους τρόπους διεύθυνσης ενός μπαρ γνωρίζουν, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν για ποιους τομείς έχει την ευθύνη ο υπεύθυνος ενός μπαρ και πώς πρέπει να διευθύνει κανείς το προσωπικό, <input type="checkbox"/> εξηγούν τους όρους «πάγια έξοδα» και «μεταβλητά έξοδα» και να αναφέρουν δύο παραδείγματα.

ΜΑΘΗΜΑ : ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ ΜΕ Η/Υ
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>Αγορές Τροφίμων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παράγοντες που ρυθμίζουν τις αγορές τροφίμων. • Αποτελεσματικές Αγορές. • Πρότυπα Αγορών. • Μέθοδοι & Διαδικασίες Αγορών. • Όριο Παραγγελίας Προϊόντων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις προϋποθέσεις για αποτελεσματικές αγορές, τα πρότυπα αγορών και τις διαδικασίες αγορών,
<p>Παραλαβή Τροφίμων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η σωστή Παραλαβή. • Έντυπα Παραλαβής Εμπορευμάτων. • Διαδικασία Παραλαβής. • Κερδοσκοπία Προμηθευτών. • Ακριβά Υλικά. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την διαδικασία της σωστής παραλαβής των εμπορευμάτων και τα σχετικά με την παραλαβή έντυπα, <input type="checkbox"/> διεκπεραιώνουν σωστά μια διαδικασία παραλαβής εμπορευμάτων.
<p>Αποθήκευση τροφίμων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ο χώρος της αποθήκης. • Κατηγορίες αποθηκών. • Κανόνες ορθής αποθήκευσης. • Υλικά & θερμοκρασίες αποθήκευσης. • Διάρκεια αποθήκευσης. • Έλεγχος αποθήκης - έντυπα αποθήκης • Τιμολόγηση προϊόντων αποθήκης 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> παραλαμβάνουν τα τρόφιμα κάτω από συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας, <input type="checkbox"/> διενεργούν έλεγχο αποθήκης, <input type="checkbox"/> συμπληρώνουν τα έντυπα αποθήκης, <input type="checkbox"/> τιμολογούν τα προϊόντα της αποθήκης,
<p>Διακίνηση Τροφίμων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διαδικασία εσωτερικής διακίνησης στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης. • Οργάνωση διανομής. • Ενημέρωση καρτελών είδους. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> οργανώνουν τη διανομή των εμπορευμάτων στα τμήματα της επιχείρησης. <input type="checkbox"/> συμπληρώνουν τα απαραίτητα έντυπα για τη διακίνηση των προϊόντων μέσα στην επιχείρηση,

	<input type="checkbox"/> ενημερώνουν τις καρτέλες ειδών των προϊόντων.
Υπολογισμός Βοηθητικής Εργασίας Κάρτα Ελέγχου των κρεάτων. <ul style="list-style-type: none"> • Ασκήσεις Υπολογισμού 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις βοηθητικές εργασίες που απαιτούνται για τη διαχείριση των διαφόρων τροφίμων.
Πρότυπες αποδόσεις τροφίμων - φύρα. <ul style="list-style-type: none"> • Απώλειες βάρους ανά είδος και τρόπο προετοιμασίας και παρασκευής σε : <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> προσδιορίζουν τις αποδόσεις των τροφίμων για τις διάφορες παρασκευές,
Έλεγχος Μεριδας. <ul style="list-style-type: none"> • Το επίπεδο (Status) των πελάτη και της επιχείρησης. • Η ποιότητα Τροφής. • Η Τιμή Αγοράς της Τροφής.. • Στοιχεία που βοηθούν στον έλεγχο μερίδας. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν ότι η αναλογία καλής ποιότητας και
Κόστος Μεριδας. <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> προβαίνουν στον υπολογισμό τιμών κόστους μερίδας, τιμής πώλησης
Έλεγχος απόδοσης παραγωγής παρασκευών (cooking yield test). <ul style="list-style-type: none"> • Υπολογισμός κόστους πιάτων α λα καρτ – μενού ταμπλ ντ' οτ - καταλόγου - εκδηλώσεων. Ασκήσεις Υπολογισμού	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις διαδικασίες του ελέγχου μερίδας και υπολογίζουν το κόστος πιάτων, μενού, καταλόγου και εκδηλώσεων.
Ημερήσιος Υπολογισμός Ανάλωσης Παρασκευασμάτων και Ποτών.	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν την διαδικασία του ημερήσιου υπολογισμού κόστους των τροφίμων και ποτών με βάση τις αναλώσεις τους στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης.

ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ ΜΕ Η/Υ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
-------------	----------------------

<p>Καταχώρηση ειδών στο μηχανογραφικό σύστημα.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> οργανώνουν τις εργασίες του τμήματος για το άνοιγμα και το κλείσιμο της λογιστικής περιόδου σε μια μηχανογραφημένη αποθήκη.
<p>Καταχώρηση / Διαχείριση ειδών ανά τμήμα πωλήσεων (POS).</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 . 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τη λειτουργία ενός ταμειακού συστήματος POS, <input type="checkbox"/> χειρίζονται το κεντρικό μενού του λογισμικού προγράμματος POS, <input type="checkbox"/> εκτελούν όλες τις απαραίτητες εργασίες καταχώρησης και διαχείρισης ειδών με βάση τις πωλήσεις και εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις.
<p>Είδη - Συνταγές.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έκδοση Συνταγών. • Περιγραφή. • Δοσολογία υλικών. • Μερίδες συνταγής • Εκτύπωση. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> δημιουργούν και καταχωρούν συνταγές με τη δοσολογία των υλικών και των αναλογούντων ανά συνταγή μερίδων, <input type="checkbox"/> εκτυπώνουν τις συνταγές.
<p>Τιμοκατάλογοι Πώλησης.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τιμοκατάλογοι πώλησης κεντρικού. • Τιμοκατάλογοι πώληση ανά τμήμα. • Βασικός τιμοκατάλογος λιανικής με ΦΠΑ. • Μεταβολές τιμών στους τιμοκαταλόγους - Ενημέρωση κεντρικού. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> δημιουργούν τιμοκαταλόγους πώλησης <input type="checkbox"/> αλλάζουν τις τιμές στους τιμοκαταλόγους ανάλογα με το εκάστοτε κόστος παραγωγής των τιμολογούμενων ειδών και την πολιτική της επιχείρησης.
<p>Αγορές – Παραστατικά Αγορών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καταχώρηση αγορών • Έρευνα παραλαμβανόμενης ποσότητας και συμφωνηθείσας τιμής • Αποδοχή. • Διόρθωση - Μεταβολή. • Διαγραφή. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους τύπους των παραστατικών που χρησιμοποιούνται για την αγορά προϊόντων. <input type="checkbox"/> καταχωρούν τα παραστατικά, <input type="checkbox"/> εμφανίζουν, οριστικοποιούν, τροποποιούν και διαγράφουν εγγραφές.
<p>Διακινήσεις Μεταφορές.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μεταφορές (εξαγωγή και εισαγωγή) υλικών και προϊόντων σε ή από άλλη αποθήκη • Αρχική καταχώρηση • Επαναλαμβανόμενη καταχώρηση. • Αποδοχή • Ανάλυση 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ενημερώνουν τις ψηφιακές καρτέλες με τις διακινήσεις τους από και προς τα τμήματα της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> δημιουργούν νέα καρτέλες για πρωτοεμφανιζόμενα είδη,

	<input type="checkbox"/> οριστικοποιούν τις διακινήσεις.
Καταστροφές - Φθορές. <ul style="list-style-type: none"> Καταχώρηση παραστατικών μη αξιοποιήσιμων προϊόντων κατά είδος και ποσότητα. Σύνταξη αναφορών - Μηνύματα. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> εισάγουν στο σύστημα παραστατικά καταστροφών και φθορών ανά είδος και ποσότητα, <input type="checkbox"/> συντάσσουν σχετικές αναφορές.
Μετατροπές. <ul style="list-style-type: none"> Αλλαγή κωδικών σε ήδη καταχωρημένα υλικά και προϊόντα. Δημιουργία νέων κωδικών. Ένταξη σε κωδικό ομαδοποιημένων ειδών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> 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.
Συνδέσεις Ενημέρωσης Πωλήσεων. <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> χειρίζονται το κεντρικό μενού του λογισμικού προγράμματος POS, <input type="checkbox"/> εκτελούν όλες τις απαραίτητες εργασίες διαχείρισης ειδών με βάση τις πωλήσεις και εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις, <input type="checkbox"/> συνδέουν το σύστημα με το λογιστικό λογισμικό της επιχείρησης
Διακινήσεις - Αναλώσεις (F&B) <ul style="list-style-type: none"> Βάση των πωλήσεων/ Εξαγωγών - Έρευνα Δημιουργία Παραστατικών - Έτοιμο Προϊόν 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> γνωρίζουν ότι με βάση τις πωλήσεις των παρασκευασμάτων καταχωρούνται στο σύστημα οι αναλώσεις υλικών των συνταγών τους.
Απογραφές – Περιοδικές Απογραφές Καταστήματος <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> πραγματοποιούν απογραφές σύμφωνα με τα το δυνατότητες του υπάρχοντος μηχανογραφικού προγράμματος, ώστε να προκύπτουν έγκυρες ενημερώσεις και αποτελέσματα.
Εκτύπωση κινήσεων. Κόστος Κατανάλωσης. <ul style="list-style-type: none"> Παρουσίαση για κάθε απογραφική περίοδο καταστάσεων εισερχομένων ειδών ανά κωδικό με : ημερομηνίες εισαγωγής παρτίδων, 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> παρουσιάζουν τις κινήσεις των ειδών της αποθήκης και των σημείων πώλησης της επιχείρησης για μια συγκεκριμένη απογραφική περίοδο,

<ul style="list-style-type: none"> • ποσότητες εισαγομένων ειδών για κάθε παρτίδα • τιμές αγοράς των ειδών κάθε παρτίδας. • Υπολογισμοί ανά κωδικό : <ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> • τη συνολική ποσότητα των διακινηθέντων υλικών, • τη μέση τιμή αγοράς τους, • το συνολικό κόστος αγοράς τους. • Εκτύπωση καταστάσεων κόστους κατανάλωσης : <ul style="list-style-type: none"> • αναλυτικής κατά κωδικό • συγκεντρωτικής για όλη την επιχείρηση. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> δημιουργούν και εκτυπώνουν καταστάσεις κόστους του κατανάλωσης αναλυτικά για κάθε είδος και συγκεντρωτικά για όλη την επιχείρηση.
<p>Ισοζύγιο αποθήκης.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παρουσίαση για κάθε απογραφική περίοδο αναλυτικών καταστάσεων ανά κωδικό των κινήσεων των υλικών της αποθήκης με στοιχεία που αφορούν : <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> παρουσιάζουν καταστάσεις με το ισοζύγιο της κεντρικής αποθήκης και των επιμέρους αποθηκών των διαφόρων τμημάτων της επιχείρησης, για κάθε απογραφική περίοδο, <input type="checkbox"/> εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις, <input type="checkbox"/> συντάσσουν και εκτυπώνουν αναφορές με συμπεράσματα και σχετικές προτάσεις.

ΜΑΘΗΜΑ : ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να μεταδώσει στους μαθητές/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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>Εισαγωγή - σκοπός του μαθήματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η σημασία σύνθεσης εδεσματολογίου (Μενού). • Είδη εδεσματολογίων. • Προκαθορισμένα (table d' hôte). • Κατ' επιλογή (à la carte). • Ειδικά (special). 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ορίζουν το εδεσματολόγιο και εξηγούν τη χρησιμότητά του, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα είδη των εδεσματολογίων, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα χαρακτηριστικά κάθε είδους μενού, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις διαφορές μεταξύ των διαφόρων μενού.
<p>Σύνθεση εδεσματολογίου (Μενού).</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Κανόνες σύνθεσης εδεσματολογίου (Μενού).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γενικοί κανόνες σύνθεσης εδεσματολογίου (Μενού), με παραδείγματα σωστών και λανθασμένων. • Κανόνες σύνθεσης ειδικών Μενού. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> εξηγούν τους κανόνες για τη σύνθεση μενού, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου, <input type="checkbox"/> επεξηγούν πώς και γιατί το προσωπικό και ο εξοπλισμός της επιχείρησης επηρεάζουν τη σύνθεση του μενού, <input type="checkbox"/> εξηγούν τον τρόπο με τον οποίο η πελατεία επηρεάζει τη σύνθεση του μενού, <input type="checkbox"/> διακρίνουν το ρόλο που διαδραματίζει η εποχή του χρόνου στη σύνθεση του μενού.
<p>Σύνθεση Μενού σύμφωνα με τους εδεσματολογικούς κανόνες.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σειρά παράθεσης εδεσμάτων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Πρώτες ύλες - Εποχικότητα. • Καταλληλότητα των τροφών. • Κόστος τροφών για τη σύνθεση Μενού. • Ορολογία στη σύνθεση του Μενού. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διακρίνουν τα χαρακτηριστικά ενός ισορροπημένου μενού, <input type="checkbox"/> τοποθετούν τις παρασκευές στα εδεσματολόγια με τη σωστή σειρά, <input type="checkbox"/> συνθέτουν ισορροπημένα εδεσματολόγια σύμφωνα με τους κανόνες και την ορολογία της γαστρονομικής τέχνης.
<p>Γλώσσα & γραφή εδεσματολογίου.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γλώσσα του εδεσματολογίου. • Γραφή του εδεσματολογίου. • Ανάλυση της γραφής των μενού. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> γράφουν σωστά τα εδεσματολόγια για παρασκευές που έχουν διδαχθεί, στην ελληνική, στην αγγλική και στη γαλλική γλώσσα, <input type="checkbox"/> διακρίνουν αναλύουν και επεξηγούν τους κανόνες γραφής των εδεσματολογίων.
<p>Ορολογία και Ονοματολογικοί Όροι Παρασκευών Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Περιγραφή φαγητών, ορολογία. • Ονοματολογία παρασκευών μαγειρικής. • Ονομασίες "μεθόδων παρασκευής". 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά ενός φαγητού από την ορολογία που το συνοδεύει. <input type="checkbox"/> περιγράφουν συνοπτικά διάφορες παρασκευές που έχουν διδαχθεί επισημαίνοντας τα κύρια χαρακτηριστικά τους,
<p>Εμφάνιση του εδεσματολογίου.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Είδος χαρτιού. • Εκτύπωση. • Σειρά παρουσίασης φαγητών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> εξηγούν τη σημασία που έχει η εμφάνιση του μενού στην προώθηση των στόχων της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τους παράγοντες που συμβάλλουν στην εμφάνιση ενός καλαίσθητου έντυπου εδεσματολογίου, <input type="checkbox"/> αξιολογούν ένα τέτοιο εδεσματολόγιο.
<p>Κανόνες Σύνθεσης Μενού Μπουφέ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παραδοσιακός μπουφέ. • Εμπορικός μπουφέ. • Κρύος μπουφέ - Ζεστός μπουφέ. • Μόνιμος μπουφέ. • Ελληνικός μπουφέ. • Μπουφές κοκτέιλ.. • Μπουφές συνεδρίων. • Μπουφές συνεδριάσεων (coffee breaks). <p>Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τους διάφορους τύπους μπουφέ, <input type="checkbox"/> συνθέτουν μενού για τους διάφορους τύπους μπουφέ, <input type="checkbox"/> αξιολογούν τις συνθέσεις μπουφέ.
<p>Σύνθεση εορταστικών Μενού (Menu gala). Σύνθεση Μενού Ρεβεγιόν.</p> <p>Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> συνθέτουν εορταστικά μενού, <input type="checkbox"/> συνθέτουν μενού για ρεβεγιόν,
<p>Σύνθεση Τιμοκαταλόγου Εστιατορίου - Ανάλυση κάρτας εδεσμάτων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορεκτικά κρύα - ζεστά (διεθνείς ονοματολογίες). • Σούπες - Ζυμαρικά - Αβγά - Ψάρια. • Εντράδες. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> συνθέτουν τιμοκαταλόγους εστιατορίου, <input type="checkbox"/> τοποθετούν τις κατηγορίες των εδεσμάτων με τη σωστή εδεσματολογική σειρά,

<ul style="list-style-type: none"> • Πιάτα ημέρας. • Διεθνείς ονοματολογίες, παρασκευές & γαρνιτούρες. • Διεθνείς σάλτσες και παράγωγα αυτών. • Πατάτες - Λαχανικά - Σαλάτες - Τυριά. • Γλυκά - επιδόρπια. 	<input type="checkbox"/> αξιολογούν τιμοκαταλόγους & κάρτες. εδεσμάτων
<p>Κανόνες σύνθεσης ειδικών διαιτητικών “μενού”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Δίαιτες ασθενών - Σύνθεση μενού για : • διαβητικούς, • καρδιοπαθείς και υπερτασικούς, • πελάτες που πάσχουν από έλκος. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> συνθέτουν διαιτητικά μενού, <input type="checkbox"/> αξιολογούν τα διαιτητικά μενού.
<p>Το εδεσματολόγιο ως μέσο προώθησης των πωλήσεων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πιστότητα - συνέπεια. • Ποιότητα εδεσμάτων. • Τιμή φαγητών. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <input type="checkbox"/> εξηγούν τη σημασία του μενού ως μέσου προώθησης των πωλήσεων της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που καθιστούν το εδεσματολόγιο ένα αποτελεσματικό εργαλείο για την προώθηση των πωλήσεων φαγητών και ποτών, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τα χαρακτηριστικά ενός μενού το οποίο, κατά τη γνώμη τους, μπορεί να συμβάλει στην προώθηση των πωλήσεων φαγητών και ποτών.

**ΜΑΘΗΜΑ : ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ
& ΕΠΙΣΤΙΤΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

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

- αντιλαμβάνονται την αναγκαιότητα και την χρησιμότητα της Λογιστικής στη σύγχρονη οικονομική ζωή, κατανοούν την έννοια του Ενεργητικού και του Παθητικού και της ισότητας μεταξύ τους,
- κατατάσσουν αιτιολογημένα το οποιοδήποτε στοιχείο του Ισολογισμού στο Ενεργητικό ή στο Παθητικό και στις διάφορες κατηγορίες του,
- κατανοούν την έννοια των ιδίων κεφαλαίων και τη κρισιμότητά τους για την οικονομική μονάδα,
- καταρτίζουν έναν απλό Ισολογισμό,
- κατανοούν τη χρησιμότητα της απογραφής,
- κωδικοποιούν τις αυξήσεις και τις μειώσεις των διαφόρων μεταβολών της λογιστικής ισότητας σε χρεώσεις και πιστώσεις,
- κατανοούν τη συλλειτουργία ημερολογίου και λογαριασμών,
- καταγράφουν τις μεταβολές της λογιστικής ισότητας στους λογαριασμούς και στο ημερολόγιο,
- κατανοούν τον τρόπο κατάρτισης των διαφόρων ειδών ισοζυγίων και την ελεγκτική τους ικανότητα,
- καταχωρούν τις χρεωπιστωτικές κινήσεις στους λογαριασμούς πελατών μιας ξενοδοχειακής ή επισιτιστικής επιχείρησης,
- διενεργούν λογιστικές εγγραφές εκπώσεων και αποζημιώσεων,
- διαχειρίζονται λογιστικά τις προμήθειες των πρακτορείων και των πιστωτικών καρτών μιας επιχείρησης,
- κατανοούν την έννοια των χρεωστών και της διαφοράς τους από τους πελάτες στη ξενοδοχειακή λογιστική,
- διενεργούν τους ενδεδειγμένους μερικούς ή πλήρεις αντιλογισμούς για τη διόρθωση των κυριότερων λογιστικών σφαλμάτων,
- κατανοούν τον τρόπο με τον οποίο οι αποσβέσεις επηρεάζουν τα αποτελέσματα και τους ισολογισμούς των ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων,
- αναγνωρίζουν τις ιδιαιτερότητες του ΦΠΑ στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις,
- διενεργούν λογιστικές εγγραφές ΦΠΑ,
- συνειδητοποιούν τη σημασία της έγκαιρης απόδοσης του ΦΠΑ και των τελών προς τις αντίστοιχες υπηρεσίες,
- χρησιμοποιούν διάφορους οικονομικούς δείκτες στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις, ερμηνεύουν τα αποτελέσματά τους και οδηγούνται σε συμπεράσματα, όσο αφορά την παρούσα και μελλοντική θέση των επιχειρήσεων.

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ : ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΝΙΚΗ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>Οικονομικές μονάδες - Επιχειρήσεις.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Νομική μορφή των επιχειρήσεων. • Ατομική επιχείρηση. • Εταιρείες με νομική προσωπικότητα. • Ομόρρυθμη Εταιρεία. • Ετερόρρυθμη Εταιρεία. • Συνεταιρισμός. • Ανώνυμη Εταιρεία. • Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης. • Η έννοια, οι αντικειμενικοί σκοποί και η χρησιμότητα της Χρηματοοικονομικής Λογιστικής για τις επιχειρήσεις . 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις οικονομικές μονάδες ανάλογα με τους στόχους που επιδιώκουν, την ιδιότητα του φορέα τους, το σκοπό λειτουργίας τους και τη νομική μορφή τους, <input type="checkbox"/> διακρίνουν τις διάφορες νομικές μορφές που μπορούν να πάρουν οι επιχειρήσεις και γνωρίζουν - κατανοούν τα βασικά τους χαρακτηριστικά, τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματά τους,

	<input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται την αναγκαιότητα & την χρησιμότητα της Λογιστικής στη σύγχρονη οικονομική ζωή.
<p>Ενεργητικό – Παθητικό.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λογιστική Ισότητα. • Μετασχηματισμοί της λογιστικής ισότητας - Ισολογισμός. • Ομαδοποίηση στοιχείων του Ισολογισμού. Διακρίσεις του Ενεργητικού και του Παθητικού. • Μορφές Ισολογισμού. • Απογραφή. • Καταστάσεις αποτελεσμάτων χρήσης. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται και κατανοούν την έννοια του Ενεργητικού και του Παθητικού και της ισότητας μεταξύ τους, <input type="checkbox"/> κατατάσσουν αιτιολογημένα το οποιοδήποτε στοιχείο του Ισολογισμού στο Ενεργητικό ή στο Παθητικό και στις διάφορες κατηγορίες τους. <input type="checkbox"/> κατανοούν την έννοια των ιδίων κεφαλαίων και τη κρισιμότητά τους για την οικονομική μονάδα. <input type="checkbox"/> καταρτίζουν έναν απλό Ισολογισμό, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη χρησιμότητα της απογραφής.
<p>Καταχώρηση των λογιστικών γεγονότων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λογαριασμός. • Μορφή λογαριασμών. • Η λειτουργία των λογαριασμών. • Διπλογραφία - Διπλογραφικό σύστημα. • Κινήσεις - Υπόλοιπα λογαριασμών. • Καταγραφή των λογιστικών γεγονότων στους λογαριασμούς. • Ανάλυση Λογαριασμών. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <p>κωδικοποιούν τις αυξήσεις και τις μειώσεις των διαφόρων μεταβολών της λογιστικής ισότητας σε χρεώσεις και πιστώσεις, απεικονίζουν ένα λογιστικό γεγονός με κινήσεις λογαριασμών.</p>
<p>Ημερολόγιο.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συλλειτουργία Ημερολογίου - Λογαριασμών. <p>Ισοζύγια</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πλήρες ισοζύγιο. • Ισοζύγιο ποσών. • Ισοζύγιο υπολοίπων. • Προσαρμοσμένο ισοζύγιο. • Οριστικό ισοζύγιο. • Λογιστική χρήση. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν την λειτουργία ημερολογίου & λογαριασμών, <input type="checkbox"/> καταγράφουν στους λογαριασμούς και στο ημερολόγιο τις μεταβολές της λογιστικής ισότητας, <input type="checkbox"/> κατανοούν τον τρόπο κατάρτισης των διαφόρων ειδών ισοζυγίων και την ελεγκτική τους ικανότητα.
<p>Έννοια και ορισμός των εξόδων και εσόδων</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βασικές διακρίσεις εξόδων και εσόδων • Λογιστική παρακολούθηση των εξόδων και των εσόδων • Προεισπραχθέντα έσοδα - προπληρωμένα έξοδα • Κύκλος εργασιών. <p>Παραδείγματα από ξενοδοχειακές & επισιτιστικές επιχειρήσεις</p> <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναλύουν τα έσοδα και τα έξοδα μιας επιχείρησης , <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις κατηγορίες τους και την σκοπιμότητα των κατηγοριοποιήσεών τους, <input type="checkbox"/> διενεργούν εγγραφές εσόδων και εξόδων.

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ : ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

<p>Βιβλία και στοιχεία των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατάσταση ημερήσιας κίνησης πελατών. Ημερήσιο ισοζύγιο πελατών (main courante). • Βιβλίο κίνησης πελατών. • Διαχωριστικές καταστάσεις εσόδων επισιτιστικών επιχειρήσεων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν, εξηγούν και αξιολογούν τη σημασία του καθενός από τα έντυπα και βιβλία που επιβάλλονται να τηρούνται από τις φορολογικές διατάξεις στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις.
<p>Λογιστικές εγγραφές εσόδων εκμετάλλευσης με βάση την ημερήσια κατάσταση κίνησης πελατών ξενοδοχειακών επιχειρήσεων και τις καταστάσεις πωλήσεων των επισιτιστικών επιχειρήσεων</p> <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διενεργούν λογιστικές εγγραφές εσόδων των τμημάτων εκμετάλλευσης των ξενοδοχειακών και των επισιτιστικών επιχειρήσεων.
<p>Κινήσεις και ανάλυση Λογαριασμών πελατών</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αλλαγές όρων παραμονής. • Προκαταβολές. • Προπληρωμές • Έναντι λογαριασμών. • Εκπτώσεις. • Αντιλογισμοί. • Αποζημιώσεις • Εξόφληση. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> καταχωρούν όλες τις χρεωπιστωτικές κινήσεις στους λογαριασμούς πελατών μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης, <input type="checkbox"/> διενεργούν τους ενδεδειγμένους μερικούς ή πλήρεις αντιλογισμούς για την διόρθωση των κυριότερων λογιστικών σφαλμάτων στους λογαριασμούς πελατών, <input type="checkbox"/> διενεργούν λογιστικές εγγραφές εκπτώσεων , αποζημιώσεων, <input type="checkbox"/> προβαίνουν σε λογιστικές εγγραφές των λογαριασμών που εξοφλούνται.
<p>Αναλυτική περιγραφή των λογαριασμών προμηθειών και πιστωτικών καρτών.</p> <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διαχειρίζονται λογιστικά τις προμήθειες των πρακτορείων και των πιστωτικών καρτών μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης, <input type="checkbox"/> παρακολουθούν λογιστικά τους λογαριασμούς απαιτήσεων από πιστωτικές κάρτες.
<p>Κινήσεις και ανάλυση λογαριασμών χρεωστών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ενημέρωση. • Παρακολούθηση. • Εξόφληση. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν την έννοια των χρεωστών και της διαφοράς από τους πελάτες στη ξενοδοχειακή λογιστική, <input type="checkbox"/> καταχωρούν όλες τις χρεωπιστωτικές κινήσεις στις καρτέλες χρεωστών και παρακολουθούν τα υπόλοιπά τους, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τη σημασία της λογιστικής παρακολούθησης των απαιτήσεων & της αξιοποίησής τους για την εξυπηρέτηση των υποχρεώσεων των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.

<p>Κινήσεις και ανάλυση Λογαριασμών εστιατορίου.</p> <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> καταχωρούν όλες τις χρεωπιστωτικές κινήσεις στους λογαριασμούς πελατών μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.
<p>Λογιστική ειδών εξοπλισμού. Αποσβέσεις.</p> <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τον τρόπο με τον οποίο οι αποσβέσεις επηρεάζουν τα αποτελέσματα και τους ισολογισμούς των ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων και αντιλαμβάνονται τη σημασία τους στη διαμόρφωση του κόστους των συγκεκριμένων επιχειρήσεων.
<p>Λογιστική αγορών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ειδικά έξοδα αγορών • Εκπτώσεις Αγορών. • Λογιστική εξόδων προσωπικού. • Μισθοδοσία προσωπικού ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διενεργούν εγγραφές αγορών στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις, <input type="checkbox"/> προβαίνουν στις κατάλληλες και απαραίτητες από την εφαρμογή και τη νομοθεσία εγγραφές μισθοδοσίας των εργαζομένων στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις, <input type="checkbox"/> συνειδητοποιούν τη σημασία των σωστών υπολογισμών των μισθών και των ημερομισθίων στην εικόνα φερεγγυότητας που παρουσιάζει η επιχείρηση προς τους εργαζομένους της.
<p>Η λογιστική του ΦΠΑ στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις.</p> <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις ιδιαιτερότητες του ΦΠΑ στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν το νομικό πλαίσιο που διέπει τον ΦΠΑ στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις, <input type="checkbox"/> διενεργούν λογιστικές εγγραφές ΦΠΑ, <input type="checkbox"/> συνειδητοποιήσουν τη σημασία της έγκαιρης απόδοσης του ΦΠΑ και τω τελών προς τις αντίστοιχες υπηρεσίες.
<p>Οι δείκτες στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Δείκτες ρευστότητας. • Δείκτες δραστηριότητας. • Δείκτες λειτουργικότητας. • Δείκτες κερδών. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν διάφορους δείκτες στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις, ερμηνεύουν τα αποτελέσματα τους και οδηγούνται σε συμπεράσματα, όσο αφορά την παρούσα και μελλοντική θέση των επιχειρήσεων αυτών.

**ΜΑΘΗΜΑ : ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
& ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ F+B MANAGEMENT
ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

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

- κατανοούν τη σημασία της κοστολόγησης σε μια επισιτιστική επιχείρηση,
- περιγράφουν το έργο του προσωπικού του τμήματος ελέγχου F&B,
- προσδιορίζουν τον κύκλο των προϊόντων στη ξενοδοχειακή επιχείρηση,
- συντάσσουν εκθέσεις ελέγχου κόστους για μια ξενοδοχειακή επιχείρηση,
- εκτελούν αγορές με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης και παραλαμβάνουν προϊόντα σύμφωνα με τα πρότυπα ελέγχου,
- διαχειρίζονται τα αποθέματα της αποθήκης και διακινούν τα εμπορεύματα στα τμήματα της επιχείρησης που εργάζονται,
- εκτελούν λογιστικές και πραγματικές απογραφές,
- ελέγχουν τα έσοδα και τα αποθέματα στα επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου,
- υπολογίζουν το κόστος πρώτων υλών και τα λοιπά κόστη της επιχείρησης,
- τιμολογούν τα προϊόντα με βάση την πολιτική της επιχείρησης,

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p>Το ξενοδοχείο και οι κλάδοι δραστηριότητας και εκμετάλλευσής του.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα επισιτιστικά τμήματα του Ξενοδοχείου (F&B Department). <p>Το Management στον τομέα του F&B</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ο σχεδιασμός. • Η οργάνωση. • Η στελέχωση. • Ο συντονισμός. • Η διεύθυνση. • Ο έλεγχος. • Η εκτίμηση και διόρθωση. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναφέρουν και περιγράφουν τα επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου, <input type="checkbox"/> κατανοούν τις περιοχές εφαρμογής του management στον τομέα του F&B, <input type="checkbox"/> αναλύουν τα βασικά επίπεδα διοίκησης των επισιτιστικών μονάδων.
<p>ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ F&B</p> <p>Ο σκοπός και τα μέσα των εσωτερικών ελέγχων του επισιτιστικού τομέα των ξενοδοχείων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προσδιορισμός προτύπων. • Πρότυπες προδιαγραφές αγορών. • Πρότυπες συνταγές. • Πρότυπες αποδόσεις. • Πρότυπα μεγέθη μερίδων. • Πρότυπο κόστος μερίδας. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> προσδιορίζουν τα πρότυπα σε αγορές, συνταγές, αποδόσεις, μεγέθη και κόστος μερίδων, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τη σημασία των εσωτερικών ελέγχων του επισιτιστικού τομέα.
<ul style="list-style-type: none"> • Προϋπολογισμοί. • Πωλήσεις. • Κέρδη. • Έξοδα. • Σύνταξη προϋπολογισμού. • Στατιστικά στοιχεία και εκθέσεις αποδοτικότητας της επισιτιστικής μονάδας. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναλύουν τα στατιστικά στοιχεία και τις εκθέσεις αποδοτικότητας της επισιτιστικής μονάδας, <input type="checkbox"/> κατανοούν την έννοια του προϋπολογισμού πωλήσεων, εξόδων και κερδών,

<ul style="list-style-type: none"> • Στατιστικά στοιχεία. • Εκθέσεις αποδοτικότητας. • Το ισοζύγιο. • Νεκρό Σημείο Εργασιών (Ν.Σ.Ε.). • Αριθμοδείκτες (Ratio Analysis). <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<input type="checkbox"/> συντάσσουν προϋπολογισμούς.
<p>ΕΛΕΓΧΟΣ ΡΟΗΣ ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΥΣ ΥΛΙΚΩΝ</p> <p>Εσωτερικοί έλεγχοι αγορών, παραλαβών, αποθήκευσης, διακίνησης και παραγωγής προϊόντων.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αγορές. • Σωστό προϊόν και επιθυμητή ποσότητα. • Σωστή τιμή. • Παραλαβές. • Διαδικασίες παραλαβών. • Αποθήκευση - Αποθέματα. • Διαχείριση των αποθεμάτων. • Αρχεία. • Διακίνηση. • Διαδικασίες διακίνησης. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> πραγματοποιούν εσωτερικούς ελέγχους αγορών, παραλαβών, αποθήκευσης, διακίνησης και παραγωγής προϊόντων, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται την διαδικασία παραλαβών, <input type="checkbox"/> κατανοούν τις διαδικασίες διακίνησης στα επισιτιστικά τμήματα της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> διαχειρίζονται τα αποθέματα.
<p>Παραγωγή φαγητών.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σύγχρονες μέθοδοι παραγωγής φαγητών και ποτών. • Γενικές αρχές ελέγχου του κόστους παραγωγής φαγητών και ποτών. • Ο έλεγχος της ροής και του κόστους των υλικών μέσω Η/Υ. • Μαζική παραγωγή φαγητών και ποτών. • Styling φαγητού και ποτού. • Ταίριασμα γεύσης φαγητού - ποτού. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τις γενικές αρχές ελέγχου του κόστους παραγωγής φαγητών και ποτών, <input type="checkbox"/> κατανοούν τον έλεγχο της ροής και του κόστους των υλικών μέσω Η/Υ, <input type="checkbox"/> ταιριάζουν φαγητό και ποτό, <input type="checkbox"/> δημιουργούν styling φαγητού και ποτού.
<p>Σύνθεση - Ανάλυση - Διαχείριση Εδεσματολογίου (Menu).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σύνθεση Menu. • Menu Tabled'Hôte. • Menu a la Carte. - • Menu Buffet. • Ανάλυση - Διαχείριση Εδεσματολογίου. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναλύουν και να διαχειρίζονται εδεσματολογία, <input type="checkbox"/> συνθέτουν διάφορα είδη εδεσματολογίου: Menu Table d' hôte - Menu a la Carte - Menu Buffet.
<p>Ανάλυση του κόστους λειτουργίας – Κοστολόγηση.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Υπολογισμός κόστους υλικών. • Έλεγχος, εκτίμηση και διορθωτικά μέτρα για το κόστος. • Καθορισμός στόχων – Εκτίμηση. • Αποκλίσεις. • Διορθωτικά μέτρα. • Διάταξη 14/89 - Μερίδες (Άρθρο 212). • Τρόποι κοστολόγησης. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν τις μεθόδους κοστολόγησης, υλοποιούν έλεγχο μερίδας φαγητών και ποτών και υπολογίζουν το κόστος των υλικών των παραγωγής τους, <input type="checkbox"/> καθορίζουν στόχους πωλήσεων και εκτιμούν το κόστος αγοράς των υλικών απαιτούμενων υλικών, <input type="checkbox"/> αναλύουν τα αίτια πιθανών αποκλίσεων και λαμβάνουν τα κατάλληλα κατά περίπτωση διορθωτικά μέτρα.
<p>Έλεγχος εργατικού κόστους.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση του προσωπικού. • Διαδικασίες ελέγχου της απόδοσης του προσωπικού. <p>Πρότυπα απόδοσης και κόστους εργασίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χρήσιμες οδηγίες για το σωστό έλεγχο απόδοσης και κόστους εργασίας του προσωπικού των επισιτιστικών μονάδων. <p style="text-align: center;">Ασκήσεις</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις διαδικασίες ελέγχου της απόδοσης του προσωπικού, <input type="checkbox"/> αναλύουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση του προσωπικού, <input type="checkbox"/> υπολογίζουν τη συμμετοχή του εργατικού κόστους ανά ομάδα προϊόντων, <input type="checkbox"/> συνυπολογίζουν το κόστος εργασίας στο συνολικό κόστος παραγωγής για κάθε έτοιμο προς διάθεση προϊόν.
<p>ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΕΣΟΔΩΝ</p> <p>Τιμολόγηση - Ανάλυση σχέσης Πωλήσεων - Κόστους - Κέρδους.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η μεταβλητότητα του κόστους. • Αντικειμενικές και υποκειμενικές μέθοδοι τιμολόγησης. • Η μέθοδος των παραγόντων. • Η μέθοδος της "βασικής τιμής πώλησης". • Η μέθοδος προσαυξήσεων. • Μέθοδος βασισμένη στο Νεκρό Σημείο Εργασιών (Ν.Σ.Ε.). 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται την μεταβλητότητα του κόστους, <input type="checkbox"/> κατανοούν τις μεθόδους τιμολόγησης των προσφερόμενων παρασκευών και προϊόντων στα επισιτιστικά τμήματα της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν τις μεθόδους αυτές και τιμολογούν τα προϊόντα της επιχείρησης, <input type="checkbox"/> επιλέγουν την καταλληλότερη, με βάση και την πολιτική τιμών της επιχείρησης.
<p>ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΕΣΟΔΩΝ</p> <p>Έλεγχος των εσόδων και παραστατικά.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος δελτίων παραγγελίας σερβιτόρων & καταχώρησης των διατεθέντων. • Έλεγχος εισπράξεων εστιατορίου πωλήσεων μετρητοίς. • Έλεγχος καταναλώσεων φιλοξενίας και καταναλώσεων προσωπικού. • Έλεγχος εσόδων από άλλα τμήματα. • Η θεωρία των πρότυπων εσόδων στον έλεγχο των πωλήσεων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ελέγχουν τα δελτία παραγγελίας των σερβιτόρων, <input type="checkbox"/> πραγματοποιούν έλεγχο καταναλώσεων φιλοξενίας και καταναλώσεων προσωπικού, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τη θεωρία των πρότυπων εσόδων στον έλεγχο των πωλήσεων.
<p>Έλεγχος των εσόδων και μηχανογράφηση.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εγκατάσταση παραμέτρων του συστήματος. • Καθημερινές λειτουργίες. • Στατιστικές. • Πληροφορίες. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> διενεργούν έλεγχο των εσόδων, <input type="checkbox"/> εξοικειώνονται με την μηχανογράφηση
<p>Διαχείριση ολικής ποιότητας.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατάταξη εστιατορίων σε καταλόγους γευσιγνωστών π.χ. Michelin. • Τι είναι ποιότητα. • Six Sigma. • Εφαρμογή HACCP. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατατάσσουν εστιατόρια σε καταλόγους γευσιγνωστών, <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται την έννοια της ποιότητας <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν HACCP, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν το Six Sigma.
<p>Διαχείριση ανθρώπινων πόρων</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivation. • Time management. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Leadership. • Κύκλος εργασιών HRM. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αντιλαμβάνονται τον τρόπο διαχείρισης ανθρώπινων πόρων, <input type="checkbox"/> κατανοούν τον κύκλο εργασιών HRM.
<p>Παρουσίαση project σε κοινό με την χρήση Η/Υ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιλογή της θεματολογίας από ομάδα ή μεμονωμένους μαθητές. • Ολοκλήρωση project με χρήση dead lines και παρουσίαση των αποτελεσμάτων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> παρουσιάζουν project σε κοινό με την χρήση Η/Υ.

ΜΑΘΗΜΑ : ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ - ΠΩΛΗΣΕΙΣ - ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

ΕΤΟΣ : Β' - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 1 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

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

- εφαρμόζουν και να αναπτύσσουν το κατάλληλο μίγμα μάρκετινγκ στην επιχείρηση που απασχολούνται, αναλύουν ζητήματα που σχετίζονται με την επικοινωνία και την πιστότητα της επικοινωνίας στο ξενοδοχειακό μάρκετινγκ,
- δημιουργούν ένα βασικό μοντέλο σχεδιασμού διαφημιστικής καμπάνιας, συμπεριλαμβανόμενου του οικονομικού προγραμματισμού της και της αξιολόγησής της,.
- εφαρμόζουν και δημιουργούν τις νέες υποδομές που «επιβάλλονται» από το e - επιχειρείν σε μια ξενοδοχειακή η επισιτιστική επιχείρηση,
- εκτιμούν το κόστος δημιουργίας και φιλοξενίας ενός δικτυακού τόπου,
- χρησιμοποιούν και εφαρμόζουν διάφορους τρόπους διαφήμισης στον δικτυακό τόπο,
- συνειδητοποιούν ότι το διαδίκτυο αποτελεί το σημαντικότερο, σήμερα, μέσο διαφήμισης,
- γνωρίζουν τις τεχνικές δημιουργίας θετικής εντύπωσης για την ποιότητα των πληροφοριών και να διατηρούν ενεργό το ενδιαφέρον των επισκεπτών της ιστοσελίδας,
- περιγράφουν και να αναλύουν την έννοια, τους στόχους, καθώς και τα απαραίτητα στοιχεία μίας στρατηγικής μάρκετινγκ και εφαρμόζουν διάφορες απλές στρατηγικές,
- περιγράφουν και να αναλύουν την έννοια και τη λειτουργία ενός σχεδίου μάρκετινγκ,
- καταστρώνουν ένα σχέδιο μάρκετινγκ,
- εφαρμόζουν τις πλέον σύγχρονες τεχνικές πωλήσεων στην εκτέλεση των καθηκόντων τους,
- 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 στη ταξιδιωτική και επισιτιστική βιομηχανία,
- κατανοούν την σημασία της προώθησης πωλήσεων,
- εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές ικανοποίησης και προσέλκυσης πελατών,
- κατονομάζουν εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές προώθησης πωλήσεων,
- σχεδιάζουν μία εκστρατεία προώθησης πωλήσεων,
- εφαρμόζουν την τακτική AIDCA,
- διαχειρίζονται με ορθολογικό τρόπο το χρόνο τους.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ <ul style="list-style-type: none">• Η Εφαρμογή του Μίγματος Μάρκετινγκ στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις εντός των Ξενοδοχειακών Μονάδων.• Το Προϊόν της Επισιτιστικής Επιχείρησης.• Η τιμή των προϊόντων της Επισιτιστικής Επιχείρησης.• Διανομή των προϊόντων της Επισιτιστικής Επιχείρησης.• Προώθηση των προϊόντων της επισιτιστικής μονάδας.	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> περιγράφουν τα συστατικά του μίγματος μάρκετινγκ που μπορούν να χρησιμοποιήσουν οι επισιτιστικές επιχειρήσεις,<input type="checkbox"/> εφαρμόζουν και αναπτύσσουν το κατάλληλο μίγμα μάρκετινγκ στην επιχείρηση που απασχολούνται.

<ul style="list-style-type: none"> • Η διαδικασία παροχής της υπηρεσίας. • Η φυσική υπόσταση της υπηρεσία επισιτισμού. • Οι Άνθρωποι μέσα στην Επισιτιστική Επιχείρηση. 	
<p>ΕΡΕΥΝΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιασμός ερωτηματολογίων. • Χαρακτηριστικά ερωτήσεων • Σφάλματα, ακολουθία. • Ανοικτές ερωτήσεις, κλειστές ερωτήσεις. • Πιλοτική δοκιμή. • Συλλογή πληροφοριών. • Συνεντεύξεις: μορφές, λήπτες συνεντεύξεων. • Ποιοτική έρευνα: έννοια, χρησιμότητα, προβολικές τεχνικές. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα χαρακτηριστικά ενός επιτυχημένου ερωτηματολογίου που μπορεί να εφαρμοσθεί για μια ξενοδοχειακή ή επισιτιστική επιχείρηση, <input type="checkbox"/> συμμετέχουν στη δημιουργία ενός ερωτηματολογίου στις επιχειρήσεις, μικρές ή μεσαίες, που εργάζονται.
<p>ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ - ΕΙΔΗ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανθρώπινος παράγοντας και πιστότητα επικοινωνίας. • Επικοινωνιακά προβλήματα από το μήνυμα. • Πιστότητα επικοινωνίας και το μέσο μετάδοσης. • Ιστορία της επικοινωνίας μάρκετινγκ και της ξενοδοχειακής διαφήμισης. • Σχέδια προώθησης των πωλήσεων ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων. • Λειτουργία της διαφήμισης, αποδέκτες της διαφήμισης. • Οικονομικός προγραμματισμός και προϋπολογισμός. • Προετοιμασία διαφημιστικής εκστρατείας. • Εκτέλεση διαφημιστικής εκστρατείας. • Αξιολόγηση της διαφημιστικής εκστρατείας. • Ελληνικός Κώδικας Διαφήμισης. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> αναλύουν ζητήματα που σχετίζονται με την επικοινωνία και την πιστότητα της επικοινωνίας στο ξενοδοχειακό μάρκετινγκ, <input type="checkbox"/> αναπτύσσουν τα πλεονεκτήματα που προκύπτουν από την διαφήμιση των τουριστικών επιχειρήσεων, <input type="checkbox"/> δημιουργούν ένα βασικό μοντέλο σχεδιασμού διαφημιστικής καμπάνιας συμπεριλαμβανόμενου του οικονομικού προγραμματισμού της και της αξιολόγησής της, <input type="checkbox"/> επεξηγούν βασικά ζητήματα που εξετάζονται από τον Ελληνικό Κώδικα Διαφήμισης.
<p>ΤΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΤΟΥ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ ΠΡΟΒΟΛΗ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Δημιουργία ενός δικτυακού τόπου. • Τα πρώτα βήματα για την δημιουργία ενός δικτυακού τόπου. • Προμήθεια και κατοχύρωση δικτυακού ονόματος της επιχείρησης (domain name). • Εναλλακτικές λύσεις για την δημιουργία του δικτυακού τόπου «Φιλοξενία» δικτυακού τόπου. • Κόστος « φιλοξενίας» του δικτυακού τόπου. • Δικτυακή διερεύνηση αγοράς και δικτυακός τόπος μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης. • Εφαρμογές e-commerce - Διαφήμιση μέσω internet. • Το διαδίκτυο ως εργαλείο προβολής -ψηφιακής διαφήμισης και τακτικής και άμεσης συνεργασίας με πελάτες – συνεργάτες της ξενοδοχειακής επιχείρησης. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν και δημιουργούν τις νέες υποδομές που «επιβάλλονται» από το e - επιχειρείν σε μια ξενοδοχειακή ή επισιτιστική επιχείρηση, <input type="checkbox"/> συμμετέχουν στους νέους στρατηγικούς προσανατολισμούς που «επιβάλλονται» από το e - επιχειρείν, <input type="checkbox"/> γνωρίζουν τις τεχνικές δημιουργίας θετικής εντύπωσης για την ποιότητα των πληροφοριών και διατηρούν ενεργό το ενδιαφέρον των επισκεπτών της ιστοσελίδας, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα οφέλη μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης από την επικοινωνία μέσω του διαδικτύου, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν τις πλέον σύγχρονες τεχνικές πωλήσεων στην εκτέλεση των καθηκόντων τους,

<ul style="list-style-type: none"> • Καταχώρηση ηλεκτρονικών Πανό (Banners) - Πλεονεκτήματα. • Λίστες ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (mailing lists). • Διαχείριση συχνών ερωτημάτων (frequently asked questions). • Πίνακες ανακοινώσεων (bulletin board systems). • Είδος και συμβατότητα υπηρεσιών. • Social media (facebook, twitter κ.ά.). • Πλατφόρμες παρουσίασης ξενοδοχείων. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> εκτιμούν το κόστος δημιουργίας και φιλοξενίας ενός δικτυακού τόπου, <input type="checkbox"/> χρησιμοποιούν και εφαρμόζουν τους τρόπους διαφήμισης στον δικτυακό τόπο, <input type="checkbox"/> συνειδητοποιούν ότι το διαδίκτυο αποτελεί το σημαντικότερο, σήμερα, μέσο διαφήμισης, <input type="checkbox"/> συνειδητοποιούν τη σημασία των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, καθώς και των διαφόρων ειδών πλατφόρμας παρουσίασης ξενοδοχείων
<p>ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν και αναλύουν την έννοια και τους στόχους της στρατηγικής μάρκετινγκ, <input type="checkbox"/> περιγράφουν και αναλύουν τα απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να έχει κάθε στρατηγική μάρκετινγκ, <input type="checkbox"/> περιγράφουν και αναλύουν ορισμένες στρατηγικές μάρκετινγκ, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν διάφορες απλές στρατηγικές μάρκετινγκ.
<p>ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING PLAN)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμός και λειτουργία του σχεδίου μάρκετινγκ. • Ουσιώδεις απαιτήσεις της διαδικασίας σχεδιασμού. • Τα πλεονεκτήματα ενός Σχεδίου Μάρκετινγκ. • Η διαδικασία σχεδιασμού. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν και αναλύουν την έννοια του σχεδίου μάρκετινγκ, <input type="checkbox"/> περιγράφουν και αναλύουν τη λειτουργία του σχεδίου μάρκετινγκ, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τα πλεονεκτήματα του σχεδίου μάρκετινγκ, <input type="checkbox"/> καταστρώνουν ένα σχέδιο μάρκετινγκ.
<p>ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Καθορισμός της έννοιας “κοινό”. • Οι διακρίσεις του κοινού. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν την έννοια και τη σημασία των Δημοσίων Σχέσεων, <input type="checkbox"/> αναγνωρίζουν τις διαφορές που υπάρχουν μεταξύ αυτών και των λοιπών σχέσεων που υπάρχουν ανάμεσα στις ανθρώπινες επιστήμες, <input type="checkbox"/> κατανοούν τις παρεμφερείς με τις δημόσιες σχέσεις λειτουργίες, τους σκοπούς τους καθώς και τις διαφορές και ομοιότητές τους με τις δημόσιες σχέσεις, <input type="checkbox"/> κατανοούν τις έννοιες κοινό και κοινή γνώμη, καθώς και τις παρεμφερείς με αυτές έννοιες, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία των δημοσίων σχέσεων στη διαμόρφωση της κοινής γνώμης, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία της κοινής γνώμης στη ταξιδιωτική και επισιτιστική βιομηχανία,

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τους παράγοντες διαμόρφωσης της κοινής γνώμης, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τις επιδράσεις στη διαμόρφωση της κοινής γνώμης, <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία των πολλαπλασιαστών της κοινής γνώμης.
<p>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διακρίσεις πελατών (νέοι, επαναλαμβανόμενοι). • Στάδια σκέψης του πελάτη πριν την αγορά. • Στοιχεία μεγίστης 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. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> κατανοούν τη σημασία της προώθησης πωλήσεων, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν τις κατηγορίες πελατών που υπάρχουν, <input type="checkbox"/> περιγράφουν τα στάδια σκέψης του πελάτη πριν την αγορά των εστιατορικών προϊόντων, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές ικανοποίησης και προσέλκυσης πελατών, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν και εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές προώθησης πωλήσεων, <input type="checkbox"/> σχεδιάζουν μία εκστρατεία προώθησης πωλήσεων, <input type="checkbox"/> κατονομάζουν διάφορες τεχνικές πωλήσεων, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές πωλήσεων, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν την τακτική AIDCA, <input type="checkbox"/> διαχειρίζονται με ορθολογικό τρόπο το χρόνο τους, <input type="checkbox"/> αναφέρουν τις σχετικές γνώσεις που πρέπει να έχει κάθε υπάλληλος μίας επισιτιστικής επιχείρησης.
<p>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Προγραμματισμός τυχόν ερωτήσεων από τους πελάτες. • Ο σωστός «χειρισμός» των πελατών. • Αντιμετώπιση των αντιρρήσεων. • Τρόποι αύξησης των πωλήσεων. 	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> περιγράφουν τις λεπτομέρειες που έχουν σημασία κατά την πώληση των επισιτιστικών προϊόντων, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν διάφορους απλούς κανόνες που ακολουθούνται για τη διευκόλυνση των πωλήσεων, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν διάφορες απλές μεθόδους ανάπτυξης της γνώσης και της αντίληψης του εστιατορικού προϊόντος, <input type="checkbox"/> εφαρμόζουν διάφορους τρόπους αύξησης των πωλήσεων.

Σχετικά με τη διδακτέα ύλη των μαθημάτων Γενικής Παιδείας ισχύουν τα οριζόμενα για τη διδακτέα ύλη των μαθημάτων Γενικής Παιδείας στην Α΄ τάξη ΕΠΑΛ.

**ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ
(Δ.ΥΠ.Α)**

ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ, ΜΕΘΟΔΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ & ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗΣ (Δ2)

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΕΣ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΣΗΣ ΣΕ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΧΩΡΟ

Ειδικότητα :

ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το παρόν πρόγραμμα μάθησης σε εργασιακό χώρο περιλαμβάνει το σύνολο των γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι οποίες πρέπει να αποκτηθούν από τους/τις μαθητευόμενους/νες στον εργασιακό χώρο κατά τη διάρκεια των σπουδών τους, καθώς και την κατ' έτος χρονική ταξινόμησή τους σύμφωνα με τα αναλυτικά προγράμματα σπουδών της ειδικότητάς τους.

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

Ως Τεχνίτης/τρια Επισιτισμού ορίζεται ο/η επαγγελματίας ο/η οποίος /α γνωρίζοντας την εστιατορική αλλά και μαγειρική τέχνη, εργάζεται στην επισιτιστική μονάδα σε τμήματα παραγωγής, διάθεσης και προσφοράς φαγητού, ποτού, ροφημάτων ή γλυκών στον τελικό καταναλωτή.

Τα κύρια επαγγελματικά καθήκοντα του/της Τεχνίτη/τρια Επισιτισμού αφορούν:

- ◆ Διατήρηση τραπεζιών και καρεκλών του πόστου του καθαρά και σε καλή κατάσταση
- ◆ Τακτοποίηση του πάσο του πόστου του
- ◆ Μεταφορά στο πόστο του σκεύη για την mise en place
- ◆ Στρώσιμο τραπεζιών
- ◆ Σερβίρισμα ποτών και κρασιών
- ◆ Αλλαγή μαχαιροπίρουνων
- ◆ Σερβίρισμα ψωμιού και dips
- ◆ Σερβίρισμα φαγητών
- ◆ Καθάρισμα τραπεζιών εφόσον φύγουν οι πελάτες
- ◆ Έκδοση λογαριασμών και εξόφλησή τους από τους πελάτες
- ◆ Υποδοχή πελατών

Ο/Η πτυχιούχος της ειδικότητας Τεχνίτης/τρια Επισιτισμού μπορεί να εργαστεί:

A) σε επισιτιστικές μονάδες διαφόρων οργανισμών και επιχειρήσεων όπως:

- εστιατόρια βιομηχανικών μονάδων,
- εστιατόρια ξενοδοχειακών μονάδων και χώρων αναψυχής,
- εστιατόρια μεταφορικών μέσων (τρένων, κρουαζιερόπλοιων, πλοίων ακτοπλοΐας κ.ά.),
- εστιατόρια μονάδων των Ενόπλων Δυνάμεων,
- εστιατόρια σχολείων, νοσοκομείων, ιδρυμάτων, κατασκηνώσεων,
- ανεξάρτητες επισιτιστικές μονάδες (εστιατόρια, ταβέρνες, ταχυφαγεία κ.ά.),

B) σε επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering),

Γ) σε βιομηχανίες/ βιοτεχνίες επεξεργασίας τροφίμων και πρώτων υλών,

Δ) ως στέλεχος σε επισιτιστικά τμήματα

Ε) ως αυτοαπασχολούμενος σε δική του επιχείρηση.

ΒΑΣΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Κατά την διάρκεια άσκησης της Μαθητείας σε εργασιακό χώρο οι μαθητευόμενοι / ες θα αποκτήσουν 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/στις εκπαιδευόμενους/ες 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>

Α' ΤΑΞΗ

Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 26 εβδομάδες

Τόπος εκπαίδευσης : ΚΟΥΖΙΝΑ		Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 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 style="text-align: right;">5 εβδομάδες</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>1. Η χρήση συσκευών, μηχανών και υλικών - Σχεδιασμός Εργασίας</p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας. <input type="checkbox"/> Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις. <input type="checkbox"/> Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών στην κουζίνα. <input type="checkbox"/> Οικονομική και ορθολογική χρήση των σκευών, συσκευών, μηχανών, υλικών και προϊόντων. <input type="checkbox"/> Καθαρισμός και φροντίδα των σκευών, συσκευών και μηχανών. <p>2. Υγιεινή.</p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Εφαρμογή κανονισμών και βασικών αρχών υγιεινής αναφορικά με το προσωπικό και την επιχείρηση. <input type="checkbox"/> Οικονομική και ορθολογική χρήση απολυμαντικών και καθαριστικών μέσων.
<p>Τόπος εκπαίδευσης : ΓΡΑΦΕΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</p> <p>Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 5 εβδομάδες</p>	
<p>Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα.</p>	
<p><u>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</u></p>	<p><u>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</u></p>

<p>Οργάνωση εργασιών γραφείου και επικοινωνίας.</p> <p style="text-align: right;">4 εβδομάδες</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Η χρήση συσκευών, μηχανών και υλικών - Σχεδιασμός Εργασίας</p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας. <input type="checkbox"/> Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις. <input type="checkbox"/> Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών. <input type="checkbox"/> Οικονομική και ορθολογική χρήση των συσκευών, και υλικών του χώρου. <input type="checkbox"/> Καθαρισμός και φροντίδα του χώρου.
<p>Τόπος εκπαίδευσης : ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ</p> <p>Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 10 εβδομάδες</p>	
<p>Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα.</p>	
<p>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</p>	<p>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</p>
<p>Σέρβις</p> <p style="text-align: right;">6 εβδομάδες</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Ενημέρωση για τη σύνθεση του μενού και των τρόπων σερβιρίσματος. • Χρήση των κανόνων εστιατορικής τέχνης και του ταμειακού συστήματος POS. • Παραλαβή παραγγελιών. • Οργάνωση της διαδικασίας του σέρβις. • Σερβίρισμα με διαφορετικούς τρόπους. • Υπολογισμός και έκδοση του λογαριασμού των πελατών. • Υπολογισμός των καθημερινών εσόδων (κλείσιμο ταμείου). • Μετατροπή ξένων νομισμάτων. • Ικανότητα παροχής απλών πληροφοριών σε ξένη γλώσσα. • Συμμετοχή σε όλα τα στάδια της οργάνωσης. 	<p>1. Η χρήση συσκευών, μηχανών και καταναλωτικών αγαθών - Σχεδιασμός Εργασίας</p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας. <input type="checkbox"/> Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις. <input type="checkbox"/> Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών στο εστιατόριο. <input type="checkbox"/> Οικονομική και ορθολογική χρήση των σκευών, συσκευών, ιματισμού, υλικών και προϊόντων. <input type="checkbox"/> Καθαρισμός και φροντίδα του χώρου, των σκευών και συσκευών. <p>2. Υγιεινή.</p> <p style="text-align: right;">1 εβδομάδα</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Εφαρμογή κανονισμών και βασικών αρχών υγιεινής αναφορικά με το προσωπικό και την επιχείρηση. <input type="checkbox"/> Οικονομική και ορθολογική χρήση απολυμαντικών και καθαριστικών μέσων. <p>3. Συναναστροφή με επισκέπτες /συμβουλή & πώληση</p> <p style="text-align: right;">2 εβδομάδες</p>

	<input type="checkbox"/> Παρουσίαση και επισήμανση της προσωπικής εικόνας και συμπεριφοράς των εκπαιδευόμενων έναντι των πελατών. <input type="checkbox"/> Συνειδητοποίηση του ρόλου του οικοδεσπότη. <input type="checkbox"/> Ικανότητα αντίληψης των προσδοκιών των πελατών αναφορικά με την ενημέρωση, τη φιλοξενία και την παροχή υπηρεσιών. <input type="checkbox"/> Αρμοδιότητες και ευθύνες του εργαζόμενου στο πλαίσιο της εξέλιξης των εργασιών. <input type="checkbox"/> Υποδοχή φροντίδα τους των πελατών. <input type="checkbox"/> Χρήση ξενόγλωσσων επαγγελματικών όρων. <input type="checkbox"/> Πληροφόρηση των πελατών αναφορικά με την παροχή υπηρεσιών και προϊόντων της επιχείρησης. <input type="checkbox"/> Λήψη πληροφοριών και εντολών και μεταβίβασή τους. <input type="checkbox"/> Χρήση επαγγελματικών νομοθετικών διατάξεων
--	--

Τόπος εκπαίδευσης : ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ - ΑΠΟΘΗΚΗ	
Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 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>
Προμήθειες - αποθήκη <p style="text-align: right;"><i>3 εβδομάδες</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Έλεγχος της αποθήκης. 	1. Η χρήση συσκευών, μηχανών και καταναλωτικών αγαθών - Σχεδιασμός Εργασίας <p style="text-align: right;"><i>1 εβδομάδα</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας. <input type="checkbox"/> Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις. <input type="checkbox"/> Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών. <input type="checkbox"/> Οικονομική και ορθολογική χρήση στον καθαρισμό και την φροντίδα των συσκευών και μηχανών. <input type="checkbox"/> Καθαρισμός και φροντίδα του χώρου, των οσκευών, συσκευών και μηχανών.

B' ΤΑΞΗ

Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 26 εβδομάδες

Τόπος εκπαίδευσης : ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ - ΑΠΟΘΗΚΗΣ	
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>
Διαχείριση εμπορευμάτων - αποθήκη	Η χρήση συσκευών, μηχανών, σκευών, υλικών και προϊόντων - Σχεδιασμός Εργασίας

4 εβδομάδες	1 εβδομάδα
<ul style="list-style-type: none"> • Διερεύνηση και διατύπωση των αναγκών σε εμπορεύματα αναφορικά με τον επιλεγμένο χώρο εργασίας. • Προετοιμασία παραγγελιών. • Διεξαγωγή απογραφών, καθοδήγηση για τη διεκπεραίωση μιας απογραφής. • Επεξεργασία της διαδικασίας των πληρωμών. • Αιτιολογημένος υπολογισμός και καταγραφή των υλικών και των αναλώσιμων προϊόντων. • Υπολογισμός του κόστους και του κέρδους των παρεχόμενων υπηρεσιών με υλοποίηση απτών παραδειγμάτων. • Καθορισμός των τιμών πώλησης σύμφωνα με την πολιτική κοστολόγησης της επιχείρησης. <p><u>Συναναστροφή με τους πελάτες, συμβουλές και πωλήσεις.</u></p> <p style="text-align: center;">1 εβδομάδες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παράθεση εδεσμάτων και ποτών. • Πραγματοποίηση συζητήσεων με συμβουλές και πωλήσεις. <p><u>Εργασία στο τραπέζι του πελάτη.</u></p> <p style="text-align: center;">1 εβδομάδες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παρασκευή, παρουσίαση και σερβίρισμα ποτών. • Παρασκευή, παρουσίαση και σερβίρισμα εδεσμάτων. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Συντήρηση, καθαρισμός και φροντίδα των συσκευών, μηχανών, υλικών και προϊόντων. <input type="checkbox"/> Έλεγχος και αξιολόγηση των εργασιακών αποτελεσμάτων.

Τόπος εκπαίδευσης : ΥΠΟΔΟΧΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ
Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 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>
<u>Διαφήμιση και προώθηση πωλήσεων</u> 4 εβδομάδες	<u>Η χρήση συσκευών, μηχανών, σκευών, υλικών και προϊόντων - Σχεδιασμός Εργασίας</u> 1 εβδομάδα
<ul style="list-style-type: none"> • Εύρεση φορέα και σχεδιασμός διαφημιστικού υλικού, για τη διαφημιστική προβολή της συμβαλλομένης επιχείρησης που προσφέρει εργασία στον εκπαιδευόμενο. • Λήψη μέτρων προώθησης των πωλήσεων. • Συμμετοχή σε διαφημιστικές δράσεις. • Σχεδιασμός ανάλογης διακόσμησης σύμφωνα με την αντίστοιχη θεματική εκδήλωση. • Σχεδιασμός και δημιουργία αποτελεσματικών προωθητικών διαφημιστικών δράσεων. <p><u>Συναναστροφή με τους επισκέπτες , συμβουλευτικές προτάσεις και πώληση.</u></p> <p style="text-align: center;">5 εβδομάδες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διεξαγωγή συζητήσεων αναφορικά με τους πελάτες και την επιχείρηση. • Λεκτική και μη λεκτική επικοινωνία με τους πελάτες. • Διαχείριση παραπόνων πελάτη (λήψη, επεξεργασία, επίλυση). 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Συντήρηση, καθαρισμός και φροντίδα των συσκευών, μηχανών, υλικών και προϊόντων. <input type="checkbox"/> Έλεγχος και αξιολόγηση των εργασιακών αποτελεσμάτων.

<ul style="list-style-type: none"> • Παραλαβή / Λήψη των κρατήσεων και διευθέτησή τους. • Συμβουλές προς τους πελάτες λαμβάνοντας υπόψη τις επιθυμίες τους. 	
Τόπος εκπαίδευσης : ΤΜΗΜΑ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 9 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 και οικονομική διαχείριση εκδηλώσεων</p> <p style="text-align: right;">7 εβδομάδες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διαμόρφωση του χώρου σύμφωνα με τις δυνατότητες του και σύμφωνα με τον τύπο της εκδήλωσης του πελάτη. • Καθαρισμός και φροντίδα των χώρων των επισκεπτών. 	<p>Χρήση συσκευών, μηχανών, σκευών, υλικών και προϊόντων - Σχεδιασμός Εργασίας</p> <p style="text-align: right;">2 εβδομάδες</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Συντήρηση, καθαρισμός και φροντίδα του χώρου και του εξοπλισμού του. <input type="checkbox"/> Έλεγχος και αξιολόγηση των εργασιακών αποτελεσμάτων.