

**ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ  
(Δ.ΥΠ.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

	Σελ.
<b>1. Γενικές Πληροφορίες</b>	
Ονομασία Ειδικότητας.....	3
Προϋποθέσεις Εγγραφής.....	3
Διπλώματα-Βεβαιώσεις-Πιστοποιητικά.....	3
Διάρκεια Σπουδών.....	3
Θεσμικό Πλαίσιο.....	3
Σχετική Νομοθεσία.....	4
Προσόντα των εκπαιδευτικών.....	4
Μέθοδοι διδασκαλίας.....	4
Αναγκαίος εξοπλισμός-Μέσα διδασκαλίας.....	5
Εργαστηριακός Εξοπλισμός.....	5
Μέσα διδασκαλίας.....	6
Εκπαιδευτικό υλικό.....	6
Γραπτώς εξεταζόμενα μαθήματα – Τρόπος εξέτασης των μαθητών.....	6
Τελικές Εξετάσεις.....	6
Διαδικασία πιστοποίησης.....	8
<b>2. Σύντομη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Προφίλ Επαγγέλματος)</b>	
Επαγγελματικό Περίγραμμα Ειδικότητας.....	8
Τομείς Απασχόλησης.....	8
Επαγγελματικά Προσόντα.....	8
Επαγγελματικά Καθήκοντα.....	9
<b>3. Αναλυτική Περιγραφή των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων (Απαραίτητες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για τη συγκεκριμένη ειδικότητα)</b>	
Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα (γνώσεις – ικανότητες – δεξιότητες).....	9
Επαγγελματικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες.....	10
Υγιεινή και Ασφάλεια στους χώρους Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.....	10
<b>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.....</b>	<b>11</b>
<b>5. Ωρολόγιο &amp; Αναλυτικό πρόγραμμα σπουδών.....</b>	<b>13</b>
<b>6. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό χώρο.....</b>	<b>109</b>

## 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.ΥΠ.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.ΥΠ.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.ΥΠ.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:** Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας που χορηγούν οι Σχολές Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ) στις οποίες εντάσσονται οι Επαγγελματικές Σχολές Κατάρτισης (Ε.Σ.Κ) και οι Επαγγελματικές Σχολές (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α (ΟΑΕΔ) παρ.1, αρθρ.1, 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 Εκπαίδευση (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.ΕΠΑΣ 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 ηλεκτρονικές 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, αρθ. 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 κοκτειλς
- ✓ 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 στο χώρο
- Καλό γούστο
- Καλή μνήμη
- Καλή όραση

#### **Δεξιότητες:**

- Εφαρμογή τεχνικών έρευνας αγοράς και επικοινωνίας
- Εφαρμογή βασικών κανόνων 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
- 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 γνώσεων
- ✓ 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 χώρους Εκπαίδευσης και Κατάρτισης**

Για την υγιεινή και ασφάλεια των μαθητών/τριων 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 (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 και τους εργαζόμενους.
- ❑ 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.
- ❑ την παρ.8 του αρ.17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α΄) όπως ισχύει.

#### 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	3Θ	ΠΕ06	
2.	Γερμανικά Ειδικότητας	3Θ	ΠΕ07	
3.	Αρχές Οικονομίας	2Θ	ΠΕ80 (Οικονομολόγοι)*	ΠΕ78, ΠΕ80 (Λογιστικής)*
4.	Χρήση Η/Υ	3Ε	ΠΕ86, ΤΕ01.13	
5.	Οργάνωση και Λειτουργία Ξενοδοχειακών Μονάδων	2Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελματιών)*	
6.	Οργάνωσης Κουζίνας – Βασικές Αρχές Μαγειρικής Τέχνης	2Θ + 3Ε	ΠΕ88.04 Διατροφής, ΤΕ03.01, ΔΕ04.02 Μαγειρικής	
7.	Οργάνωση και Λειτουργία Εστιατορίου	6Ε	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελματιών)*	
8	Οργάνωση Προμηθειών – Λειτουργίες Αποθήκης	2Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελματιών)*	
9	Ασφάλεια και Υγιεινή στους Χώρους Εργασίας – Εφαρμογή HACCP	2Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελματιών)*, ΠΕ88.01, ΠΕ88.04 Διατροφής.	
10	Εισαγωγή στον Τουρισμό	2Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελματιών)*	
11	Οργάνωση και Λειτουργία Μπαρ – Ποτογνωσία & Οινολογία	3Ε	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελματιών)*, ΠΕ88.01 (Γεωπόννοι Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων)*, ΠΕ88.04 Διατροφής.	
12	Τροφογνωσία - Διαιτητική	2Θ	ΠΕ88.04 Διατροφής	

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Β' ΕΤΟΣ		
		ΩΡΕΣ	Α' ΑΝΑΘΕΣΗ	Β' ΑΝΑΘΕΣΗ
1.	Αγγλικά Ειδικότητας	3Θ	ΠΕ06	
2.	Γερμανικά Ειδικότητας	3Θ	ΠΕ07	
3.	Στοιχεία Μαγειρικής Τέχνης	3Ε	ΠΕ88.04, ΔΕ04.02 Μαγειρικής	
4.	Εστιατορική Τέχνη – Εφαρμογές Εστιατορικής Τέχνης με Η/Υ	2Θ+4Ε	ΠΕ88.04 Διατροφής, ΔΕ04.02	
5.	Επαγγελματική Αγωγή – Εργασιακές Σχέσεις – Εργατική Νομοθεσία	2Θ	ΠΕ78, ΠΕ80 (Οικονομολόγοι, Διοίκηση Επιχειρήσεων, Λογιστικής, Εμπορίας και Διαφήμισης-Μάρκετινγκ, Οικιακής Οικονομίας)*	
6.	Εστιατορική Τέχνη – Οργάνωση Επίσημων Γευμάτων (BANQUET) και Τεχνικές Τεμαχισμού (DECOURPAGE) - FLAMBAGE	4Ε	ΠΕ88.04 Διατροφής, ΔΕ04.02 Μαγειρικής	
7.	Αναμίξεις & Παρουσίαση Ποτών στο Μπαρ - Οινολογία	3Ε	ΠΕ88.01 Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων	
8.	Κοστολόγηση Παρασκευασμάτων Τροφίμων – Ποτών με Η/Υ	3Ε	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	2Θ	ΠΕ80 (Τουριστικών Επιχειρήσεων, Τουριστικών Επαγγελμάτων)*	ΠΕ80(Διοίκηση Επιχειρήσεων, Εμπορίας και Διαφήμισης-Μάρκετινγκ, Οικιακής Οικονομίας)*

\*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**

**Αθήνα 2022**

**Δ.ΥΠ.Α  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Δ2**

**Π.ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ**

**Ειδικότητα : ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ**

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

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΤΟΣ			Β΄ ΕΤΟΣ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1.	ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	3		3	3		3
2.	ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	3		3	3		3
3.	ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ	2		2			
4.	ΧΡΗΣΗ Η/Υ		3	3			
5.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	2		2			
6.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	2	3	5			
7.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ		6	6			
8.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ-ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ	2		2			
9.	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ- ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP	2		2			
10.	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	2		2			
11.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΠΑΡ - ΠΟΤΟΓΝΩΣΙΑ & ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ		3	3			
12.	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	2		2			
13.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ					3	3
14.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΜΕ Η/Υ				2	4	6
15.	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ - ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ - ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ				2		2
16.	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ - ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (BANQUET) ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ (DECOURAGE) - FLAMBAGE					4	4
17.	ΑΝΑΜΙΞΕΙΣ & ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΟΤΩΝ ΣΤΟ ΜΠΑΡ - ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ					3	3
18.	ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ ΜΕ Η/Υ					3	3
19.	ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ				2		2
20.	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ & ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ				2		2
21.	ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ & ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ F+B MANAGEMENT				2		2
22.	ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ - ΠΩΛΗΣΕΙΣ - ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ				2		2
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	20	15	35	18	17	35

**ΜΑΘΗΜΑ : ΑΓΓΛΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**

**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α΄, Β΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 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.

<b>ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ</b>
<p style="text-align: center;"><b>Α΄ ΕΤΟΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> <b>Introduction: Free discussion / presentation : Recommend yourself and meet others. Private individual data.</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Hotel and Restaurant Jobs.</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Giving Information : Numbers, Dates, Days of the Week, Months.</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Giving information : time.</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Giving Information : Hotel and Restaurant</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Meals : lunch, teatime, dinner, super</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Meals : Breakfast Food and Beverages</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Breakfast Table : Cutlery and Crockery</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Simple recipes</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Telephone calls, spelling</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Forms - correspondence</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>Everyday life : Leisure - travel - shopping.</b></li><li><input type="checkbox"/> <b>The labour market</b></li></ul>	<p><b>ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ</b></p> <p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ κατανοούν το γενικό νόημα ενός αυθεντικού προφορικού λόγου,</li><li>➤ διακρίνουν τις βασικές πληροφορίες που παρέχονται σε πολύ απλό προφορικό λόγο,</li><li>➤ διακρίνουν το ύφος της γλώσσας,</li><li>➤ συνειδητοποιούν τη έννοια του χρόνου μέσα από απλό προφορικό λόγο.</li></ul> <p><b>ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ</b></p> <p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ κατανοούν το γενικό νόημα ενός εντύπου / κειμένου,</li><li>➤ αντιλαμβάνονται και κατανοούν το σύνολο του κειμένου από τα συμπραζόμενα, ακόμα και αν συναντούν κενά πληροφόρησης στο συγκεκριμένο κείμενο,</li><li>➤ κατατάσσουν το είδος του κειμένου.</li></ul>

## **Β' 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 περίσταση,
- εκφράζουν απόψεις και συναισθήματα.

## **ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΩΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ**

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

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

## **ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΛΕΞΙΛΟΓΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ**

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

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

## **ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ**

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- επικοινωνούν χρησιμοποιώντας ορθούς συντακτικούς τύπους.

## **ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ**

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

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



**ΜΑΘΗΜΑ : ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**  
**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α΄, Β΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 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.

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

## **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 Nachspeissen.**
- Gemüse, Kräuter und Gewürze.**
- Fleisch und Hauptgerichte aus Fleisch und verbinden mit dem vorherigen.**
- Umschreibung des Restaurants - Beschreibund 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.**

- παράγουν απλό προφορικό λόγο με την επιλογή κατάλληλων γλωσσικών εκφράσεων, ανάλογα με την επικοινωνιακή περίσταση,
- εκφράζουν απόψεις και συναισθήματα.

### **ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΩΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ**

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

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

### **ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΛΕΞΙΛΟΓΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ**

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

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

### **ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ**

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

- επικοινωνούν χρησιμοποιώντας ορθούς συντακτικούς τύπους.

### **ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΓΡΑΠΤΟΥ ΛΟΓΟΥ**

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει είναι σε θέση να :

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

**ΜΑΘΗΜΑ : ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**  
**ΕΤΟΣ : Α΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 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.

<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</b>	<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ</b>
<p><b>ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οι ανάγκες. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ιδιότητες των αναγκών.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τα αγαθά. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διακρίσεις αγαθών.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Οι κοινωνικοί θεσμοί (νοικοκυριό - επιχείρηση - εργατικό σωματείο - κράτος).</li> <li><input type="checkbox"/> Οι παραγωγικές δυνατότητες της οικονομίας. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Οι συντελεστές παραγωγής.</li> <li>- Το κύριο οικονομικό πρόβλημα.</li> </ul> </li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Ορισμός.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Η βασική αιτία δημιουργίας του.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Τα επιμέρους οικονομικά προβλήματα. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η καμπύλη παραγωγικών δυνατοτήτων.</li> <li>- Έννοια.</li> <li>- Διάγραμμα.</li> <li>- Η έννοια του κόστους.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ο καταμερισμός των έργων.</li> <li><input type="checkbox"/> Η έννοια του χρήματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Το οικονομικό κύκλωμα.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν τις έννοιες των αναγκών, των αγαθών και των συντελεστών παραγωγής,</li> <li>▪ αναφέρουν και εξηγούν τις ιδιότητες των αναγκών,</li> <li>▪ αναφέρουν τις κατηγορίες των αγαθών,</li> <li>▪ ορίζουν τους κοινωνικούς θεσμούς και αναλύουν το ρόλο τους στην οικονομία,</li> <li>▪ ορίζουν το οικονομικό πρόβλημα και εξηγούν την αιτία δημιουργίας του,</li> <li>▪ αναλύουν τις έννοιες της Καμπύλης Παραγωγικών Δυνατοτήτων και του κόστους,</li> <li>▪ κατανοούν την αδυναμία της οικονομίας να παράγει απεριόριστο όγκο αγαθών και την αναγκαιότητα της επιλογής,</li> <li>▪ εξηγούν τι είναι ο καταμερισμός των έργων και αναφέρουν τα πλεονεκτήματά του,</li> <li>▪ περιγράφουν και σχεδιάζουν το οικονομικό κύκλωμα.</li> </ul>
<p><b>Η ΖΗΤΗΣΗ ΑΓΑΘΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Το σύστημα της αγοράς.</li> <li><input type="checkbox"/> Γενικά για τη ζήτηση προϊόντων. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ο νόμος της ζήτησης.</li> <li>- Ατομική και συνολική ζήτηση.</li> <li>- Η καμπύλη ζήτησης.</li> <li>- Η συνάρτηση ζήτησης.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Προσδιοριστικοί παράγοντες της ζήτησης.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναλύουν την έννοια της ζήτησης,</li> <li>▪ διατυπώνουν το νόμο της ζήτησης,</li> <li>▪ αναφέρουν τους άλλους προσδιοριστικούς παράγοντες της ζήτησης και τις επιπτώσεις τους σ' αυτή,</li> <li>▪ σχεδιάζουν καμπύλες ζήτησης από αντίστοιχους πίνακες ζήτησης.</li> </ul>
<p><b>Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΑΓΑΘΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Γενικά για την προσφορά προϊόντων. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ο νόμος της προσφοράς.</li> <li>- Ατομική και συνολική προσφορά.</li> <li>- Η καμπύλη προσφοράς.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Προσδιοριστικοί παράγοντες της προσφοράς.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναλύουν την έννοια της προσφοράς,</li> <li>▪ διατυπώνουν το νόμο της προσφοράς,</li> <li>▪ αναφέρουν τους άλλους προσδιοριστικούς παράγοντες της προσφοράς και τις επιπτώσεις τους σ' αυτή,</li> <li>▪ σχεδιάζουν καμπύλες προσφοράς από αντίστοιχους πίνακες ζήτησης.</li> </ul>
<p><b>Ο ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Έννοια και λειτουργία της αγοράς.</li> <li><input type="checkbox"/> Τιμή και ποσότητα ισορροπίας. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η έννοια της ισορροπίας στην αγορά.</li> <li>- Διαγραμματική παρουσίαση της ισορροπίας.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν την έννοια της αγοράς και περιγράφουν τη λειτουργία της,</li> <li>▪ κατανοούν την έννοια της τιμής και της ποσότητας ισορροπίας,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Μεταβολές της τιμής και της ποσότητας ισορροπίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Κρατική παρέμβαση στην αγορά.</li> <li>- Ανώτατες τιμές.</li> <li>- Κατώτατες τιμές.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ προσδιορίζουν τη θέση ισορροπίας αριθμητικά σε ένα πίνακα και γραφικά σε ένα διάγραμμα με καμπύλες ζήτησης και προσφοράς,</li> <li>▪ αναφέρουν τους παράγοντες που επιδρούν στις μεταβολές της τιμής και ποσότητας ισορροπίας,</li> <li>▪ κατανοούν τις επιπτώσεις των κρατικών παρεμβάσεων στην αγορά με επιβολή ανώτατων ή κατώτατων τιμών.</li> </ul>
<p><b>ΜΟΡΦΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οι μορφές οργάνωσης της αγοράς - παράγοντες που την καθορίζουν.</li> <li><input type="checkbox"/> Ο πλήρης ή τέλειος ανταγωνισμός.</li> <li><input type="checkbox"/> Το καθαρό μονοπώλιο και τα χαρακτηριστικά του μονοπωλίου. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Αιτίες δημιουργίας μονοπωλίου.</li> <li>- Συμπεριφορά της μονοπωλιακής επιχείρησης.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ο μονοπωλιακός ανταγωνισμός. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Χαρακτηριστικά της αγοράς του μονοπωλιακού ανταγωνισμού.</li> <li>- Η συμπεριφορά της επιχείρησης στο μονοπωλιακό ανταγωνισμό.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Το ολιγοπώλιο. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Χαρακτηριστικά της αγοράς στο ολιγοπώλιο.</li> <li>- Η συμπεριφορά της επιχείρησης στο ολιγοπώλιο.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Μορφές αγοράς από την πλευρά του καταναλωτή.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τις μορφές οργάνωσης της αγοράς,</li> <li>▪ αναφέρουν ποιοι παράγοντες και πώς αυτοί καθορίζουν τις μορφές οργάνωσης της αγοράς,</li> <li>▪ περιγράφουν τα χαρακτηριστικά κάθε μορφής αγοράς και τη συμπεριφορά των επιχειρήσεων σ' αυτές.</li> </ul>
<p><b>Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η έννοια της επιχείρησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Η έννοια της παραγωγής και τα χαρακτηριστικά της.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι συντελεστές παραγωγής.</li> <li><input type="checkbox"/> Η αποτελεσματικότητα της παραγωγής.</li> <li><input type="checkbox"/> Η συνάρτηση παραγωγής.</li> <li><input type="checkbox"/> Συνολικό, μέσο και οριακό προϊόν.</li> <li><input type="checkbox"/> Παραγωγή στο βραχυχρόνιο και στο μακροχρόνιο διάστημα.</li> <li><input type="checkbox"/> Μορφές επιχειρήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Κριτήρια κατάταξης των επιχειρήσεων. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Είδη ιδιοκτησίας των επιχειρήσεων.</li> <li>- Νομική μορφή των επιχειρήσεων.</li> <li>- Κύριος τομέας δραστηριότητας των επιχειρήσεων.</li> <li>- Μέγεθος των επιχειρήσεων.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τομείς και κλάδοι παραγωγής.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν τις έννοιες της επιχείρησης και της παραγωγής,</li> <li>▪ ορίζουν την έννοια της παραγωγής και αναφέρουν τα χαρακτηριστικά στοιχεία της παραγωγικής διαδικασίας,</li> <li>▪ αναφέρουν τους συντελεστές παραγωγής,</li> <li>▪ κατανοούν τις έννοιες του συνολικού, μέσου και οριακού προϊόντος μιας παραγωγικής διαδικασίας,</li> <li>▪ αναφέρουν και περιγράφουν τη δομή των διαφόρων μορφών επιχειρήσεων, με βάση τα συγκεκριμένα κριτήρια κατάταξης,</li> <li>▪ αναφέρουν τους τρεις βασικούς τομείς παραγωγής αναφορικά με την παραγωγική τους βάση,</li> <li>▪ κατατάσσουν τους επιμέρους κλάδους των παραγωγικών δραστηριοτήτων στους αντίστοιχους τομείς παραγωγής.</li> </ul>
<p><b>ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ορισμός και μορφές κόστους.</li> <li><input type="checkbox"/> Διακρίσεις του κόστους.</li> <li><input type="checkbox"/> Σταθερό, μεταβλητό και συνολικό κόστος.</li> <li><input type="checkbox"/> Μέσο σταθερό, μεταβλητό και συνολικό κόστος.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν την έννοια του κόστους και τη διαφορά μεταξύ του λογιστικού και αφανούς κόστους,</li> <li>▪ διακρίνουν το σταθερό από το μεταβλητό κόστος,</li> </ul>

<input type="checkbox"/> Οριακό κόστος.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τις έννοιες του μέσου και οριακού κόστους.</li> </ul>
<p><b>ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΕΓΧΩΡΙΟ ΠΡΟΪΟΝ ΚΑΙ ΕΙΣΟΔΗΜΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ακαθάριστο Εθνικό και Εγχώριο προϊόν.</li> <li>- Έννοια και ορισμός.</li> <li>- Τρόποι υπολογισμού του εθνικού και εγχώριου προϊόντος.</li> <li>✓ Η μέθοδος της τελικής δαπάνης.</li> <li>✓ Η μέθοδος της προστιθέμενης αξίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Καθαρό Εθνικό προϊόν.</li> <li><input type="checkbox"/> Εθνικό Εισόδημα.</li> <li><input type="checkbox"/> Το ακαθάριστο εθνικό προϊόν ως δείκτης οικονομικής ευημερίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Η διανομή του εισοδήματος.</li> <li>- Το πρόβλημα της άνισης διανομής.</li> <li>- Το πρόβλημα της φτώχειας.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν το Ακαθάριστο Εθνικό Προϊόν και το Ακαθάριστο Εγχώριο Προϊόν,</li> <li>▪ αναφέρουν τις μεθόδους εκτίμησής τους και τα οικονομικά μεγέθη που λαμβάνονται υπόψη σε κάθε μέθοδο,</li> <li>▪ διακρίνουν τη διαφορά μεταξύ τελικών και ενδιάμεσων αγαθών,</li> <li>▪ κατανοούν την έννοια της προστιθέμενης αξίας και εξηγούν τη σημασία της χρησιμοποίησής της για τον υπολογισμό του Α.Ε.Π.,</li> <li>▪ ορίζουν το καθαρό Εθνικό Προϊόν, το Εθνικό και το κατά κεφαλήν εισόδημα,</li> <li>▪ αναφέρουν τα αίτια της άνισης κατανομής του εισοδήματος και κατανοούν τα προβλήματα της φτώχειας που επιφέρει.</li> </ul>
<p><b>ΟΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΕΙΣ - ΠΛΗΘΩΡΙΣΜΟΣ - ΑΝΕΡΓΙΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οι φάσεις του οικονομικού κύκλου και τα χαρακτηριστικά τους.</li> <li><input type="checkbox"/> Πληθωρισμός.</li> <li>- Ορισμός.</li> <li>- Συνέπειες του πληθωρισμού.</li> <li>- Τα αίτια και τα είδη του πληθωρισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Ανεργία.</li> <li>- Ορισμός.</li> <li>- Είδη ανεργίας.</li> <li>- Οικονομικές και κοινωνικές συνέπειες της ανεργίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Στασιμοπληθωρισμός.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν τις έννοιες του πληθωρισμού και της ανεργίας,</li> <li>▪ αναφέρουν τα αίτια και τις συνέπειες του πληθωρισμού,</li> <li>▪ αναφέρουν τα είδη της ανεργίας και τα αίτια που την προκαλούν,</li> <li>▪ κατανοούν το πρόβλημα της ανεργίας και περιγράφουν τις οικονομικές και κοινωνικές συνέπειές της,</li> <li>▪ ορίζουν το φαινόμενο του στασιμοπληθωρισμού και τις πιθανές αιτίες εμφάνισής του.</li> </ul>
<p><b>ΧΡΗΜΑ - ΤΡΑΠΕΖΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Το χρήμα.</li> <li>- Έννοια και λειτουργίες του χρήματος.</li> <li>- Είδη χρήματος.</li> <li>- Η αγορά χρήματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Το τραπεζικό σύστημα.</li> <li>- Οι εμπορικές τράπεζες.</li> <li>- Η εκδοτική τράπεζα.</li> <li>- Ο ρόλος και η λειτουργία των τραπεζών.</li> <li><input type="checkbox"/> Το συνάλλαγμα και η ισοτιμία των νομισμάτων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν την έννοια του χρήματος και περιγράφουν τις βασικές οικονομικές λειτουργίες του,</li> <li>▪ αναφέρουν την ιστορική διαδρομή και τις σύγχρονες μορφές του χρήματος,</li> <li>▪ κατανοούν τη διάρθρωση του τραπεζικού συστήματος, αναφέρουν τα είδη των τραπεζών και περιγράφουν το ρόλο και τις λειτουργίες τους,</li> <li>▪ κατανοούν το ρόλο και τη λειτουργία του χρηματιστηρίου και των τρόπο διαμόρφωσης των τιμών των μετοχών,</li> <li>▪ ορίζουν την έννοια του συναλλάγματος και κατανοούν τη λειτουργία της αγοράς του.</li> </ul>
<p><b>ΤΑ ΔΗΜΟΣΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ο ρόλος του κράτους στην οικονομία.</li> <li>- Δημόσιες δαπάνες και δημόσια έσοδα.</li> <li>- Ο κρατικός προϋπολογισμός.</li> <li><input type="checkbox"/> Ο δημόσιος δανεισμός.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τη δομή του δημόσιου τομέα, αναφέρουν τις κύριες οικονομικές λειτουργίες του κράτους,</li> <li>▪ ορίζουν τις έννοιες των δημοσίων δαπανών</li> </ul>

<input type="checkbox"/> Οι δημόσιες επιχειρήσεις.	και δημοσίων εσόδων, <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τα συστατικά στοιχεία της διαμόρφωσης του κρατικού προϋπολογισμού και κατανοούν τις επιπτώσεις του στην εθνική οικονομία,</li> <li>▪ ορίζουν την έννοια των δημοσίων επιχειρήσεων, αναφέρουν τους τομείς της οικονομικής τους δραστηριότητας και το καθεστώς λειτουργίας τους.</li> </ul>
--	--

**ΜΑΘΗΜΑ : ΧΡΗΣΗ Η/Υ (ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ)**

**ΕΤΟΣ : Α΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 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
<p><b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η επιστήμη της Πληροφορικής.</li> <li><input type="checkbox"/> Τι είναι οι υπολογιστές.</li> <li><input type="checkbox"/> Εξέλιξη των υπολογιστών.</li> <li><input type="checkbox"/> Δομικές μονάδες υπολογιστή.</li> <li><input type="checkbox"/> Λειτουργικά συστήματα και περιβάλλοντα.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν την έννοια της Πληροφορίας και της φάσεις διαχείρισής της,</li> <li>▪ γνωρίζουν την έννοια του υπολογιστικού συστήματος,</li> <li>▪ γνωρίζουν την οργάνωση ενός συστήματος, υπολογιστή (κεντρική μονάδα επεξεργασίας, κύρια μνήμη, συστήματα εισόδου / εξόδου, περιφερειακές συσκευές ...),</li> <li>▪ γνωρίζουν τις βασικές έννοιες λειτουργικών συστημάτων και γραφικού περιβάλλοντος επικοινωνίας,</li> <li>▪ χρησιμοποιούν τον Η/Υ αποκτώντας εξοικείωση με το περιβάλλον GUI (Graphical User Interface) και ιδιαίτερα με το περιβάλλον των MS - WINDOWS.</li> </ul>
<p><b>ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΣΤΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η έννοια της εφαρμογής Λογισμικού.</li> <li><input type="checkbox"/> Η εξέλιξη των εφαρμογών Λογισμικού.</li> <li><input type="checkbox"/> Το περιβάλλον τους και οι βασικές λειτουργίες τους.</li> <li><input type="checkbox"/> Επικοινωνία - συνεργασία μεταξύ</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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,</li> <li>▪ γνωρίζουν τον τρόπο αξιοποίησης και</li> </ul>

εφαρμογών λογισμικού.	<p>συνδυασμού δεδομένων, πληροφοριών και αποτελεσμάτων από διάφορες εφαρμογές,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ εκμεταλλεύονται δεδομένα από άλλες εφαρμογές λογισμικού,</li> <li>▪ κατανοούν τη διαφορά μεταξύ Δυναμικής Ανταλλαγής Δεδομένων (DDE) και Σύνδεσης και Ενσωμάτωσης Αντικειμένων (OLE) και επιλέγουν κατά περίπτωση την κατάλληλη.</li> </ul>
-----------------------	---

<p><b>ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΕΙΜΕΝΟΥ</b></p> <p><input type="checkbox"/> Δημιουργία, αποθήκευση, αναζήτηση, βασική μορφοποίηση κειμένου.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ δημιουργούν, αποθηκεύουν, αναζητούν και μορφοποιούν ένα κείμενο,</li> <li>▪ επιλέγουν και εν συνεχεία μορφοποιούν το επιλεγμένο τμήμα,</li> <li>▪ αντιγράφουν, μεταφέρουν, διαγράφουν, αναζητούν ένα τμήμα κειμένου.</li> </ul>
<p><input type="checkbox"/> Χαρακτηριστικά εγγράφων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ τοποθετούν κεφαλίδες και υποσέλιδα με όλη την πολυπλοκότητα (π.χ. αρίθμηση σελίδων, τίτλοι κεφαλαίων),</li> <li>▪ επιλέγουν και τοποθετούν κουκίδες και αρίθμηση καθώς και να καθορίζουν αρίθμηση πολλαπλών επιπέδων.</li> </ul>
<p><input type="checkbox"/> Πίνακες.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ δημιουργούν πίνακες και τους χειρίζονται σε όλη τους την πολυπλοκότητα (π.χ. πεδία, ταξινομήσεις, επικεφαλίδες).</li> </ul>
<p><input type="checkbox"/> Γραμματοσειρές.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιλαμβάνονται την αισθητική των γραμματοσειρών.</li> </ul>
<p><input type="checkbox"/> Εκτυπώσεις.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ εκτυπώνουν κείμενα και φακέλους,</li> <li>▪ εκτυπώνουν ομαδικές επιστολές.</li> </ul>
<p><input type="checkbox"/> Στυλ, Πρότυπα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ δημιουργούν ένα στυλ, ένα πρότυπο,</li> <li>▪ αντιγράφουν στυλ μεταξύ εγγράφων και προτύπων.</li> </ul>
<p><input type="checkbox"/> Αυτόματο κείμενο, <input type="checkbox"/> Αυτόματη διόρθωση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ χειρίζονται τον κατάλογο συντομογραφιών και της αυτόματης διόρθωσης.</li> </ul>
<p><input type="checkbox"/> Πεδία - Μακροεντολές.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν τη σημασία των πεδίων και των μακροεντολών στη λειτουργικότητα και τεκμηρίωση ενός εγγράφου,</li> <li>▪ εισάγουν, διαγράφουν, ενημερώνουν ένα πεδίο,</li> <li>▪ καταγράφουν και εκτελούν μία μακροεντολή.</li> </ul>
<p><input type="checkbox"/> Διαρθρωμένα έγγραφα. <input type="checkbox"/> Συνδεδεμένα έγγραφα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διακρίνουν την ανάγκη δημιουργίας διαρθρωμένων εγγράφων (π.χ. σημειώσεις, βιβλία, εγκύκλιοι),</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται την αύξηση της λειτουργικότητας λόγω της σύνδεσης εγγράφων,</li> <li>▪ δημιουργούν έγγραφα με κεφάλαια και υπό κεφάλαια,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ προσθέτουν αρίθμηση,</li> <li>▪ δημιουργούν πίνακα περιεχομένων,</li> <li>▪ δημιουργούν ευρετήρια (index),</li> <li>▪ οργανώνουν υποσημειώσεις,</li> <li>▪ δημιουργούν δεσμούς μεταξύ εγγράφων.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Στήλες και Πλαίσια.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διαμορφώνουν κείμενα με στήλες, πλαίσια κειμένου ή εικόνας.</li> </ul>
<b>ΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ</b> <input type="checkbox"/> Δυνατότητες στη διαχείριση των πινάκων αριθμών. <input type="checkbox"/> Διαχείριση αρχείων αριθμών.	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ δημιουργούν, αποθηκεύουν, αναζητούν αρχεία,</li> <li>▪ γνωρίζουν την έννοια του κελιού,</li> <li>▪ καταχωρούν τιμές σε πεδία.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Χαρακτηριστικά ενός φύλλου.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν και εκτελούν την επιλογή, απόκρυψη, προστασία κελιών,</li> <li>▪ γνωρίζουν την έννοια του τύπου δεδομένων,</li> <li>▪ εκτελούν διορθώσεις τιμών.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Δημιουργία τύπων.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν και εκτελούν : <ul style="list-style-type: none"> <li>- προτεραιότητα πράξεων,</li> <li>- αναφορά κελιών σε τύπους,</li> <li>- βασικές συναρτήσεις,</li> </ul> </li> <li>▪ συντάσσουν και να εκτελούν τύπους.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Μορφοποίηση.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ μορφοποιούν λέξεις και περιεχόμενα κελιών.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Διορθώσεις.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιγράφουν, μεταφέρουν, διαγράφουν περιεχόμενα κελιών, με το ποντίκι και χωρίς αυτό,</li> <li>▪ διορθώνουν το περιεχόμενο ενός πεδίου.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Βιβλίο εργασίας.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ μετακινούν φύλλα μέσα στο ίδιο ή σε διαφορετικά βιβλία, τύπους μεταξύ διαφορετικών φύλλων, τύπους μεταξύ διαφορετικών βιβλίων,</li> <li>▪ δημιουργούν σύνθετες επεξεργασίες μεταξύ διαφορετικών φύλλων αλλά και διαφορετικών βιβλίων.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Γραφικά.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ δημιουργούν γραφικά.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Εκτύπωση.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν περιοχές εκτύπωσης, κεφαλίδες και υποσέλιδα, προσανατολισμό, μέγεθος και ποιότητα χαρτιού,</li> <li>▪ εκτελούν προεπισκόπηση,</li> <li>▪ καθορίζουν με ακρίβεια το τι και πώς θα τυπωθεί.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Συνηθισμένες συναρτήσεις.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν τη μεγάλη ποικιλία συναρτήσεων που ήδη υπάρχουν σε ένα πρόγραμμα επεξεργασίας αριθμών.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Ημερομηνίες.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κάνουν χρήση ημερομηνίας σε ένα φύλλο εργασίας,</li> <li>▪ γνωρίζουν τη διαφορά του πραγματικού από το</li> </ul>



	<p>οικονομικό έτος,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ χειρίζονται ημερομηνίες σε αριθμητικές πράξεις.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Διάφορα θέματα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν τις άλλες δυνατότητες του πακέτου, όπως οικονομικές, στατιστικές, ανάλυσης υποθέσεων κ.ά.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Γραφικές παραστάσεις.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ επιλέγουν την περιοχή των γραφικών παραστάσεων,</li> <li>▪ δημιουργούν διάφορους τύπους διαγραμμάτων (ανεξάρτητα και ενσωματωμένα διαγράμματα),</li> <li>▪ δημιουργούν γραφικές παραστάσεις για τα δεδομένα τους,</li> <li>▪ συνδυάζουν γνώσεις για την ενοποίηση δεδομένων που απαιτούν γραφική παρουσίαση.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Βάσεις δεδομένων.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν την έννοια του καταλόγου, την ταξινόμηση, τα φίλτρα, τις συναρτήσεις και τα υποσύνολα καταλόγων,</li> <li>▪ δημιουργούν δικές τους σειρές ταξινόμησης και χρησιμοποιούν τις υπάρχουσες.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Δημιουργία συγκεντρωτικών πινάκων.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ δημιουργούν συγκεντρωτικούς πίνακες,</li> <li>▪ κατασκευάζουν συγκεντρωτικούς πίνακες για τα δεδομένα τους.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> Μακροεντολές.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν τη σημασία των μακροεντολών στη λειτουργικότητα ενός πίνακα,</li> <li>▪ εκτελούν τη σύνδεση τους με κουμπιά,</li> <li>▪ καταγράφουν και εκτελούν μία μακροεντολή.</li> </ul>
<p><b>ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ &amp; ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ</b></p> <input type="checkbox"/> Περιγραφή του διαδικτύου. <input type="checkbox"/> Τύποι και τρόποι μετάδοσης δεδομένων μέσω του διαδικτύου. <input type="checkbox"/> Τρόποι σύνδεσης με το διαδίκτυο. <input type="checkbox"/> Υπηρεσίες που στηρίζονται από το διαδίκτυο. <input type="checkbox"/> Παροχές διαδικτυακών υπηρεσιών.	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τη δομή του διαδικτύου,</li> <li>▪ γνωρίζουν και εφαρμόζουν τους τύπους και τους τρόπους μετάδοσης δεδομένων μέσω του διαδικτύου,</li> <li>▪ απαριθμούν και περιγράφουν τους τρόπους με τους οποίους συνδεόμαστε με το διαδίκτυο,</li> <li>▪ αναφέρουν τις υπηρεσίες που υποστηρίζονται από το διαδίκτυο,</li> <li>▪ εξηγούν τι είναι παροχές στο διαδίκτυο.</li> </ul>
<p><b>ΔΙΑΔΕΔΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ</b></p> <input type="checkbox"/> Παγκόσμιος Ιστός. <input type="checkbox"/> Δομή Υπερμέσων. <input type="checkbox"/> Εισαγωγή στην έννοια και τη δομή της Ιστοσελίδας. <input type="checkbox"/> Περιγραφή, σύνδεση με ηλεκτρονική διεύθυνση στο διαδίκτυο. <input type="checkbox"/> Πλοήγηση μέσω συνδέσμων και URL διευθύνσεων. <input type="checkbox"/> Τρόποι εξεύρεσης διευθύνσεων στον παγκόσμιο Ιστό. <input type="checkbox"/> Αποθήκευση, εκτύπωση σελίδων και πολυμεσικού υλικού.	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν και περιγράφουν τι είναι ο παγκόσμιος ιστός και τι η δομή των υπερμέσων,</li> <li>▪ εξηγούν τι είναι ιστοσελίδα,</li> <li>▪ συνδέονται με διευθύνσεις στο διαδίκτυο,</li> <li>▪ πλοηγούνται μέσω συνδέσμων και URL διευθύνσεων,</li> <li>▪ αναζητούν διευθύνσεις στον παγκόσμιο ιστό,</li> <li>▪ αποθηκεύουν και εκτυπώνουν σελίδες και πολυμεσικό υλικό,</li> <li>▪ στέλνουν και δέχονται ηλεκτρονικά μηνύματα,</li> <li>▪ συντάσσουν διεύθυνση ηλεκτρονικού</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Τρόπος μετάδοσης ηλεκτρονικών μηνυμάτων (e-mail).</li><li><input type="checkbox"/> Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου.</li><li><input type="checkbox"/> Δομή ηλεκτρονικού μηνύματος.</li><li><input type="checkbox"/> Συνημμένο αρχείο σε μήνυμα.</li></ul>	<p>ταχυδρομείου,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ αποθηκεύουν διευθύνσεις σε ταχυδρομικές λίστες,</li><li>▪ περιγράφουν τη δομή του ηλεκτρονικού μηνύματος,</li><li>▪ στέλνουν διαβάζουν συνημμένα αρχεία σε μήνυμα.</li></ul>
---	---

**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.

<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</b>	<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ</b>
<p><b>ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Εισαγωγή - Βασικές έννοιες.</li> <li><input type="checkbox"/> Συστατικά μέρη της βιομηχανίας ταξιδιών και τουρισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Ιστορική εξέλιξη των καταλυμάτων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν την έννοια του τουρισμού,</li> <li>▪ απαριθμούν τα συστατικά μέρη της τουριστικής βιομηχανίας,</li> <li>▪ διατυπώνουν τον ορισμό του ξενοδοχείου,</li> <li>▪ ανακαλούν ιστορικές αναφορές και αναφέρουν εν συντομία τα στάδια εξέλιξης της διεθνούς και ελληνικής "ξενοδοχίας".</li> </ul>
<p><b>ΟΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Το ξενοδοχειακό Προϊόν.</li> <li><input type="checkbox"/> Μορφές ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Διακρίσεις των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν την έννοια του ξενοδοχειακού προϊόντος,</li> <li>▪ περιγράφουν τις μορφές των ξενοδοχειακών καταλυμάτων,</li> <li>▪ διακρίνουν τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις και αναφέρουν τα κύρια χαρακτηριστικά τους,</li> <li>▪ κατατάσσουν τα ξενοδοχεία ανάλογα με τις τεχνικές και λειτουργικές τους προδιαγραφές</li> </ul>
<p><b>ΙΔΡΥΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Παράμετροι ίδρυσης μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Προϋποθέσεις και διαδικασίες για έγκριση άδειας λειτουργίας ξενοδοχείου.</li> <li><input type="checkbox"/> Προδιαγραφές κατάταξης των ξενοδοχείων σε κατηγορίες αστέρων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τις βασικές προϋποθέσεις για την άδεια ίδρυσης και λειτουργίας μιας ξενοδοχειακής μονάδας,</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται το σύστημα κατάταξης των ξενοδοχειακών μονάδων σε κατηγορίες αστέρων.</li> </ul>
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Βασικές μέθοδοι εκμετάλλευσης</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν και ορίζουν τους διάφορους</li> </ul>

<p>Ξενοδοχείου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Αυτοδιαχείριση - Ενοικίαση.</li> <li>- Συμβόλαιο διοίκησης (management contract).</li> <li><input type="checkbox"/> Χρονομίσθωση - Δικαιόχρηση (franchising).</li> <li><input type="checkbox"/> Δομή της ξενοδοχειακής επιχείρησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Οργανογράμματα ξενοδοχειακών μονάδων.</li> <li><input type="checkbox"/> Τα τμήματα του ξενοδοχείου.</li> <li>- Το τμήμα κρατήσεων.</li> <li>- Τα τμήματα υποδοχής πελατών.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• τύπους εκμετάλλευσης ενός ξενοδοχείου,</li> <li>• αντιλαμβάνονται τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τύπων εκμετάλλευσης,</li> <li>• περιγράφουν τη λειτουργία του ξενοδοχείου ανάλογα με τις προσφερόμενες υπηρεσίες,</li> <li>• αναφέρουν τα τμήματα του ξενοδοχείου και περιγράφουν συνοπτικά τη λειτουργία τους,</li> <li>• αναγνωρίζουν τους κλάδους εκμετάλλευσης και τους διακρίνουν από τους κλάδους υποστήριξης,</li> <li>• κατανοούν τη δομή των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων,</li> <li>• συντάσσουν, ανάλογα με το μέγεθος και τις προσφερόμενες υπηρεσίες, οργανογράμματα.</li> </ul>
<p><b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τα τμήματα του ξενοδοχείου.</li> <li>- Το τμήμα ορόφων.</li> <li>- Τα επισιτιστικά τμήματα.</li> <li>- Το τμήμα προμηθειών.</li> <li>- Το τμήμα ψυχαγωγίας - άθλησης.</li> <li>- Το τμήμα πωλήσεων.</li> <li>- Το λογιστήριο.</li> <li>- Το τμήμα συντήρησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Συνοπτική αναφορά στη δομή και λειτουργία και στη μεταξύ των τμημάτων σχέση.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• αναφέρουν τα τμήματα του ξενοδοχείου και περιγράφουν συνοπτικά τη λειτουργία τους,</li> <li>• περιγράφουν τις σχέσεις μεταξύ των τμημάτων και κατανοούν την αναγκαιότητα καλής συνεργασίας και σωστής ενημέρωσης.</li> </ul>
<p><b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΣΧΕΣΕΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ - ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ο διεθνής κανονισμός ξενοδοχείων.</li> <li><input type="checkbox"/> Αστυνομικές διατάξεις που ρυθμίζουν την άφιξη και αναχώρηση του πελάτη.</li> <li><input type="checkbox"/> Εγκύκλιοι - διαταγές ΕΟΤ.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• αναφέρουν τους κανονισμούς σχέσεων πελατών - ξενοδοχείου,</li> <li>• αναφέρουν τις διατάξεις που ρυθμίζουν την άφιξη και αναχώρηση του πελάτη,</li> <li>• αναφέρουν τη σχετική νομοθεσία.</li> </ul>
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ - FRONT OFFICE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Στόχοι &amp; ρόλος του τμήματος front office.</li> <li><input type="checkbox"/> Εξοπλισμός του τμήματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση front office.</li> <li>- Τομείς δραστηριότητας front office.</li> <li>- Χωροταξική διάταξη του τμήματος.</li> <li>- Επικοινωνία.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• περιγράφουν τη λειτουργία του τμήματος front office,</li> <li>• αναφέρουν τον εξοπλισμό του τμήματος,</li> <li>• σχεδιάζουν την χωροταξική διάταξη του τμήματος,</li> <li>• κατανοούν την σημασία της επικοινωνίας με τους πελάτες του ξενοδοχείου.</li> </ul>
<p><b>ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ - FRONT OFFICE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Εμφάνιση του προσωπικού front office.</li> <li><input type="checkbox"/> Προϊστάμενος front office.</li> <li>- Προσόντα - ικανότητες.</li> <li><input type="checkbox"/> Καθήκοντα προϊσταμένου υποδοχής.</li> <li><input type="checkbox"/> Υπάλληλοι front office.</li> <li>- Πρόγραμμα εργασίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Προσδιορισμός και περιγραφή καθηκόντων.</li> <li>- Υπαλλήλων κρατήσεων.</li> <li>- Υπαλλήλων τήρησης λογαριασμών πελατών.</li> <li>- Υπαλλήλων τηλεφωνικής υπηρεσίας.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• αναφέρουν το προσωπικό που εργάζεται στο τμήμα της υποδοχής ξενοδοχείου,</li> <li>• αναφέρουν τα προσόντα του προσωπικού της υποδοχής ξενοδοχείου,</li> <li>• κατανοούν τη δομή του προσωπικού του τμήματος της υποδοχής,</li> <li>• περιγράφουν τα καθήκοντα του προσωπικού της υποδοχής ξενοδοχείου.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Υπαλλήλων θυρωρείου.</li> <li><input type="checkbox"/> Εκπαίδευση υπαλλήλων front office.</li> </ul>	
<p><b>ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ &amp; ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τα στοιχεία της ξενοδοχειακής προσφοράς.</li> <li><input type="checkbox"/> Τα προϊόντα και υπηρεσίες του ξενοδοχείου.</li> <li><input type="checkbox"/> Τα προϊόντα του room's division.</li> <li><input type="checkbox"/> Τα κριτήρια διάκρισης των δωματίων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη σύνθεση του ξενοδοχειακού προϊόντος,</li> <li>▪ αναφέρουν τα προϊόντα και τις παρεχόμενες υπηρεσίες του ξενοδοχείου,</li> <li>▪ διακρίνουν τα δωμάτια ανάλογα με τις ανάγκες των πελατών που καλύπτουν,</li> <li>▪ χρησιμοποιούν με ευχέρεια την ονοματολογία των τύπων των δωματίων.</li> </ul>
<p><b>ΤΥΠΟΙ ΔΩΜΑΤΙΩΝ - ΤΥΠΟΙ ΣΥΜΦΩΝΙΩΝ - ΠΩΛΗΣΗ ΔΩΜΑΤΙΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Υπολογισμός τιμών δωματίων.</li> <li><input type="checkbox"/> Παραγωγική ικανότητα πωλητού κρατήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Χρήσιμες οδηγίες για την πώληση δωματίων.</li> <li><input type="checkbox"/> Το ξενοδοχειακό προϊόν.</li> <li><input type="checkbox"/> Ξενοδοχειακά πακέτα.</li> <li><input type="checkbox"/> Σύνθεση του προϊόντος.</li> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι διάθεσης.</li> <li><input type="checkbox"/> Όροι ενοικίασης.</li> <li><input type="checkbox"/> Καθορισμός τιμών.</li> <li>- Διαδικασία καθορισμού τιμών.</li> <li>- Πινακίδες τιμών - επίσημες τιμές.</li> <li><input type="checkbox"/> Συνεργασία με tour operators και travel agencies.</li> <li><input type="checkbox"/> Δημιουργία και υπογραφή συμβάσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Ειδικές τιμές.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν και περιγράφουν τους τρόπους διάθεσης των δωματίων,</li> <li>▪ περιγράφουν και συμβολίζουν τους τρόπους ενοικίασης δωματίων,</li> <li>▪ κατανοούν τη διαδικασία καθορισμού τιμών,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τις περιπτώσεις στις οποίες προβλέπονται προσαυξήσεις ή μειώσεις,</li> <li>▪ κατανοούν το θεσμικό πλαίσιο σύναψης συμβολαίων και χρησιμοποιούν όρους συμβολαίων,</li> <li>▪ διακρίνουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες πελατών.</li> </ul>
<p><b>ΤΡΟΠΟΙ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι αποδοχής κράτησης.</li> <li>- Απόρριψη κράτησης.</li> <li>- Κρατήσεις σε αναμονή.</li> <li>- Κρατήσεις overbooking.</li> <li><input type="checkbox"/> Χρησιμότητα και μέθοδοι διαχείρισης του overbooking .</li> <li><input type="checkbox"/> Κρατήσεις με συμβόλαια allotment.</li> <li><input type="checkbox"/> Είδη vouchers και κάλυψη που παρέχουν.</li> <li><input type="checkbox"/> Αδυναμία εξυπηρέτησης επιβεβαιωμένων κρατήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Καταχώριση κρατήσεων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν και περιγράφουν τους τρόπους αποδοχής των κρατήσεων,</li> <li>▪ κατανοούν τη σκοπιμότητα και περιγράφουν τη διαδικασία διαχείρισης του overbooking,</li> <li>▪ γνωρίζουν τα σχετικά με την σύναψη συμβολαίων allotment,</li> <li>▪ περιγράφουν τα vouchers και τις καλύψεις που παρέχουν ανάλογα με τον κάθε τύπο,</li> <li>▪ καταχωρούν και επιβεβαιώνουν κρατήσεις.</li> </ul>

**ΜΑΘΗΜΑ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**  
**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 5 ( 2 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 :

- 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><b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Γνωριμία με τη μαγειρική τέχνη.</li> <li><input type="checkbox"/> Ορισμός της μαγειρικής τέχνης.</li> <li><input type="checkbox"/> Η ιστορική εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι σύγχρονες τάσεις της μαγειρικής.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι διατροφικές ανάγκες και συνήθειες του ανθρώπου.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διατυπώνουν το ορισμό της μαγειρικής και της γαστρονομίας,</li> <li>▪ αναφέρουν την ιστορική διαδρομή της μαγειρικής,</li> <li>▪ περιγράφουν τις διατροφικές συνήθειες και ανάγκες των λαών,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν την ανάγκη ικανοποίησης των διατροφικών συνηθειών και αναγκών των ανθρώπων.</li> </ul>
<p><b>ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση της κουζίνας - Διαμόρφωση χώρων.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι διάφοροι τύποι κουζίνας.</li> <li><input type="checkbox"/> Η κουζίνα των ξενοδοχείων και των ανεξάρτητων επισιτιστικών επιχειρήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Εγκαταστάσεις κουζίνας. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ηλεκτρική εγκατάσταση.</li> <li>- Εγκαταστάσεις ύδρευσης και αποχέτευσης.</li> <li>- Εγκαταστάσεις παροχής φυσικού αερίου.</li> <li>- Εγκαταστάσεις πυρανίχνευσης και πυρόσβεσης.</li> <li>- Σύνδεση των μηχανών και συσκευών της κουζίνας με τα δίκτυα των εγκαταστάσεων.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Μηχανές και συσκευές (κορδέλα κοπής κρέατος, μηχανή κιμά, φριτέζες, ζαμπονομηχανές, φούρνοι μικροκυμάτων, κρεπιέρες ανατρεπόμενο τηγάνι, αποχυματές, κόφτες λαχανικών τοστιέρες - φρυγανιέρες, κ.ά.).</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τα τμήματα των διαφόρων τύπων κουζίνας ανάλογα με τη μορφή της επισιτιστικής επιχείρησης που εξυπηρετούν,</li> <li>▪ γνωρίζουν τη χρήση των χώρων του κάθε τμήματος,</li> <li>▪ αναφέρουν τις κατηγορίες του εξοπλισμού της κουζίνας και τα επιμέρους είδη κάθε κατηγορίας (μηχανές και συσκευές ),</li> <li>▪ κατονομάζουν τα δίκτυα των εγκαταστάσεων της κουζίνας,</li> <li>▪ κατανοούν τη σκοπιμότητά τους και περιγράφουν τη συγκρότηση και διάταξή τους,</li> <li>▪ συνδέουν με ασφάλεια τις μηχανές και συσκευές της κουζίνας στα δίκτυα των εγκαταστάσεων.</li> <li>▪ κάνουν χρήση των μηχανών και συσκευών με ασφάλεια και τις συντηρούν.</li> </ul>
<p><b>Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Βασικός εξοπλισμός. (μαγειρικές εστίες, φούρνοι, σχάρες, μπεν -</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τις κατηγορίες του εξοπλισμού της κουζίνας και τα επιμέρους είδη κάθε</li> </ul>

<p>μαρί, σαλαμάνδρα, καζάνια, λάντζες, μηχανές πλύσεως πιάτων και ποτηριών, ερμάρια, τραπέζια εργασίας).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Περιγραφή και λειτουργία.</li> <li>- Οδηγίες χρήσης και συντήρησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Μαγειρικά σκεύη. (κατσαρόλες, χύτρες ατμού, τηγάνια, γάστρες, ταψιά, λαμαρίνες, δοχεία μπεν - μαρί, τερίνες, σουρωτήρια κ.ά.).</li> <li>- Υλικά μαγειρικών σκευών.</li> <li>- Είδη σκευών διαστάσεις και χρήσεις τους.</li> <li>- Συντήρηση μαγειρικών σκευών.</li> <li><input type="checkbox"/> Εργαλεία κουζίνας. (Μαχαίρια διάφορα, ακόνια, πιρούνες, ψαλίδια, τρίφτες κ.ά.).</li> <li>- Υλικά κατασκευής και χρήσεις τους.</li> <li>- Συντήρηση των εργαλείων.</li> </ul>	<p>κατηγορίας (βασικός εξοπλισμός, μαγειρικά σκεύη και εργαλεία),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν τον τρόπο χρήσης του εξοπλισμού,</li> <li>▪ συντηρούν τον εξοπλισμό,</li> <li>▪ κάνουν χρήση του εξοπλισμού με ασφάλεια,</li> <li>▪ τηρούν τις σχετικές διατάξεις υγιεινής.</li> </ul>
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Σύνθεση προσωπικού κουζίνας.</li> <li><input type="checkbox"/> Προσόντα και καθήκοντα προσωπικού κουζίνας.</li> <li><input type="checkbox"/> Τουριστική - επαγγελματική συνείδηση.</li> <li><input type="checkbox"/> Στολές και εμφάνιση προσωπικού κουζίνας.</li> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση υπηρεσιών κουζίνας.</li> <li><input type="checkbox"/> Σχέσεις του προσωπικού κουζίνας με το προσωπικό των άλλων τμημάτων της επιχείρησης.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν το προσωπικό της κουζίνας, αναφέρουν τα προσόντα και τα καθήκοντά του,</li> <li>▪ κατανοούν το πρόγραμμα εργασίας του προσωπικού,</li> <li>▪ συνδυάζουν τη στολή και την αμφίεση με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται τις συνέπειες των καλών σχέσεων μεταξύ των τμημάτων,</li> <li>▪ εκπονούν προγράμματα εργασίας.</li> </ul>
<p><b>ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ</b></p> <p><b>Λαχανικά</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ορολογία στην μαγειρική</li> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι και μέθοδοι παρασκευής λαχανικών. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Εργασίες προετοιμασίας - Προετοιμασία.</li> <li>- Απώλειες από το καθάρισμα.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι κοπής - σχήματα στα λαχανικά. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Τρόποι κοπής και στο κρεμμύδι - μαϊντανό λεμόνι - πορτοκάλι - ντομάτα -πατάτες.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Συνδυασμοί λαχανικών. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Μπουκέ γκαρνί - μιρεπούα - ονιόν κλουτέ - ντουξέλ - ντομάτα κονκασέ .</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Παρασκευάσματα λαχανικών που ψήνονται. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ντομάτες κονκασέ ψημένες.</li> <li>- Πιπεριές ξεφλουδισμένες.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ιδιαίτερα γνωρίσματα των προπαρασκευασμένων λαχανικών.</li> </ul> <p><b>Ζωμοί</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Προετοιμασίες.</li> <li><input type="checkbox"/> Διαυγείς βασικοί ζωμοί. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ζωμός κρέατος και οστών (Meat stock).</li> <li>- Ζωμός πουλερικών (Chicken stock).</li> <li>- Ζωμός μοσχαριού (Veal stock).</li> <li>- Ζωμοί λαχανικών (Vegetable stock).</li> <li>- Ζωμός ψαριού (Fish stock).</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Σκουρόχρωμοι βασικοί ζωμοί.</li> <li><input type="checkbox"/> Έτοιμοι ζωμοί.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν την έννοια «βασικά παρασκευάσματα» και αναφέρουν χαρακτηριστικά παραδείγματα,</li> <li>▪ αναφέρουν και περιγράφουν τα διάφορα σχήματα στα οποία κόβονται τα λαχανικά, οι πατάτες και το κρεμμύδι,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τα είδη των λαχανικών, αναφέρουν και εκτελούν τις παρασκευές με ωμά και ψημένα λαχανικά,</li> <li>▪ κατονομάζουν τους συνδυασμούς λαχανικών που θεωρούνται βασικά παρασκευάσματα και αναφέρουν τις χρήσεις τους,</li> <li>▪ αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των ζωμών,</li> <li>▪ περιγράφουν τους ζωμούς,</li> <li>▪ αναφέρουν τα παράγωγα των βασικών ζωμών,</li> <li>▪ παρασκευάζουν ζωμούς,</li> <li>▪ αναφέρουν την χρήση των ζωμών,</li> <li>▪ διατηρούν τους παρασκευασμένους ζωμούς,</li> <li>▪ αναφέρουν τις διαφορές τους με τους έτοιμους ζωμούς.</li> </ul>
<p><b>ΒΑΣΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p>

<p><input type="checkbox"/> Διάρκειες μαγειρέματος.</p> <p><input type="checkbox"/> Διάφοροι τρόποι τελικής ετοιμασίας.</p> <p><input type="checkbox"/> Μαγείρεμα με υγρή θερμότητα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ζεμάτισμα.</li> <li>- Βράσιμο (Boiling).</li> </ul> <p>✓ Παρασκευές λαχανικών - Συντήρηση παρασκευασμένων λαχανικών.</p> <p>✓ Παρασκευές με όσπρια.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Σιγανό βράσιμο σε χαμηλή φωτιά - Ποσέ (Poaching).</li> <li>- Μαγείρεμα με ατμό - με πίεση ατμού (Steaming).</li> <li>- Μαγείρεμα με λίγο υγρό (to stew/cuire a l'etouffee).</li> <li>- Μπρεζέ (to braise/braiser).</li> </ul> <p><b>Ορισμός - Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τρόπων μαγειρέματος με υγρή θερμότητα.</b></p> <p><b>Τροφές που παρασκευάζονται με τους παραπάνω τρόπους.</b></p> <p><b>Αναγκαίος εξοπλισμός - Περιγραφή των διαφόρων τρόπων παρασκευής.</b></p> <p><b>Σημεία τα οποία απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή.</b></p> <p><input type="checkbox"/> Τηγάνισμα (deep frying / frire).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Βαθύ τηγάνισμα.</li> <li>- Ρηχό τηγάνισμα.</li> <li>- Σωτέ.</li> </ul> <p><b>Ορισμός - Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τρόπων τηγανίσματος.</b></p> <p><b>Τροφές που παρασκευάζονται με τους παραπάνω τρόπους.</b></p> <p><b>Αναγκαίος εξοπλισμός - περιγραφή των διαφόρων τρόπων παρασκευής.</b></p> <p><b>Σημεία τα οποία απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Στάδια τηγανίσματος.</li> <li>- Συνταγές για τηγάνισμα.</li> <li>- Συνταγές για βαθύ τηγάνισμα.</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Μαγείρεμα με στεγνή θερμότητα - Ψήσιμο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ψήσιμο στον φούρνο.</li> <li>- Ψήσιμο στο γκριλ (to grill/griller).</li> <li>- Ψήσιμο στη σχάρα.</li> <li>- Ψήσιμο στην σούβλα.</li> <li>- Μικροκύματα.</li> </ul> <p><b>Ορισμός - Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τρόπων ψησίματος.</b></p> <p><b>Τροφές που παρασκευάζονται με τους παραπάνω τρόπους.</b></p> <p><b>Αναγκαίος εξοπλισμός - περιγραφή των διαφόρων τρόπων παρασκευής.</b></p> <p><b>Σημεία στα οποία απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν την έννοια «μαγείρεμα»,</li> <li>▪ αναφέρουν και επεξηγούν τους λόγους, για τους οποίους μαγειρεύονται οι τροφές,</li> <li>▪ αναφέρουν και επεξηγούν τους τρόπους μετάδοσης της θερμότητας,</li> <li>▪ εκτιμούν τη σημασία των λαχανικών και οσπρίων στη διατροφή του ανθρώπου,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τα είδη των λαχανικών και οσπρίων και αξιολογούν την ποιότητά τους,</li> <li>▪ εκτελούν απλές παρασκευές με βρασμένα λαχανικά &amp; όσπρια,</li> <li>▪ αναφέρουν τις συνθήκες σωστής συντήρησης των παρασκευασμένων λαχανικών,</li> <li>▪ κατονομάζουν τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος,</li> <li>▪ περιγράφουν την κάθε μέθοδο μαγειρέματος,</li> <li>▪ αναφέρουν τα πλεονεκτήματα ή/και τα μειονεκτήματα της κάθε μεθόδου.</li> <li>▪ ονομάζουν τις τροφές ή κατηγορίες τροφών, που παρασκευάζονται με τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος,</li> <li>▪ επιλέγουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για την εφαρμογή της κάθε μεθόδου.</li> </ul>
<p><b>ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ</b></p> <p><b>Οι σούπες</b></p> <p><input type="checkbox"/> Κατηγορίες σουπών και ζωμών.</p> <p><input type="checkbox"/> Παράγωγα των κατηγοριών των σουπών.</p> <p><input type="checkbox"/> Χρήση των σουπών και ζωμών στο μενού.</p> <p><input type="checkbox"/> Παρασκευές βασικών σουπών και ζωμών.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Οι διαυγείς σούπες.</li> <li>- Οι κονσομέ.</li> <li>- Σούπες με δέσιμο - Σούπες βελουτέ.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των σουπών,</li> <li>▪ περιγράφουν σούπες και ζωμούς,</li> <li>▪ αναφέρουν τα παράγωγα των βασικών σουπών,</li> <li>▪ παρασκευάζουν σούπες,</li> <li>▪ διατηρούν τις παρασκευασμένες σούπες μέχρι την κατανάλωσή τους,</li> <li>▪ συγκρίνουν και αναφέρουν τις διαφορές με τους</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Σούπες με κρέμα γάλακτος.</li> <li>- Σούπες κρέμας.</li> <li>- Σούπες λαχανικών.</li> <li>- Σούπες πουρέ.</li> <li>- Σκουρόχρωμες σούπες με δέσιμο.</li> <li>- Διάφορα είδη από τοπικές σούπες.</li> <li>- Εθνικές σούπες.</li> <li>- Σούπες σπεςιαλιτέ.</li> <li>- Κρύα εδέσματα.</li> <li><input type="checkbox"/> Προπαρασκευασμένες σούπες - Convenience.</li> </ul>	<p>έτοιμους ζυμούς.</p>
<p><b>Σάλτσες και συνοδευτικά παρασκευών</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κατηγορίες σαλτσών - Παράγωγα σαλτσών.</li> <li><input type="checkbox"/> Χρήση σαλτσών, βουτύρων και dressing. Δημιουργία και αξιοποίηση σαλτσών και συνοδευτικών.</li> <li>- Άσπρη σάλτσα - μπεςαμέλ .</li> <li>- Σάλτσα Μορνέι.</li> <li>- Σάλτσα βελουτέ.</li> <li>- Σάλτσα σουπρέμ.</li> <li>- Σάλτσα λευκού κρασιού.</li> <li>- Σκούρα σάλτσα ή ισπανική.</li> <li>- Σάλτσα ντεμί - γκλας.</li> <li>- Σάλτσα ντομάτας.</li> <li>- Σάλτσα ναπολιτάνικη.</li> <li>- Σάλτσα ολλανδική.</li> <li>- Σάλτσα μπεαρνέζ.</li> <li>- Σάλτσα μαγιονέζα.</li> <li>- Σάλτσα ταρτάρ.</li> <li>- Σάλτσα κοκτέιλ.</li> <li><input type="checkbox"/> Συντήρηση σαλτσών και βουτύρων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ απαριθμούν τις κατηγορίες και τα είδη των σαλτσών και αναφέρουν τα παράγωγά τους, περιγράφουν τη σύνθεση των διαφόρων συνοδευτικών (βούτυρα, dressing κ.ά.),</li> <li>▪ παρασκευάζουν σάλτσες και βούτυρα,</li> <li>▪ συνδυάζουν τις σάλτσες με διάφορες παρασκευές,</li> <li>▪ διατηρούν τις παρασκευασμένες σάλτσες μέχρι την κατανάλωσή τους.</li> </ul>
<p><b>Αβγά</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ταξινόμηση - Χαρακτηριστικά γνωρίσματα.</li> <li><input type="checkbox"/> Κατηγορίες - Ποιότητες - Συντήρηση.</li> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι ψησίματος.</li> <li>- Με κέλυφος - Χωρίς κέλυφος,</li> <li>✓ Αβγά βραστά.</li> <li>✓ Οι ομελέτες.</li> <li>✓ Αβγά τηγανητά.</li> <li>✓ Αυγά μάτια</li> <li>✓ Αβγά ποσέ.</li> <li>✓ Αβγά μουλέ.</li> <li>✓ Αβγά σε σαγανάκι.</li> <li>✓ Αβγά σε κοκοτιέρα.</li> <li>✓ Τα αυγά μπρουϊγιέ.</li> <li>✓ Αβγά με μαγιονέζα - ρωσική σαλάτα - γεμιστά.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ελέγχουν την ποιότητα των αυγών,</li> <li>▪ παρασκευάζουν αυγά εφαρμόζοντας όλες τις μεθόδους μαγειρέματος αυγών που περιλαμβάνονται στον κατάλογο προγευμάτων,</li> <li>▪ ετοιμάζουν κατάλληλα συνοδευτικά για διάφορα είδη προγευμάτων,</li> <li>▪ ετοιμάζουν γαρνιτούρες και παρουσιάζει τις παρασκευές,</li> <li>▪ τοποθετούν με ευπαρουσίαστο τρόπο τις παρασκευές σε πιάτα ή πιατέλες για παράθεση.</li> </ul>

**ΜΑΘΗΜΑ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ**  
**ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 6 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.

<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</b>	<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ</b>
<p><b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ιστορική εξέλιξη επισιτιστικών επιχειρήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Χαρακτηριστικά μιας επισιτιστικής επιχείρησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Κατηγορίες επισιτιστικών επιχειρήσεων σύμφωνα με την ευρωπαϊκή και ελληνική νομοθεσία. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Αυτόνομες επισιτιστικές επιχειρήσεις.</li> <li>- Επισιτιστικές επιχειρήσεις σε ξενοδοχειακές μονάδες.</li> <li>- Τύποι - κατηγορίες - μορφές.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν το αντικείμενο του μαθήματος,</li> <li>▪ γνωρίζουν την ιστορική εξέλιξη των διαφόρων τύπων επισιτιστικών επιχειρήσεων,</li> <li>▪ διακρίνουν τα χαρακτηριστικά μιας επισιτιστικής επιχείρησης,</li> <li>▪ απαριθμούν τους τύπους και κατηγορίες των επισιτιστικών επιχειρήσεων,</li> <li>▪ περιγράφουν τις σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις στην εστίαση.</li> </ul>
<p><b>ΧΩΡΟΙ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Βασικές αρχές σχεδιασμού εγκαταστάσεων εστιατορίου.</li> <li><input type="checkbox"/> Κύριοι και δευτερεύοντες χώροι εστιατορίων.</li> <li><input type="checkbox"/> Εξοπλισμός εστιατορίων. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Έπιπλα - Ιματισμός - Επιτραπέζια σκεύη.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ιματισμός. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Τα τραπεζομάντιλα, οι χαρτοπετσέτες και οι μορφές τους.</li> <li>- Χρήση, καθαρισμός και συντήρηση.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τις βασικές αρχές σχεδιασμού ενός εστιατορίου,</li> <li>▪ διακρίνουν τους χώρους και τα τμήματά του,</li> <li>▪ αναφέρουν αναλυτικά όλα τα επιμέρους είδη του εξοπλισμού και τη χρήση τους,</li> </ul>
<p><b>Αναλυτική παρουσίαση του συνόλου του εξοπλισμού με περιγραφή και αναφορά στη χρηστικότητα κάθε είδους του.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ποτήρια - Κρύσταλλα - Γυάλινα σκεύη.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ καθαρίζουν τα σκεύη και τις συσκευές και συντηρούν τον εξοπλισμό του,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Μορφές χρήσης, καθαρισμός &amp; συντήρηση.</li> <li><input type="checkbox"/> Μαχαιροπήρουνα ειδικά μαχαιροπήρουνα.</li> <li>- Χρήση, καθαρισμός και συντήρηση.</li> <li><input type="checkbox"/> Πορσελάνες.</li> <li>- Χρήση, επιτραπέζια χρήση εξοπλισμού, καθαρισμός και συντήρηση</li> <li><input type="checkbox"/> Προμήθεια, διαχείριση και αποθήκευση εξοπλισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Μέτρα υγιεινής και ασφάλειας και ασφαλής χρήση του εξοπλισμού των εγκαταστάσεων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διαχειρίζονται τις αγορές εξοπλισμού με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης,</li> <li>▪ υλοποιούν μεθόδους προμήθειας εξοπλισμού,</li> <li>▪ γνωρίζουν και εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους του εστιατορίου.</li> </ul>
<p><b>ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΩΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Σύνθεση προσωπικού - οργανόγραμμα της επιχείρησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Στελέχωση των επισιτιστικών επιχειρήσεων σε όλα τα τμήματά τους.</li> <li><input type="checkbox"/> Επαγγελματική ενδυμασία &amp; εξοπλισμός.</li> <li><input type="checkbox"/> Εμφάνιση προσωπικού, πρότυπα ποιότητας (προσωπικότητα, εμφάνιση).</li> <li><input type="checkbox"/> Στολές και εμφάνιση προσωπικού.</li> <li><input type="checkbox"/> Υγιεινή.</li> <li><input type="checkbox"/> Ιεραρχία προσωπικού, θέσεις &amp; καθήκοντα</li> <li><input type="checkbox"/> Εργασιακές σχέσεις και προγραμματισμός εργασίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Συνήθη συστήματα αμοιβών.</li> <li><input type="checkbox"/> Περιγραφή θέσεων εργασίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Τουριστική - επαγγελματική συνείδηση.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τη σύνθεση του προσωπικού όλων των τμημάτων μιας επισιτιστικής επιχείρησης,</li> <li>▪ αναφέρουν τα προσόντα και τα καθήκοντα της κάθε θέσης του προσωπικού μιας επισιτιστικής επιχείρησης,</li> <li>▪ διακρίνουν τους τρόπους στελέχωσης μιας επισιτιστικής επιχείρησης,</li> <li>▪ περιγράφουν τη σωστή εμφάνιση του προσωπικού της,</li> <li>▪ συσχετίζουν την εμφάνιση και την υγιεινή με την προσφορά ποιοτικών υπηρεσιών,</li> <li>▪ διακρίνουν τους τρόπους ανάπτυξης καλών σχέσεων στην εργασία,</li> <li>▪ σχεδιάζουν ένα απλό πρόγραμμα με βάση τις ανάγκες διαφόρων τύπων επισιτιστικών επιχειρήσεων</li> </ul>
<p><b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Στάση &amp; συμπεριφορά.</li> <li>- Στάση &amp; συμπεριφορά προς τους πελάτες.</li> <li>- Στάση &amp; συμπεριφορά προς προϊσταμένους - συναδέλφους και υφισταμένους.</li> <li>✓ Στάση - προσοχή - έκφραση - ομιλία - προθυμία.</li> <li><input type="checkbox"/> Αναγνώριση τύπου πελατών - ψυχολογία πελάτη.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αποδεικνύουν την σπουδαιότητα της σωστής συμπεριφοράς του προσωπικού προς τους πελάτες,</li> <li>▪ αναφέρουν και να αναλύουν τα σημεία που χαρακτηρίζουν την συμπεριφορά του προσωπικού προς τους πελάτες,</li> <li>▪ εφαρμόζουν σωστά τους κανόνες προσωπικής και τηλεφωνικής επικοινωνίας με τους πελάτες,</li> <li>▪ αναφέρουν τα βασικά σημεία που διέπουν τις σχέσεις προϊσταμένων &amp; υφισταμένων στο εστιατόριο.</li> </ul>
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Διαδικασίες καθαρισμού εστιατορίου.</li> <li><input type="checkbox"/> Προετοιμασία εστιατορίου.</li> <li>- Διάταξη επίπλων.</li> <li>- Στρώσιμο τραπεζιού.</li> <li>- Κουβέρ table d' hote, κουβέρ a la carte, κουβέρ πρωινού.</li> <li>- Χειρισμός λινών και επιτραπέζιων σκευών.</li> <li>- Προετοιμασία σκευοθηκών και τραπεζιών υπηρεσίας - table de service.</li> <li><input type="checkbox"/> Η εξυπηρέτηση στο εστιατόριο.</li> <li>- Υποδοχή πελατών, διάθεση τραπεζιών.</li> <li>- Ενημέρωση πελατών &amp; προώθηση πωλήσεων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ εφαρμόζουν τη διαδικασία καθαρισμού χώρων και εγκαταστάσεων μιας επισιτιστικής επιχείρησης,</li> <li>▪ σχεδιάζουν τη διάταξη των επίπλων, ανάλογα με την κατηγορία και το είδος της επιχείρησης,</li> <li>▪ στρώνουν τα τραπέζια με κουβέρ (mise en place) ακολουθώντας τη σωστή σειρά τοποθέτησης,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα σκεύη των κουβέρ a la carte και table d' hote,</li> <li>▪ χειρίζονται τα λινά και τα επιτραπέζια σκεύη του εστιατορίου,</li> <li>▪ προετοιμάζουν τις σκευοθήκες και τα τραπέζια</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Λήψη παραγγελίας table d' hote &amp; a la carte.</li> <li>- Γραφή του δελτίου παραγγελίας και προώθηση στην κουζίνα.</li> <li>- Μεταφορά επιτραπέζιων σκευών.</li> <li>- Απόσυρση χρησιμοποιημένων σκευών και εδεσμάτων (debarrassage).</li> <li><input type="checkbox"/> Αποκατάσταση χώρου μετά το σερβίρισμα.</li> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση και λειτουργία ταμείου.</li> <li>- Τα έντυπα και ο εξοπλισμός του τμήματος.</li> <li>- Χειρισμός εντύπων ταμείου.</li> <li>- Χειρόγραφο και μηχανογραφημένο σύστημα έκδοσης λογαριασμών.</li> </ul>	<p>υπηρεσίας για τις ανάγκες του σερβιρίσματος,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ υποδέχονται τους πελάτες,</li> <li>▪ κατανοούν το σκοπό της ενημέρωσης των πελατών,</li> <li>▪ λαμβάνουν παραγγελία για κάθε σύστημα λειτουργίας της τραπεζαρίας, table d' hote και a la carte</li> <li>▪ μεταφέρουν με ασφάλεια τα επιτραπέζια σκεύη με τους δίσκους σερβιρίσματος,</li> <li>▪ τηρούν τις απαραίτητες προϋποθέσεις για το σερβίρισμα,</li> <li>▪ αποσύρουν με ασφάλεια τα σκεύη από τα τραπέζια των πελατών μετά το πέρας του γεύματος,</li> <li>▪ επαναφέρουν το χώρο στην αρχική καθαρή του κατάσταση μετά την παράθεση ενός γεύματος,</li> <li>▪ γνωρίζουν το εξοπλισμό και τα απαραίτητα έντυπα για την ορθολογιστική λειτουργία του ταμείου.</li> </ul>
<p><b>ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Γενικοί κανόνες σερβιρίσματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι σερβιρίσματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Χαρακτηριστικά και απαιτούμενος εξοπλισμός.</li> <li><input type="checkbox"/> Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των τρόπων σερβιρίσματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Εστιατόριο : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Εκτέλεση με κανόνες σερβιρίσματος.</li> <li>- Τεχνικές μεταφοράς.</li> <li>- Στάση προς τους επισκέπτες,</li> <li>- Απλοί διάλογοι στα πλαίσια της εξυπηρέτησης.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τους γενικούς κανόνες σερβιρίσματος,</li> <li>▪ περιγράφουν τα χαρακτηριστικά και τον απαιτούμενο εξοπλισμό για κάθε τρόπο σερβιρίσματος,</li> <li>▪ εφαρμόζουν τους τρόπους σερβιρίσματος τόσο κατά την προετοιμασία όσο και κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος,</li> <li>▪ προετοιμάζουν συσκευές και σκεύη για κάθε τρόπο σερβιρίσματος,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τα μειονεκτήματα και πλεονεκτήματα για κάθε τρόπο σερβιρίσματος.</li> </ul>
<p><b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΑΣΙΚΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κατηγορίες βασικών παρασκευών. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ορεκτικά.</li> <li>✓ Σούπες - κονσομέ.</li> <li>✓ Αυγά.</li> <li>✓ Ζυμαρικά - ρύζι.</li> <li>✓ Θαλασσινά - ψάρια.</li> <li>✓ Κρέατα.</li> <li>✓ Λαχανικά.</li> <li>✓ Σαλάτες.</li> <li>✓ Γλυκά - παγωτά - κομπόστες.</li> <li>✓ Τυριά.</li> <li>✓ Φρούτα.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι παρουσίασης και παράθεσης (mise en place και service). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Κουβέρ, απαραίτητα σκεύη και εξοπλισμός.</li> <li>-</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν και περιγράφουν τα είδη των βασικών παρασκευών,</li> <li>▪ επεξηγούν τα πιάτα ενός καταλόγου στους πελάτες,</li> <li>▪ χρησιμοποιούν τα κατάλληλα κατά περίπτωση σκεύη,</li> <li>▪ προετοιμάζουν, παρουσιάζουν και σερβίρουν όλες τις βασικές παρασκευές,</li> <li>▪ κάνουν χρήση ειδικών σκευών παρουσίασης.</li> </ul>
<p><b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ - ΚΥΡΙΑ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΝΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τα κύρια γεύματα. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Το πρωινό.</li> <li>✓ Είδη και σύνθεση πρωινού.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τα κύρια και δευτερεύοντα γεύματα,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα είδη του πρωινού και αναφέρουν τη σύνθεσή τους,</li> <li>▪ εκτελούν τις εργασίες προετοιμασίας,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Προετοιμασία τραπεζαρίας και τρόποι σερβιρίσματος πρωινού.</li> <li>✓ Κάρτα πρωινού &amp; αποκατάσταση τραπεζαρίας.</li> <li>- Μεσημβρινό και βραδινό γεύμα.</li> <li>✓ Σύνθεση γευμάτων προετοιμασία τραπεζαρίας.</li> <li>✓ Τρόποι σερβιρίσματος.</li> <li>✓ Σερβίρισμα γευμάτων και αποκατάσταση τραπεζαρίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι υπηρεσίες σερβιρίσματος δωματίου (room service) στα ξενοδοχεία.</li> <li>- Κατάλογοι ειδών για την υπηρεσία δωματίου.</li> <li>- Λήψη παραγγελίας και προετοιμασία σερβιρίσματος.</li> <li>- Σερβίρισμα και απομάκρυνση σκευών από τα δωμάτια.</li> </ul>	<p>σερβιρίσματος και debarrassage για κάθε είδους πρωινού,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τα είδη πρωινών,</li> <li>▪ γνωρίζουν τη σύνθεση των γευμάτων,</li> <li>▪ προετοιμάζουν την τραπεζαρία για κάθε γεύμα,</li> <li>▪ σερβίρουν απλά γεύματα,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα στάδια προετοιμασίας για τις υπηρεσίες σερβιρίσματος δωματίου,</li> <li>▪ συμμετέχουν στην οργάνωσή τους,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα είδη που αναφέρονται στην κάρτα υπηρεσιών δωματίου,</li> <li>▪ γνωρίζουν τους τρόπους λήψης παραγγελίας,</li> <li>▪ κατανοούν τη σπουδαιότητα απομάκρυνσης των χρησιμοποιημένων σκευών από τους ορόφους.</li> </ul>
--	---

**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.

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

<p>τιμών.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τεχνικές και μέθοδοι αγορών.</li> <li>- Με ή χωρίς διαγωνισμό.</li> <li>- Ημερήσιες αγορές αναλωσίμων.</li> <li>- Αγορές προϊόντων για αποθήκευση.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ απარიθμούν τις τεχνικές αγορών και κάθε είδους παραγγελιών της επιχείρησης.</li> </ul>
<p><b>ΑΓΟΡΕΣ - ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Επιλογή και αξιολόγηση προμηθευτών.</li> <li><input type="checkbox"/> Διαπραγμάτευση και σχέσεις με προμηθευτές.</li> <li><input type="checkbox"/> Συμφωνίες προμηθειών - συμβάσεις αγορών.</li> <li><input type="checkbox"/> Παραγγελίες - ημερήσια δελτία αγορών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τους τρόπους επιλογής προμηθευτών,</li> <li>▪ πραγματοποιούν παραγγελίες και αγορές ακολουθώντας τις απαιτούμενες διαδικασίες και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα έντυπα.</li> </ul>
<p><b>ΠΑΡΑΛΑΒΕΣ - ΕΛΕΓΧΟΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Το έργο της παραλαβής. - Εξοπλισμός του τμήματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Προδιαγραφές, έλεγχος προϊόντων.</li> <li><input type="checkbox"/> Διαδικασίες παραλαβών.</li> <li>- Έλεγχος συσκευασίας.</li> <li>- Έλεγχος ποσότητας (καταμέτρηση - ζύγισμα).</li> <li>- Έλεγχος ποιότητας.</li> </ul> <p>Έλεγχος τιμής.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τις απαραίτητες προϋποθέσεις εγκαταστάσεων και εξοπλισμού για τις παραλαβές, διακρίνουν τις απαιτούμενες ενέργειες ελέγχου των προς παραλαβή προϊόντων και εμπορευμάτων,</li> </ul> <p>κατανέμουν τα παραληφθέντα εμπορεύματα και προϊόντα κατά κατηγορία και είδος.</p>

<p><b>ΠΑΡΑΛΑΒΕΣ - ΕΠΙΣΤΡΟΦΕΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Επιστροφές - ακυρώσεις.</li> <li><input type="checkbox"/> Έντυπα και δελτία παραλαβών.</li> <li>- Λογιστικός έλεγχος.</li> <li>Καταχώρηση τιμολογίων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ χειρίζονται περιπτώσεις αμφισβητήσεων, επιστροφών και ακυρώσεων κατά την παραλαβή.</li> <li>▪ κατανέμουν τα παραληφθέντα εμπορεύματα και προϊόντα κατά κατηγορία και είδος,</li> <li>▪ αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα διάφορα έντυπα και δελτία παραλαβών,</li> </ul> <p>ελέγχουν, συμπληρώνουν, παραλαμβάνουν και καταχωρούν τα σχετικά έντυπα.</p>
<p><b>ΑΠΟΘΗΚΕΣ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Είδη αποθηκών (χωροταξία - εγκαταστάσεις - εξοπλισμός).</li> <li><input type="checkbox"/> Κανόνες λειτουργίας της αποθήκης.</li> <li><input type="checkbox"/> Κόστος αποθήκευσης.</li> <li><input type="checkbox"/> Αποθήκευση τροφίμων και ποτών (χώροι και συνθήκες).</li> <li>- Αποθήκευση ευπαθών τροφίμων.</li> <li>- Αποθήκευση τροφίμων μακράς διάρκειας.</li> <li><input type="checkbox"/> Ασφάλεια και υγιεινή τροφίμων και ποτών κατά την αποθήκευση.</li> <li>- Υγειονομικός κανονισμός.</li> <li>- Συνήθη λάθη κατά την αποθήκευση τροφίμων.</li> <li>Αποθήκευση εξοπλισμού και εμπορευμάτων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τα είδη τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό της αποθήκης, ανάλογα με το είδος της επιχείρησης,</li> <li>▪ περιγράφουν τις λειτουργίες της αποθήκης,</li> <li>▪ αναφέρουν και εφαρμόζουν τους κανόνες για την ασφαλή και υγιεινή αποθήκευση τροφίμων και ποτών,</li> <li>▪ αναφέρουν τις αιτίες φθορών κατά την αποθήκευση.</li> </ul>
<p><b>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Αποθήκευση καυσίμων.</li> <li><input type="checkbox"/> Αποθήκευση ανακυκλώσιμων απορριμμάτων.</li> <li><input type="checkbox"/> Διαχείριση - Απογραφή αποθήκης.</li> <li>- Διαδικασία απογραφής</li> <li>- Συστήματα απογραφών</li> <li>- Μέθοδοι προσδιορισμού αξίας αποθεμάτων.</li> <li><input type="checkbox"/> Καταστροφή εμπορευμάτων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ελέγχουν τις αποθήκες της επιχείρησης,</li> <li>▪ αναφέρουν τους τύπους απογραφών,</li> <li>▪ περιγράφουν τη διαδικασία απογραφής,</li> <li>▪ διαχειρίζονται τα έντυπα της αποθήκης,</li> </ul>
<p><b>ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Διαδικασία διακίνησης στα τμήματα της επιχείρησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Απαραίτητα έντυπα</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τη σωστή διαδικασία έκδοσης των υλικών και τη διακίνησή τους στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης,.</li> <li>▪ χρησιμοποιούν και συμπληρώνουν τα κατάλληλα έντυπα.</li> </ul>
<p><b>ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Σκοπός διατήρησης αποθεμάτων.</li> <li><input type="checkbox"/> Κατηγορίες αποθεμάτων.</li> <li><input type="checkbox"/> Ορισμός επιπέδων αποθεμάτων.</li> <li><input type="checkbox"/> Αποθέματα ασφαλείας.</li> <li><input type="checkbox"/> Κόστος αποθεμάτων.</li> <li>- Μέθοδοι προσδιορισμού αξίας αποθεμάτων.</li> <li><input type="checkbox"/> Αρχεία - δελτία αποθεμάτων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν το επίπεδο των αποθεμάτων,</li> <li>▪ διακρίνουν και περιγράφουν τις μεθόδους προσδιορισμού αξίας αποθέματος,</li> <li>▪ διαχειρίζονται τα έντυπα για την οργάνωση των αποθεμάτων,</li> <li>▪ παρακολουθούν τα αποθέματα με λογιστικό και πραγματικό τρόπο.</li> </ul>



**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,

<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</b>	<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ</b>
<p><b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ανάλυση των στόχων του μαθήματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Η σημασία της υγιεινής και της ασφάλειας στο χώρο εργασίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Επαγγελματικός κίνδυνος.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ορισμός και πηγές του επαγγελματικού κινδύνου.</li> <li>- Επιπτώσεις του επαγγελματικού κινδύνου.</li> <li>- Αρχές πρόληψης επαγγελματικού κινδύνου.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Εργατικό ατύχημα.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ορισμός και αιτίες εργατικών ατυχημάτων.</li> <li>- Μέτρα για την αποφυγή των εργατικών ατυχημάτων.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Επαγγελματικές ασθένειες.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τους στόχους του μαθήματος και τη σημασία της ασφάλειας και υγιεινής στο μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον,</li> <li>▪ ορίζουν την έννοια του επαγγελματικού κινδύνου,</li> <li>▪ απαριθμούν τις πηγές του επαγγελματικού κινδύνου και της επιπτώσεις του στην κοινωνία, την επιχείρηση και την οικονομία,</li> <li>▪ κατανοούν τις έννοιες του εργατικού ατυχήματος και της επαγγελματικής ασθένειας και διακρίνουν τη μεταξύ τους διαφορά,</li> <li>▪ κατονομάζουν τις αιτίες των εργατικών ατυχημάτων,</li> <li>▪ αναφέρουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται - τόσο από τον εργοδότη, όσο και από τον εργαζόμενο - για την αποφυγή τους.</li> </ul>
<p><b>ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τα κριτήρια ασφαλείας που πρέπει</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κτίρια.</li> <li><input type="checkbox"/> Οδοί διαφυγής και έξοδοι κινδύνου.</li> <li><input type="checkbox"/> Το φυσικό περιβάλλον των χώρων εργασίας (θερμοκρασία, εξαερισμός, φωτισμός).</li> <li><input type="checkbox"/> Μέτρα για την εξασφάλιση των κατάλληλων συνθηκών εργασίας. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Δάπεδα των χώρων εργασίας.</li> <li>- Διάδρομοι κυκλοφορίας.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Σήμανση χώρων εργασίας. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Τρόποι σήμανσης</li> <li>- Χρήσιμες πληροφορίες και οδηγίες, που αφορούν στα σήματα.</li> </ul> </li> </ul>	<p>να πληρούν οι χώροι ασφαλείας,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τις απαιτούμενες προϋποθέσεις για ένα ασφαλές και υγιεινό περιβάλλον εργασίας,</li> <li>▪ 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,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τις διάφορες σημάνσεις που αφορούν στους χώρους της μελλοντικής τους εργασίας.</li> </ul>
<p><b>ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ - ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κίνδυνοι κοινοί από μηχανήματα, συσκευές και εργαλεία, που συναντιούνται στην επιχείρηση.</li> <li><input type="checkbox"/> Μέτρα για την προστασία των εργαζομένων.</li> <li><input type="checkbox"/> Συντήρηση μηχανημάτων και συσκευών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τα μηχανήματα, τις συσκευές και τα εργαλεία, που από τη χρήση τους μπορεί να προκληθούν ατυχήματα (ηλεκτροπληξία, εγκαύματα, κοψίματα, εκδορές κ.ά.),</li> <li>▪ λαμβάνουν τα απαραίτητα κατά περίπτωση μέτρα προστασίας,</li> <li>▪ διακρίνουν τις απαιτήσεις επισκευής τους.</li> </ul>
<p><b>ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η σπουδαιότητα της υγιεινής,</li> <li><input type="checkbox"/> Υγιεινή προσωπικού. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προσωπική υγεία.</li> <li>- Ενδυμασία εργασίας.</li> <li>- Υγιεινή σώματος.</li> <li>- Προβλεπόμενοι χώροι υγιεινής προσωπικού.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Υγιεινή χώρων, εγκαταστάσεων και εξοπλισμού. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Καθαρισμός χώρων εργασίας, δωματίων κοινόχρηστων χώρων και χώρων συνεύρεσης κοινού.</li> <li>- Καθαρισμός πάγκων εργασίας, μηχανημάτων, συσκευών, σκευών και ιματισμού.</li> <li>- Απορρύπανση - αποστείρωση.</li> <li>- Απολύμανση.</li> <li>✓ Μέθοδοι και περιοδικότητα απολύμανσης.</li> <li>- Καταπολέμηση εντόμων - τρωκτικών.</li> <li>✓ Είδη εντόμων που διαβιούν στους χώρους της επιχείρησης.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Είδη καθαρισμού χώρων εργασίας και απαραίτητες προφυλάξεις κατά τη χρήση τους.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη σημασία ενός καθαρού και οργανωμένου χώρου εργασίας στην ποιότητα των παρεχόμενων από την επιχείρηση υπηρεσιών,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα μέτρα για τη σωστή υγιεινή των εργαζομένων σε όλα τα τμήματα της επιχείρησης και ιδιαίτερα στα σχετικά με τον επισιτισμό,</li> <li>▪ γνωρίζουν τους προβλεπόμενους στην επιχείρηση χώρους για τη σωστή υγιεινή του προσωπικού,</li> <li>▪ αναφέρουν τις μεθόδους, τις συσκευές και τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την απορρύπανση των χώρων και αποστείρωση των σκευών και του ιματισμού της επιχείρησης,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τα έντομα που διαβιούν στους χώρους της επιχείρησης,</li> <li>▪ 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,</li> <li>▪ επιλέγουν τα φιλικότερα προς το περιβάλλον υλικά καθαρισμού και απολύμανσης και κατονομάζουν τις προφυλάξεις που πρέπει να λαμβάνονται κατά τη χρήση τους.</li> </ul>
<p><b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Παράγοντες, που επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Βιολογικοί κίνδυνοι.</li> <li>- Χημικοί κίνδυνοι.</li> <li>- Φυσικοί κίνδυνοι.</li> <li>- Μικροοργανισμοί.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τους παράγοντες που προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα,</li> <li>▪ αναφέρουν τους κινδύνους για την υγεία από τη χρήση ακατάλληλων τροφίμων και τους παράγοντες που τους προκαλούν,</li> <li>▪ αναφέρουν τα είδη και τις συνθήκες ανάπτυξης</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Είδη</li> <li>✓ Συνθήκες ανάπτυξης</li> <li>☐ Μόλυνση τροφίμων.</li> <li>- Τρόφιμα υψηλού κινδύνου.</li> <li>☐ Τροφικές δηλητηριάσεις.</li> <li>- Προέλευση - είδη.</li> <li>- Οδηγίες για την πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων.</li> <li>☐ Η υγιεινή στο μαγείρεμα, το σερβίρισμα και τη διατήρηση των έτοιμων παρασκευών.</li> </ul>	<p>των μικροοργανισμών και την επίδρασή τους στα τρόφιμα και περιγράφουν τους τις μεθόδους και τους τρόπους καταστροφής τους στις διαδικασίες ασφαλούς συντήρησης των τροφίμων,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τα τρόφιμα που αλλοιώνονται και προκαλούν σοβαρές επιπτώσεις στην υγεία,</li> <li>▪ αναφέρουν τις συχνότερα παρατηρούμενες τροφικές δηλητηριάσεις, τις αιτίες που τις προκαλούν και τις προφυλάξεις που πρέπει να λαμβάνονται για την αποφυγή τους.</li> </ul>
<p><b>ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☐ Γνώσεις οικολογικής ισορροπίας.</li> <li>☐ Βασικές έννοιες ρύπανσης.</li> <li>- Ρύπανση ατμόσφαιρας, εδάφους και νερού.</li> <li>- Ηχορύπανση.</li> <li>- Πηγές κινδύνων - Βλάβες στην υγεία.</li> <li>- Μέτρα για την αποφυγή της ρύπανσης.</li> <li>✓ Συστήματα διαχείρισης αποβλήτων.</li> <li>☐ Πιθανές περιβαλλοντικές επιδράσεις τις επιχείρησης.</li> <li>☐ Συμβολή της επιχείρησης στην προστασία του περιβάλλοντος.</li> <li>- Έλεγχος κατανάλωσης νερού.</li> <li>- Έλεγχος του όγκου των αποβλήτων.</li> <li>- Βιολογικός καθαρισμός λυμάτων,</li> <li>- Χρήση συσκευών και υλικών φιλικών προς το περιβάλλον.</li> <li>- Διαχείριση στερεών και υγρών απορριμμάτων κουζίνας.</li> <li>✓ Διαχωρισμός και συλλογή ανακυκλώσιμων υλικών.</li> <li>☐ Θέματα επιλογής κατάλληλης κατά περίπτωση μορφής ενέργειας.</li> <li>- Χρήση φιλικής προς το περιβάλλον ενέργειας,</li> <li>- Εξοικονόμηση ενέργειας.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τις βασικές αρχές οικολογικής ισορροπίας,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τους φυσικούς πόρους της γης και το βαθμό εξάντλησής τους,</li> <li>▪ κατονομάζουν τους βασικούς ρύπους που επιβαρύνουν την ποιότητα του αέρα του νερού και του εδάφους,</li> <li>▪ εφαρμόζουν στην επιχείρηση και στο βαθμό του δυνατού μέτρα πρόληψης και αποτροπής της ρύπανσης,</li> <li>▪ αναφέρουν τις μορφές ανανεώσιμων πηγών ενέργειας,</li> <li>▪ διακρίνουν όλες τις εναλλακτικές μορφές ενέργειας,</li> <li>▪ εφαρμόζουν μεθόδους εξοικονόμησης ενέργειας.</li> </ul>
<p><b>ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΟΙ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΧΗΜΙΚΟΥΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☐ Κίνδυνοι που προέρχονται από τη χρήση φυσικού αερίου και διάφορα χημικά προϊόντα.</li> <li>☐ Η αντιμετώπιση των κινδύνων.</li> <li>☐ Σήμανση - πληροφόρηση.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τους κινδύνους που προέρχονται από τη χρήση του δικτύου και των συσκευών φυσικού αερίου καθώς και τη χρήση επικίνδυνων για την υγεία υλικών, καθαρισμού, απολύμανσης και απεντόμωσης,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τις συσκευές ελέγχου διαρροής στο δίκτυο φυσικού αερίου,</li> <li>▪ συνδέουν με ασφάλεια τις συσκευές στο δίκτυο,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τα ειδικά σήματα που αφορούν σε κινδύνους προερχόμενους από τη χρήση του φυσικού αερίου,</li> <li>▪ αναφέρουν τις απαιτούμενες προδιαγραφές των χώρων φύλαξης φιαλών εκρηκτικών αερίων.</li> </ul>
<p><b>ΑΤΥΧΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☐ Ο ηλεκτρισμός.</li> <li>☐ Γενικές πληροφορίες - κατηγορίες</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τους κινδύνους που προέρχονται από τη χρήση του ηλεκτρισμού, τόσο για τους</li> </ul>

<p>κινδύνου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η πρόληψη των ατυχημάτων από ηλεκτρισμό.</li> <li><input type="checkbox"/> Γενικές αρχές για την ασφαλή χρήση του ηλεκτρισμού.</li> </ul>	<p>ανθρώπους, όσο και για τους χώρους εργασίας,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ λαμβάνουν τα απαιτούμενα μέτρα για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας ή εγκαυμάτων, αναφέρουν και διακρίνουν τις απλές φθορές στην ηλεκτρική εγκατάσταση, που αποτελούν πηγές κινδύνων,</li> <li>▪ αναφέρουν και εφαρμόζουν τις γενικές αρχές για την ασφαλή χρήση του ηλεκτρισμού.</li> </ul>
<p><b>ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Είδη πυρκαγιών.</li> <li>- Κατηγορίες πυρκαγιών.</li> <li>- Αιτίες πυρκαγιάς.</li> <li>- Τρόποι μετάδοσης της φωτιάς.</li> <li><input type="checkbox"/> Αντιμετώπιση πυρκαγιών και πυροσβεστικά μέσα.</li> <li>- Αντιμετώπιση πυρκαγιών</li> <li>- Κατάσβεση πυρκαγιών.</li> <li>- Μέσα καταστολής ανά κατηγορία πυρκαγιάς.</li> <li>- Πυροσβεστήρες.</li> <li>- Άλλα μέτρα κατάσβεσης.</li> <li>- Απαιτούμενες ενέργειες σε περίπτωση πυρκαγιάς.</li> <li><input type="checkbox"/> Πρόληψη πυρκαγιών.</li> <li>- Μέτρα για την πρόληψη πυρκαγιών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη σημασία της πυρασφάλειας στον εργασιακό χώρο,</li> <li>▪ απαριθμούν τις αιτίες και τους τρόπους μετάδοσης μιας πυρκαγιάς,</li> <li>▪ αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα μέσα καταστολής των πυρκαγιών,</li> <li>▪ διαχωρίζουν τις κατηγορίες των πυρκαγιών και επιλέγουν τη σωστή μέθοδο για την καταστολή τους,</li> <li>▪ χειρίζονται τους φορητούς πυροσβεστήρες, τα μέσα των πυροσβεστικών σταθμών και τους κρουνοί των πυροσβεστικών φωλιών,</li> <li>▪ κατονομάζουν μέτρα για την πρόληψη των πυρκαγιών.</li> </ul>
<p><b>ΑΝΥΨΩΣΗ - ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΦΟΡΤΙΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Εισαγωγή.</li> <li><input type="checkbox"/> Χρήσιμες οδηγίες για τη μεταφορά και ανύψωση φορτίων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τους κινδύνους, που προέρχονται από τη χρήση ανυψωτικών και μεταφορικών μέσων,</li> <li>▪ αναφέρουν τις κακώσεις, που μπορεί να προκληθούν από εσφαλμένους χειρισμούς στη χειρωνακτική μεταφορά και ανύψωση βαρέων αντικειμένων,</li> <li>▪ κατονομάζουν τις απαραίτητες ενέργειες για την αποφυγή ατυχημάτων.</li> </ul>
<p><b>ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Έλεγχος αναπνοής.</li> <li><input type="checkbox"/> Λιποθυμία.</li> <li><input type="checkbox"/> Τραύματα - κοψίματα - εκδορές.</li> <li><input type="checkbox"/> Αιμορραγία.</li> <li><input type="checkbox"/> Ρινορραγία.</li> <li><input type="checkbox"/> Ηλεκτροπληξία.</li> <li><input type="checkbox"/> Εγκαύματα.</li> <li><input type="checkbox"/> Θερμοπληξία,</li> <li><input type="checkbox"/> Τραυματισμοί ματιών - ξένα σώματα</li> <li><input type="checkbox"/> Δηλητηρίαση.</li> <li><input type="checkbox"/> Ατυχήματα με καυστικές ουσίες.</li> <li><input type="checkbox"/> Προστασία από φυσικό αέριο</li> <li><input type="checkbox"/> Κατάγματα - διαστρέμματα - εξάρθρωσεις.</li> <li><input type="checkbox"/> Μεταφορά τραυματία.</li> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση φαρμακείου πρώτων βοηθειών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναγνωρίζουν τα συμπτώματα των συγκεκριμένων περιπτώσεων εκτάκτου ανάγκης και καταγράφουν τις κατά περίπτωση μεθόδους αντιμετώπισής τους.</li> <li>▪ αναφέρουν σε ποιες περιπτώσεις είναι απαραίτητη άμεση μεταφορά για ιατρική φροντίδα και τα μέτρα που απαιτούνται γι' αυτή σε απλές περιπτώσεις,.</li> <li>▪ αναφέρουν τα σκευάσματα, που είναι απαραίτητα για την παροχή πρώτων βοηθειών.</li> </ul>
<p><b>ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Γενική αναφορά στην υπάρχουσα για τις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναζητούν τη σχετική νομοθεσία και κατανοούν</li> </ul>

<p>επιχειρήσεις νομοθεσία για την ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων και των χώρων και εργαζομένων.</p> <p><input type="checkbox"/> Υποχρεώσεις εργοδοτών και εργαζομένων</p>	<p>τις διατάξεις της,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη σημασία εφαρμογής των σχετικών διατάξεων από τους εργοδότες και εργαζόμενους.</li> </ul>
<p><b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP</b></p> <p><input type="checkbox"/> Λόγοι ανάπτυξης συστήματος HACCP.</p> <p><input type="checkbox"/> Πλεονεκτήματα συστήματος.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τις αιτίες που επέβαλαν την ανάπτυξη και συνεχή βελτίωση του HACCP,</li> <li>▪ αναφέρουν τα πλεονεκτήματα της εφαρμογής του.</li> </ul>
<p><b>ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</b></p> <p><input type="checkbox"/> Κατανάλωση επικίνδυνων τροφίμων.</p> <p><input type="checkbox"/> Τροφικές δηλητηριάσεις.</p> <p><input type="checkbox"/> Είδη κινδύνων.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν γιατί η κατανάλωση ακατάλληλων τροφίμων είναι επικίνδυνη,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα είδη κινδύνων που εγκυμονούν στα τρόφιμα με παραδείγματα.</li> </ul>
<p><b>ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</b></p> <p><input type="checkbox"/> Βακτήρια.</p> <p><input type="checkbox"/> Ιοί.</p> <p><input type="checkbox"/> Παράσιτα.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τα βακτήρια, τους ιούς και τα παράσιτα, στα οποία οφείλονται σε μεγάλο βαθμό οι τροφικές δηλητηριάσεις,</li> <li>▪ κατανοούν τον τρόπο δράσης τους στα τρόφιμα.</li> </ul>
<p><b>ΧΗΜΙΚΟΙ /ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</b></p> <p><input type="checkbox"/> Φυσικά απαντώμενες χημικές ουσίες.</p> <p><input type="checkbox"/> Πρόσθετα τροφίμων.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τις κυριότερες επικίνδυνες χημικές ουσίες,</li> <li>▪ κατονομάζουν τους φυσικούς κινδύνους στα τρόφιμα.</li> </ul>
<p><b>ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ / ΠΑΡΑΛΑΒΗ / ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b></p> <p><input type="checkbox"/> Κριτήρια επιλογής προμηθευτών.</p> <p><input type="checkbox"/> Μέτρα για την ασφαλή παραλαβή και αποθήκευση των προμηθειών στην επισιτιστική μονάδα.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων που προμηθεύεται η επιχείρηση,</li> <li>▪ περιγράφουν τα κριτήρια ασφαλούς παραλαβής και αποθήκευσης των τροφίμων.</li> </ul>
<p><b>ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ</b></p> <p><input type="checkbox"/> Τρόφιμα μεγάλου μεγέθους.</p> <p><input type="checkbox"/> Τρόφιμα μικρού μεγέθους.</p> <p><input type="checkbox"/> Σάλτσες/ζωμοί.</p> <p><input type="checkbox"/> Φρούτα/λαχανικά.</p> <p><input type="checkbox"/> Άμυλο/ψωμί.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν και περιγράφουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για τη σωστή και ασφαλή διαχείριση και επεξεργασίας τροφίμων και πρώτων υλών για την παρασκευή εδεσμάτων ασφαλών για κατανάλωση.</li> </ul>
<p><b>ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b></p> <p><input type="checkbox"/> Διαμονή εν θερμώ/εν ψυχρώ.</p> <p><input type="checkbox"/> Σέρβις.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν τους κατάλληλους συνδυασμούς θερμοκρασίας - χρόνου διατήρησης των παρασκευασμάτων για την αποφυγή ανάπτυξης μικροβίων.</li> </ul>
<p><b>ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ</b></p> <p><input type="checkbox"/> Εκπαίδευση προσωπικού στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.</p> <p><input type="checkbox"/> Εκπαίδευση προσωπικού στις μεθόδους απολύμανσης και καθαρισμού των χώρων</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν με κάθε λεπτομέρεια όλους του κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής,</li> <li>▪ γνωρίζουν με κάθε λεπτομέρεια τα μέσα και τις μεθόδους απολύμανσης και καθαρισμού χώρων και εξοπλισμού,</li> </ul>

και του εξοπλισμού. <input type="checkbox"/> Βιβλιάρια υγείας.	▪ 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><b>ΕΝΝΟΙΑ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Το εννοιολογικό περιεχόμενο και η φύση του τουρισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Ορισμοί για τον τουρισμό.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ο Τουρισμός ως κοινωνικό και οικονομικό φαινόμενο.</li> <li>- Τα κύρια χαρακτηριστικά και η έννοια του σύγχρονου τουρισμού.</li> <li>- Ο τουρισμός ως παράγοντας διεύρυνσης των ανθρώπινων γνώσεων και σχέσεων.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τουρισμός και τουριστική επιστήμη.</li> <li><input type="checkbox"/> Γενικοί και ειδικοί κλάδοι.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τα καθοριστικά στοιχεία των εννοιών του τουρισμού,</li> <li>▪ κατονομάζουν τους κλάδους της τουριστικής επιστήμης και αναφέρουν το αντικείμενό τους.</li> </ul>
<p><b>Η ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΗ ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η οριοθέτηση της εξέλιξης του τουρισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Η πρώτη περίοδος εξέλιξης του τουρισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Η δεύτερη περίοδος εξέλιξης του τουρισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Η τρίτη περίοδος εξέλιξης του τουρισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Παράγοντες ανάπτυξης του διεθνούς τουρισμού και αντιμετώπιση των προβλημάτων, που δημιουργούνται από αυτή.</li> <li><input type="checkbox"/> Τάσεις μαζικού τουρισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Τα κίνητρα και οι φραγμοί της τουριστικής μετακίνησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Τα επακόλουθα της τουριστικής ανάπτυξης.</li> <li><input type="checkbox"/> Η συμβουλή τουριστικής ανάπτυξης στην οικονομία.</li> <li><input type="checkbox"/> Το μέλλον του τουρισμού.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αξιολογούν τα ιστορικά γεγονότα που συνέβαλλαν στην εξελικτική πορεία του τουρισμού,</li> <li>▪ καθορίζουν και ερμηνεύουν τους καθοριστικούς παράγοντες στους οποίους οφείλεται η ραγδαία ανάπτυξή του,</li> <li>▪ καθορίζουν τις θετικές και αρνητικές επιδράσεις του τουρισμού και εξηγούν πώς πρέπει να αντιμετωπίζονται τα προβλήματα που προκύπτουν απ' αυτόν,</li> <li>▪ αναλύουν τα κίνητρα και τους φραγμούς της τουριστικής μετακίνησης,</li> <li>▪ προσδιορίζουν και εξηγούν τις επιδράσεις των τεχνολογικών εξελίξεων στον τουρισμό.</li> </ul>
<p><b>Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η σύγχρονη μορφή του τουρισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Τουριστική βιομηχανία και η διάρθρωσή της.</li> <li><input type="checkbox"/> Η τουριστική αγορά και τα συστατικά στοιχεία της.</li> <li><input type="checkbox"/> Η Τουριστική ζήτηση.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ καθορίζουν και αναλύουν τα συστατικά στοιχεία του τουριστικού σύνθετου,</li> <li>▪ περιγράφουν τη διάρθρωση της τουριστικής αγοράς,</li> <li>▪ κατανοούν τις έννοιες της τουριστικής ζήτησης και αγοράς,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Τα χαρακτηριστικά της τουριστικής ζήτησης.</li> <li>- Οι παράγοντες της τουριστικής ζήτησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Η τουριστική προσφορά</li> <li>- Το τουριστικό προϊόν.</li> <li>- Τα χαρακτηριστικά του τουριστικού προϊόντος,</li> <li>- Τα τουριστικά αγαθά και υπηρεσίες.</li> <li>- Οι σημαντικότερες διακρίσεις των τουριστικών υπηρεσιών.</li> <li>- 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),.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ προσδιορίζουν τα χαρακτηριστικά τους,</li> <li>▪ αναφέρουν και αναλύουν τους παράγοντες που προσδιορίζουν την τουριστική ζήτηση,</li> <li>▪ ορίζουν το τουριστικό προϊόν,</li> <li>▪ διακρίνουν τις έννοιες των τουριστικών αγαθών,</li> <li>▪ αναφέρουν τις κατηγορίες και τα είδη τους.</li> </ul>
<p><b>Η ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η απασχόληση στον τουρισμό.</li> <li><input type="checkbox"/> Τα χαρακτηριστικά της τουριστικής απασχόλησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι διακρίσεις της τουριστικής απασχόλησης.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ προσδιορίζουν και αναλύουν τις ιδιαιτερότητες των τουριστικών υπηρεσιών, κατονομάζουν τους τομείς απασχόλησης στις υπηρεσίες τουρισμού και τα χαρακτηριστικά της.</li> </ul>
<p><b>ΟΙ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ - ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τυποποίηση και διάκριση του τουρισμού σε βασικές κατηγορίες (μαζικός, ατομικός, εσωτερικός, εξωτερικός, συνεχής, εποχιακός).</li> <li><input type="checkbox"/> Η ευρύτερα διαδεδομένες εναλλακτικές μορφές τουρισμού (γενικός τουρισμός, μορφωτικός, εκθέσεων, υγείας, άθλησης, πόλης, συνεδριακός, περιπέτειας, οικογενειακός, τρίτης ηλικίας)</li> <li><input type="checkbox"/> Η ευρύτερα διαδεδομένες εναλλακτικές μορφές τουρισμού (χειμερινών σπορ, παραχείμασης, ορεινός, αγροτικός, θαλάσσιος, χρονομεριστικός, θρησκευτικός, επιλεκτικός, κινήτρων, οικολογικός, λαϊκός, κοσμοπολίτικος, κοινωνικός, τουρισμός αναπήρων).</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τους βασικούς τύπους τουριστικών προορισμών και επισημαίνουν τους αντίστοιχους ελληνικούς τουριστικούς τόπους,</li> <li>▪ προσδιορίζουν και αναλύουν τις εναλλακτικές μορφές τουρισμού .</li> </ul>
<p><b>ΟΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ο τουρισμός και η κοινωνική αλλαγή.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι επιδράσεις του τουρισμού στους ανθρώπους, την οικογένεια και την κοινωνία.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι επιπτώσεις του τουρισμού στην ηθική συμπεριφορά των ατόμων.</li> <li><input type="checkbox"/> Ο τουρισμός και η δημόσια υγεία.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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,</li> <li>▪ καθορίζουν με ποιο τρόπο ο τουρισμός επηρεάζει τα θέματα δημόσιας υγείας και σε ποιους ακριβώς χώρους εντοπίζονται.</li> </ul>
<p><b>ΟΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οι επιδράσεις του τουρισμού στον πολιτισμό.</li> <li><input type="checkbox"/> Ο τουρισμός και το περιβάλλον.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι επιδράσεις του τουρισμού στο</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν και εξηγούν τις βασικές επιδράσεις του τουρισμού στον πολιτισμό,</li> <li>▪ αναφέρουν γιατί και με ποιους τρόπους επιδρά ο τουρισμός στο περιβάλλον και το</li> </ul>



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

**ΜΑΘΗΜΑ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 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 απεριτίφ, before - dinner κοκτέιλ, ντιζεστίφ και after-dinner κοκτέιλ,
- εξηγούν τους όρους σορτ ντρινκ (short drink) και λονγκ ντρινκ (long drink),
- περιγράφουν τη διαδικασία και τα στάδια οινοποίησης των οίνων, και άλλων ποτών που παρασκευάζονται με ζύμωση.
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την παραγωγή του κρασιού,
- κατονομάζουν όλους τους τύπους κρασιών και περιγράφουν τους τρόπους παραγωγής τους,
- αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών,
- αντιστοιχούν κρασιά με τα εδέσματα μιας επισιτιστικής μονάδας και συντάσσουν κάρτα κρασιών,
- διαχειρίζονται τα κρασιά την τραπεζαρία,
- ονομάζουν τις κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας και της Ευρώπης και τα οινικά προϊόντα τους.

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

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

<p><b>ΑΛΛΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aperitifs (Vermouth, Anise, Bitters).</li> <li><input type="checkbox"/> Aromatic Bitters.</li> <li><input type="checkbox"/> Digestives.</li> <li><input type="checkbox"/> Ενισχυμένοι Οίνοι. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Port sherry.</li> <li>- Malaga.</li> <li>- Μαυροδάφνη.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Λικέρ - Σιρόπια.</li> <li><input type="checkbox"/> Μπίρες.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τα είδη του Vermouth,</li> <li>▪ αναφέρουν μερικούς επιδόρπιους οίνους,</li> <li>▪ αναφέρουν ποια είναι τα Bitters και τα Aromatic Bitters,</li> <li>▪ αναφέρουν ποτά Anise,</li> <li>▪ γνωρίζουν σε ποιες κατηγορίες οινοπνευμάτων διακρίνονται,</li> <li>▪ αναφέρουν ξένα εκλεκτά λικέρ,</li> <li>▪ αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη μύρας,</li> <li>▪ αναφέρουν ποια είδη σιροπιών γνωρίζουν.</li> </ul>
<p><b>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΚΑΦΕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Καφές, <ul style="list-style-type: none"> <li>- Φύτευση.</li> <li>- Καλλιέργεια.</li> <li>- Συγκομιδή.</li> <li>- Εξεργασία.</li> <li>- Καβούρδισμα.</li> <li>- Παρασκευή.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τρίτο Κύμα καφέ.</li> <li><input type="checkbox"/> Drip Methods.</li> <li><input type="checkbox"/> Espresso. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ιστορία.</li> <li>- Φιλοσοφία.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Παρασκευή ενός τέλει espresso. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Αρωματικό προφίλ.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Latte Art.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράψουν την επεξεργασία του καρπού του καφέ,</li> <li>▪ περιγράψουν και κατανοούν την τάση του τρίτου κύματος καφέ,</li> <li>▪ περιγράψουν τους Drip Methods (καφέ με εκχύλιση): Chemex, Aero press, Hario,</li> <li>▪ γνωρίζουν και περιγράφουν τον καφέ espresso,</li> <li>▪ παρασκευάζουν μια κούπα espresso και cappuccino,</li> <li>▪ αξιολογούν μια ποικιλία καφέ cupping</li> </ul>
<p><b>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΑΦΕΨΗΜΑΤΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τσάι.</li> <li><input type="checkbox"/> Ποιότητες τσαγιού.</li> <li><input type="checkbox"/> Παρασκευή τσαγιού.</li> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι σερβιρίσματος τσαγιού.</li> <li><input type="checkbox"/> Τσάι βοτάνων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των διαφόρων ειδών τσαγιού σύμφωνα με τη χώρα προέλευσής τους,</li> <li>▪ εξηγούν τη μέθοδο παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματος του κοινού τσαγιού, του τσαγιού από βότανα και των αρωματισμένων τσαγιών.</li> </ul>
<p><b>ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ &amp; ΧΥΜΟΙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Μη αλκοολούχα ποτά (Soft Drinks) και αναψυκτικά. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ποτά με φρούτα και κρέμα.</li> <li>- Ποτά με χυμούς φρούτων κι αναψυκτικά.</li> <li>- Ποτά με λαχανικά.</li> <li>- Κοκτέιλ ς με χυμούς φρούτων</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τις σημαντικότερες κατηγορίες μη αλκοολούχων ποτών,</li> <li>▪ αναφέρουν τις κατηγορίες αναψυκτικών και τα κατατάσσουν σ' αυτές σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά τους,</li> <li>▪ σερβίρουν αναψυκτικά και μη αλκοολούχα ποτά,</li> <li>▪ αναφέρουν τα σημεία που πρέπει να προσεχθούν κατά την παρασκευή κοκτέιλς που περιέχουν χυμούς φρούτων,</li> <li>▪ δημιουργούν διαφόρων ειδών κοκτέιλς με μη αλκοολούχα ποτά, αναψυκτικά, φρούτα και χυμούς φρούτων, ακολουθώντας τις ενδεδειγμένες διαδικασίες παρασκευής και</li> </ul>

	<p>τους τρόπους σερβιρίσματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• γνωρίζουν με ποια σειρά πρέπει να πίνονται τα μη αλκοολούχα ποτά.</li> </ul>
--	--

## ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p><b>ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ - ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ιστορική Αναδρομή.</li> <li><input type="checkbox"/> Μυθολογία.</li> <li><input type="checkbox"/> Ονοματολογία.</li> <li><input type="checkbox"/> Ο άκρατος οίνος.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• αναφέρουν ιστορικά στοιχεία της πορείας του οίνου από την αρχαιότητα στην σύγχρονη εποχή και τις περιοχές που πρωτοκαλλιεργήθηκε το αμπέλι,</li> <li>• αναφέρουν ιστορικά τους πολιτισμούς που ασχολήθηκαν με την παραγωγή του κρασιού</li> <li>• ορίζουν τον άκρατο οίνο.</li> </ul>
<p><b>ΤΟ ΦΥΤΟ - Ο ΚΑΡΠΟΣ - Ο ΟΙΝΟΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Το σταφύλι.</li> <li><input type="checkbox"/> Η ρώγα. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ο φλοιός.</li> <li>- Η σάρκα.</li> <li>- Το γίγαρτο.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Το κρασί.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• περιγράφουν το φυτό και αναφέρουν και τα μέρη του,</li> <li>• ονομάζουν τα μέρη του καρπού του σταφυλιού,</li> <li>• δίνουν τον ορισμό του κρασιού.</li> </ul>
<p><b>ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ - ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (TERROIR)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Το οικοσύστημα.</li> <li><input type="checkbox"/> Η ποικιλία.</li> <li><input type="checkbox"/> Ο τόπος παραγωγής. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Κλιματολογικές συνθήκες.</li> <li>- Θερμοκρασία.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ο ανθρώπινος παράγοντας και οι επιλογές του αμπελουργού.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• εξηγούν τον όρο terroir,</li> <li>• περιγράφουν τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα του σταφυλιού και του κρασιού,</li> <li>• αναφέρουν τις γεωγραφικές ζώνες που ευδοκimei το οινοπαραγωγικό αμπέλι και τις χώρες που βρίσκονται σ' αυτές τις ζώνες,</li> <li>• περιγράφουν τις κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες που επιδρούν στην ανάπτυξη του αμπελιού και στην ποιότητα του σταφυλιού.</li> </ul>
<p><b>ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κυριότερες λευκές ποικιλίες σταφυλιού.</li> <li><input type="checkbox"/> Κυριότερες ερυθρωπές ποικιλίες.</li> <li><input type="checkbox"/> Κυριότερες ερυθρές ποικιλίες.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ταξινομούν τις οικογένειες του αμπελιού,</li> <li>• αναφέρουν τις κυριότερες ελληνικές και ευρωπαϊκές ποικιλίες άσπρων και κόκκινων σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για οινοποίηση,</li> <li>• ονομάζουν τις κυριότερες επιτραπέζιες ποικιλίες σταφυλιών.</li> </ul>
<p><b>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οινοποίηση. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Λευκή οινοποίηση.</li> <li>- Ερυθρή οινοποίηση.</li> <li>- Ροζέ (ερυθρωπή] οινοποίηση.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Παλαίωση. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Παλαίωση.</li> <li>- Συντήρηση.</li> <li>- Διατήρηση.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• αναφέρουν τα χαρακτηριστικά ωρίμανσης του σταφυλιού,</li> <li>• περιγράφουν τα στάδια παραγωγής του κόκκινου, ροζέ και άσπρου κρασιού,</li> <li>• εξηγούν τα στάδια της παραγωγής κρασιού μέχρι και την εμφιάλωση,</li> <li>• επεξηγούν τα χαρακτηριστικά των όρων "παλαίωση", "συντήρηση", "διατήρηση" και αναφέρουν τις συνθήκες μιας κατάλληλης κάβας.</li> </ul>

<p><b>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Αφρώδεις οίνοι.</li> <li><input type="checkbox"/> Τεχνητοί αφρώδεις οίνοι (carbonated wines].</li> <li><input type="checkbox"/> Εμφιάλωση. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διαδικασίες πριν, κατά τη διάρκεια και μετά από την εμφιάλωση.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ειδικές οινοποιήσεις. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Μέθοδος champenoise.</li> <li>- Μέθοδος cuve dose ή charmât.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τα κυριότερα Ελληνικά οινοποιεία,</li> <li>▪ ορίζουν τα αφρώδη κρασιά,</li> <li>▪ περιγράφουν τα στάδια παραγωγής αφρώδους κρασιού με τις φυσικές μεθόδους σαμπάνιας (champenoise) και κλειστής δεξαμενής (charmât),</li> <li>▪ αναφέρουν την τεχνητή μέθοδο παραγωγής αφρώδους κρασιού,</li> <li>▪ γνωρίζουν τα κυριότερα ευρωπαϊκά και ελληνικά αφρώδη κρασιά.</li> </ul>
<p><b>ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΛΥΚΩΝ - ΕΝΔΥΝΑΜΩΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΩΝ ΟΙΝΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Γλυκείς οίνοι.</li> <li><input type="checkbox"/> Ενδυναμωμένα κρασιά (fortified wines].</li> <li><input type="checkbox"/> Port.</li> <li><input type="checkbox"/> Οίνοι τύπου pousseau.</li> <li><input type="checkbox"/> Αρωματισμένοι οίνοι.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν και περιγράφουν τα γλυκά και ημίγλυκα κρασιά,</li> <li>▪ αναφέρουν και περιγράφουν τα ενδυναμωμένα και αρωματισμένα κρασιά,</li> <li>▪ αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των ενδυναμωμένων και αρωματισμένων κρασιών,</li> <li>▪ διακρίνουν τις κατηγορίες των γλυκών, αρωματισμένων και ενδυναμωμένων κρασιών,</li> <li>▪ περιγράφουν τα στάδια παραγωγής των ενδυναμωμένων και αρωματισμένων κρασιών.</li> </ul>
<p><b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΙ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΟΙΝΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οίνοι ονομασίας προέλευσης.</li> <li><input type="checkbox"/> Επιτραπέζιοι οίνοι.</li> <li><input type="checkbox"/> Τοπικοί οίνοι.</li> <li><input type="checkbox"/> Οίνοι ονομασίας κατά παράδοση.</li> <li><input type="checkbox"/> Κατηγοριοποίηση με βάση <ul style="list-style-type: none"> <li>- το χρώμα,</li> <li>- την περιεκτικότητα σε σάκχαρα,</li> <li>- την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τις διάφορες κατηγορίες των οίνων,</li> <li>▪ κατατάσσουν τους οίνους με βάση τα χαρακτηριστικά και την προέλευσή τους.</li> </ul>
<p><b>ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η ετικέτα των κρασιών.</li> <li><input type="checkbox"/> Το προφίλ των κρασιών. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Λευκά.</li> </ul> </li> <li>✓ Κιτροειδή.</li> <li>✓ Ανθικά.</li> <li>✓ Τροπικά.</li> <li>✓ Κρεμώδη. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ροζέ.</li> </ul> </li> <li>✓ Φράουλες.</li> <li>✓ Κεράσι. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ερυθρά.</li> </ul> </li> <li>✓ Απλά.</li> <li>✓ Μέτρια.</li> <li>✓ Στιβαρά.</li> <li><input type="checkbox"/> Συμπτώματα ασθενειών και αλλοιώσεων</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ εξηγούν τα στοιχεία και τις πληροφορίες που δίνει η ετικέτα της φιάλης του κρασιού,</li> <li>▪ εξηγούν τα χαρακτηριστικά του κάθε διαφορετικού προφίλ κρασιού,</li> <li>▪ διακρίνουν το προφίλ και ταξινομούν τα κρασιά σύμφωνα με το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση τους,</li> <li>▪ εξηγούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των κρασιών,</li> <li>▪ ονομάζουν τις κυριότερες ασθένειες ή αλλοιώσεις των κρασιών,</li> <li>▪ αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των ασθενειών των κρασιών.</li> </ul>

<p>των κρασιών.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Φιάλες και πώματα κρασιών.</li> <li><input type="checkbox"/> Η αποθήκευση του κρασιού.</li> </ul>	
<p><b>ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τα χρησιμοποιούμενα ποτήρια.</li> <li><input type="checkbox"/> Η θερμοκρασία σερβιρίσματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Η διαδικασία του σερβιρίσματος των κρασιών. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η σειρά και ο τρόπος σερβιρίσματος.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Η τεχνική του σερβιρίσματος των κρασιών. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η τεχνική του σερβιρίσματος των παλιών κόκκινων κρασιών.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ επιλέγουν τα συγκεκριμένα ποτήρια για συγκεκριμένες ποικιλίες οίνου,</li> <li>▪ αναφέρουν τις θερμοκρασίες που σερβίρονται οι διάφοροι τύποι κρασιών,</li> <li>▪ κατανοούν τη διαδικασία, τη σειρά και τον τρόπο σερβιρίσματος όλων των κρασιών,</li> <li>▪ εφαρμόζουν τις τεχνικές σερβιρίσματος όλων των κρασιών και των παλαιωμένων κόκκινων</li> </ul>
<p><b>ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΟΙΝΟΥ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ο οινοχόος και ο ρόλος του στο εστιατόριο.</li> <li><input type="checkbox"/> Η τεχνική του σερβιρίσματος των αφρωδών κρασιών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τα καθήκοντα του οινοχόου,</li> <li>▪ αναφέρουν και εφαρμόζουν την διαδικασία, τη σειρά και τον τρόπο σερβιρίσματος των αφρώδη οίνων.</li> </ul>
<p><b>ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Δοκιμή του κρασιού (degustation). <ul style="list-style-type: none"> <li>- Κανόνες.</li> <li>- Αντικειμενικά κριτήρια.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τους κανόνες της δοκιμής του κρασιού,</li> <li>▪ εφαρμόζουν στην δοκιμή του κρασιού την οπτική εξέταση, την οσφρητική εξέταση, την γευστική εξέταση.</li> </ul>
<p><b>ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΟΙΝΟΥ - ΦΑΓΗΤΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Το κρασί στην κουζίνα.</li> <li><input type="checkbox"/> Ο συνδυασμός κρασιού-φαγητού</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν την χρήση του κρασιού στην κουζίνα,</li> <li>▪ αναφέρουν τους βασικούς κανόνες για τον συνδυασμό κρασιού - φαγητού,</li> <li>▪ συνδυάζουν τους διάφορους τύπους κρασιού με όλες τις κατηγορίες των φαγητών.</li> </ul>

**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,
- περιγράφουν τα πλεονεκτήματα της διατροφής που είναι πλούσια σε λαχανικά,
- κατατάσσουν τα φρούτα σε κατηγορίες,
- ελέγχουν την ποιότητα των φρούτων,
- περιγράφουν τη σημασία της κατανάλωσης πατάτας και του ρυζιού στην διατροφή,
- αναφέρουν τα είδη δημητριακών, που χρησιμοποιούνται σε μεγάλη ποσότητα στην κουζίνα,
- εξηγούν γιατί τα προϊόντα ολικής άλεσης χαρακτηρίζονται από πυκνότητα θρεπτικών ουσιών,
- αναφέρουν από ποια συστατικά των κόκκων των δημητριακών,
- αναφέρουν τους βασικούς κανόνες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη, όταν χρησιμοποιούνται καρυκεύματα,
- αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των μιγμάτων μπαχαρικών,
- αναφέρουν 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
<p><b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Αξία για τον άνθρωπο.</li> <li><input type="checkbox"/> Ταξινόμηση ως φυτικά, ζωικά, απλά και σύνθετα).</li> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι διατήρησης των τροφίμων.</li> <li><input type="checkbox"/> Έλεγχος τροφίμων (ποιοτικός έλεγχος, φυσικός και χημικός έλεγχος,</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ταξινομήσουν τα τρόφιμα ανάλογα με την προέλευσή τους,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τη σημασία τους για τη διατροφή και υγεία του ανθρώπου,</li> <li>▪ αναφέρουν και περιγράφουν τις διαδικασίες ελέγχου της καταλληλότητάς τους,</li> </ul>



<p>μικροβιολογικός έλεγχος).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>κατονομάζουν τους τρόπους και τις μεθόδους της ασφαλούς διατήρησής τους.</li> </ul>
<p><b>ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ</b></p> <p><b>Λαχανικά</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κατηγορίες λαχανικών - είδη <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ρίζες - βολβοί (καρότο, παντζάρι, ραπάνι, κρεμμύδι, πράσο, φινόκιο).</li> <li>- Φύλλα (μαρούλι, λάχανο, σέλινο, σπανάκι, χόρτα, άνηθος, μαϊντανός).</li> <li>- Άνθη (κουνουπίδι, μπρόκολο, αγκινάρα, σπαράγγια).</li> <li>- Καρποί (αρακάς, κολοκύθια, καλαμπόκι, κουκιά, φασόλια, ρεβίθια, φακές, μπάμιες, ελιές).</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τα λαχανικά και τα όσπρια στη διατροφή.</li> <li><input type="checkbox"/> Θρεπτική αξία. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διατήρηση της θρεπτικής αξίας.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Η χρήση τους στη Μαγειρική.</li> <li><input type="checkbox"/> Μορφές τους στο εμπόριο (φρέσκα, κατεψυγμένα, κονσερβοποιημένα, αποξηραμένα).</li> <li><input type="checkbox"/> Παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική αξία των φρέσκων λαχανικών. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ποιότητα - επάρκεια - εποχικότητα κ.ά.)</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Αποθήκευση των λαχανικών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες λαχανικών,</li> <li>αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά τους και τη σημασία τους για τη διατροφή</li> <li>γνωρίζουν τα βασικά χαρακτηριστικά τους και τις αλλοιώσεις, που μπορεί να υποστούν,</li> <li>γνωρίζουν τις συνθήκες συντήρησής τους, τη συσκευασία τους και τα οφέλη από τη χρήση τους,</li> <li>αναφέρουν τις μεθόδους και τους τρόπους επεξεργασίας των λαχανικών που διασφαλίζουν τη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών τους,</li> <li>αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική τους αξία.</li> <li>αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της χρήσης των κατεψυγμένων λαχανικών.</li> </ul>
<p><b>Πατάτες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Είδη - Ποικιλίες. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Δομή και σύνθεση.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Κριτήρια ποιότητας. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Αλλοιώσεις.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Θρεπτική αξία.</li> <li><input type="checkbox"/> Αποθήκευση.</li> <li><input type="checkbox"/> Προπαρασκευασμένα προϊόντα - Convenience.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη πατατών και τις κατατάσσουν σε κατηγορίες ανάλογα με τη μορφή, τη σύσταση, την προέλευση και την ποιότητά τους,</li> <li>εκτιμούν τη σημασία της κατανάλωσής τους για τον ανθρώπινο οργανισμό,</li> <li>αναφέρουν τις πιθανές αλλοιώσεις τους και ελέγχουν την ποιότητά τους,</li> <li>αναφέρουν τα προϊόντα πατάτας που φέρονται στο εμπόριο,</li> <li>αποθηκεύουν και συντηρούν σωστά τις πατάτες,</li> <li>αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,</li> <li>χρησιμοποιούν την ενδεδειγμένες ποικιλίες πατατών για στις διάφορες παρασκευές.</li> </ul>
<p><b>Τομάτες</b></p> <p>Ποικιλίες τομάτας.  Οργανοληπτικές και φυσιολογικές ιδιότητες.  Θρεπτική αξία.  Κατηγορίες ποιότητας και χαρακτηρισμός.  Προϊόντα τομάτας στο εμπόριο.  Η χρήση τους στη Μαγειρική.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>αναγνωρίζουν τις διάφορες ποικιλίες τομάτας. διακρίνουν τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες και ελέγχουν την ποιότητά τους,</li> <li>εκτιμούν την εμπορική τους αξία και αναφέρουν τους παράγοντες που την προσδιορίζουν.</li> <li>εκτιμούν τη σημασία της κατανάλωσής τους για τον ανθρώπινο οργανισμό,</li> <li>αναφέρουν τα προϊόντα τομάτας που φέρονται στο εμπόριο,</li> <li>αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,</li> </ul>
<p><b>Μανιτάρια</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p>

<input type="checkbox"/> Είδη. <input type="checkbox"/> Δομή και σύνθεση. <input type="checkbox"/> Προσφορά. <input type="checkbox"/> Επεξεργασία στην κουζίνα. <input type="checkbox"/> Αποθήκευση.	<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. <input type="checkbox"/>
<b>Φρούτα</b> <input type="checkbox"/> Κατηγορίες φρούτων - είδη - Εσπεριδοειδή (πορτοκάλια, μανταρίνια, λεμόνια, κίτρα, - Σαρκώδη φρούτα (μήλο, αχλάδια, κυδώνια) - Εμπύρηνα 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) <input type="checkbox"/> Οργανοληπτικές και φυσιολογικές ιδιότητες <input type="checkbox"/> Θρεπτική αξία <input type="checkbox"/> Μεταποίηση φρούτων (χυμοί - μαρμελάδες - γλυκά - κομπόστες) <input type="checkbox"/> Η χρήση τους στη Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική <input type="checkbox"/> Εμπορική αξία φρούτων - Μορφές τους στο εμπόριο (φρέσκα - κονσερβοποιημένα - αποξηραμένα) - Παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική αξία των φρέσκων φρούτων <input checked="" type="checkbox"/> Ποιότητα - επάρκεια - εποχικότητα κ.ά.)	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατατάσσουν τα φρούτα σε κατηγορίες τις κατηγορίες και αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα είδη τους,</li> <li>▪ γνωρίζουν τα βασικά συστατικά, τις πιθανές αλλοιώσεις και τις συνθήκες διατήρησης των νωπών φρούτων,</li> <li>▪ αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά και κατανοούν τη σημασία της κατανάλωσης φρούτων στη διατροφή,</li> <li>▪ αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική αξία των φρούτων,</li> <li>▪ ελέγχουν την ποιότητά τους,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα παρασκευάσματα που κυκλοφορούν στο εμπόριο από τη μεταποίησή τους,</li> <li>▪ αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα είδη των επεξεργασμένων φρούτων.</li> <li>▪ αναφέρουν χρήσεις των φρούτων στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική</li> </ul>
<b>ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ</b> <input type="checkbox"/> Σημασία για τη διατροφή. <input type="checkbox"/> Είδη - Δομή και σύσταση των δημητριακών. <input type="checkbox"/> Θρεπτικά συστατικά - Η σημασία τους στη διατροφή. <input type="checkbox"/> Εμπορευματολογική εξέταση (π.χ. βάρος, ξένες ύλες κ.λ.π). <input type="checkbox"/> Αναφορά στα πλέον ενδιαφέροντα είδη από πλευράς κατανάλωσής τους στις τουριστικές επιχειρήσεις (σιτάρι, καλαμπόκι, ρύζι και παράγωγα αυτών). <input type="checkbox"/> Προϊόντα αλεύρων (άρτος, ζυμαρικά, ζαχαροπλαστική). - Εκτενής αναφορά περί άρτου, (σύσταση, ιδιότητες, αλλοιώσεις). - Αρτοσκευάσματα (απλά και ζαχαροπλαστικής).	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν και αναγνωρίζουν τα είδη δημητριακών, που χρησιμοποιούνται σε μεγάλη ποσότητα στην κουζίνα,</li> <li>▪ ελέγχουν την ποιότητά τους στο στάδιο της προμήθειάς τους,</li> <li>▪ αναφέρουν τα συστατικά των κόκκων τους,</li> <li>▪ αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα προϊόντα των αλεύρων τους,</li> <li>▪ εξηγούν την πυκνότητα θρεπτικών ουσιών στα προϊόντα ολικής άλεσης,</li> <li>▪ αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του άσπρου αλεύρου,</li> <li>▪ κατανοούν τη σημασία του αριθμού των τύπων αλεύρων, που κυκλοφορούν στην αγορά για τις ιδιότητές του τη σύσταση και τον τρόπο παραγωγής τους,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τις κατηγορίες του ψωμιού και των αρτοσκευασμάτων σε σχέση με τη σύσταση και τις ιδιότητές τους και αναγνωρίζουν τις αλλοιώσεις τους.</li> <li>▪ κατονομάζουν τα είδη ρυζιού που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική και αναγνωρίζουν χαρακτηριστικά τους,</li> <li>▪ αναφέρουν το κάθε είδος ρυζιού που μπορεί να χρησιμοποιηθεί.</li> </ul>

<p><b>ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΠΗΞΕΩΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κατάταξη - κριτήρια κατάταξης.</li> <li><input type="checkbox"/> Κύριες φυσικές γλυκαντικές ύλες (γλυκόζη, φρουκτόζη, λακτόζη, μαλτόζη).</li> <li><input type="checkbox"/> Ζάχαρη. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Σύσταση.</li> <li>- Προέλευση - μέθοδοι παρασκευής.</li> <li>- Τύποι ζάχαρης.</li> <li>- Οργανοληπτικές και φυσιολογικές ιδιότητες της ζάχαρης.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Μέλι <ul style="list-style-type: none"> <li>- Είδη μελιού.</li> <li>- Σύσταση του μελιού.</li> <li>- Αλλοιώσεις - συντήρηση.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τεχνητές γλυκαντικές ύλες (ζαχαρίνη, ασπαρμάτη)..</li> <li><input type="checkbox"/> Εμπορικές συσκευασίες - τιμές πώλησης,</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κύριες φυτικές γλυκαντικές ύλες, αναφέρουν τη σύσταση και τις διατροφικές τους ιδιότητες,</li> <li>▪ κατονομάζουν τους διάφορους τύπους με τους οποίους η ζάχαρη φέρεται στο εμπόριο,</li> <li>▪ αναφέρουν τα υποκατάστατα της ζάχαρης και τις αιτίες αντικατάστασής της,</li> <li>▪ αναφέρουν τη σύσταση και τα είδη του μελιού,</li> <li>▪ διακρίνουν τα είδη του με βάση τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά,</li> <li>▪ αναφέρουν τα χαρακτηριστικά του αλλοιωμένου μελιού και τους τρόπους για την ασφαλή διατήρησή του</li> <li>▪ αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις τεχνητές γλυκαντικές ύλες και τις συσκευασίες με τις οποίες φέρονται στο εμπόριο.</li> </ul>
<p><b>ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ</b></p> <p><b>Αρτύματα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Αλάτι - Ξύδι - μουστάρδα - μαγιονέζα - αρωματικές πάστες και σος</li> <li>- Είδη - ιδιότητες - σύσταση - χρήση</li> </ul> <p><b>Καρυκεύματα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Άνθη (κάπαρη, γαρύφαλλο, ζαφορά)</li> <li><input type="checkbox"/> Φύλλα (βασίλικός, άνηθος, κόλιανδρος, δάφνη, δυόσμος, ρίγανη, δενδρολίβανο, θυμάρι)</li> <li><input type="checkbox"/> Καρποί - βολβοί και σπόροι (πιπέρι, τσίλι, κύμινο, πάπρικα, σκόρδο, γλυκάνισο, μοσχοκάρυδο, κάρδαμο)</li> <li><input type="checkbox"/> Ρίζες (πιπερόριζα, χρένο)</li> <li><input type="checkbox"/> Φλοιοί (κανέλα)</li> <li><input type="checkbox"/> Αναφορά στη χρήση των καρυκευμάτων στη Μαγειρική, Ζαχαροπλαστική και Ποτοποιία)</li> <li>✓ <i>Υπάρχουν πίνακες με τις χρήσεις τους, για τους οποίους καλό είναι να ενημερωθούν οι καταρτιζόμενοι)</i></li> </ul> <p><b>Ευφραντικά</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Καφές, τσάι, κακάο. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Είδη</li> <li>- Σύσταση</li> <li>- Συσκευασία και μορφές τους στο εμπόριο.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Οι επιδράσεις της κατανάλωσής τους στον ανθρώπινο οργανισμό.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζου και διακρίνουν τα αρτύματα,</li> <li>▪ αναφέρουν τη σύστασή τους τις ιδιότητες και τη χρήση τους στη μαγειρική,</li> <li>▪ αναφέρουν το λόγο της χρήσης αλατιού με ιώδιο.</li> <li>▪ διακρίνουν, κατατάσσουν τα διάφορα καρυκεύματα, και αναφέρουν τη χρήση τους στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική</li> <li>▪ αναφέρουν τους βασικούς κανόνες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη, όταν χρησιμοποιούνται καρυκεύματα,</li> <li>▪ διακρίνουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των μιγμάτων μπαχαρικών στη γεύση και την ποιότητα των φαγητών,</li> <li>▪ αναφέρουν σε ποια παρασκευάσματα χρησιμοποιούμε ολόκληρα μπαχαρικά και σε ποια μπαχαρικά σε αλεσμένη μορφή,</li> <li>▪ αναφέρουν τη διαφορά στη χρήση φρέσκων αρωματικών φυτών και αποξηραμένων,</li> <li>▪ κατατάσσουν και διακρίνουν τα είδη των ευφραντικών και αναφέρουν τις επιδράσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό.</li> </ul>
<p><b>ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κατάταξη - Ορισμός - Προέλευση. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Φυτικά έλαια και λίπη.</li> <li>- Ζωικά έλαια και λίπη.</li> <li>- Τεχνητά λίπη.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Ελαιόλαδο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Σύσταση ελαιόλαδου</li> <li><input type="checkbox"/> Κατηγορίες ελαιόλαδου</li> <li><input type="checkbox"/> Κατάταξη με βάση τα οργανοληπτικά</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν και διακρίνουν τα λίπη και τα έλαια,</li> <li>▪ αναφέρουν τη σύσταση του ελαιόλαδου και τις μορφές επεξεργασίας με τις οποίες φέρεται στο εμπόριο,</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται την ποιότητα του ελαιόλαδου από τα οργανοληπτικά του στοιχεία,</li> <li>▪ αναφέρουν λάδια με χαρακτηριστική ειδική</li> </ul>

<p>χαρακτηριστικά, το βαθμό οξύτητας και την επεξεργασία</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Παράγοντες που διαμορφώνουν την ποιότητα του ελαιόλαδου</li> <li>- Κριτήρια ελέγχου ποιότητας</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Νοθεία</p> <p><b>Σπορέλαια</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ονοματολογία - προέλευση</li> <li>- Σύσταση σπορέλαιων</li> <li><input type="checkbox"/> Κύριες αλλοιώσεις ελαιόλαδου και σπορέλαιων</li> <li>- Υδρόλυση - Οξειδωση.</li> </ul> <p><b>Λίπη</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ζωικά λίπη - Βούτυρα.</li> <li>- Ονοματολογία - προέλευση.</li> <li><input type="checkbox"/> Μαργαρίνη</li> <li>- Αγορανομικά επιτρεπόμενη σύσταση και πρόσθετα.</li> <li><input type="checkbox"/> Το λίπος στη μαγειρική</li> <li><input type="checkbox"/> Η επίδραση του λίπους στη γεύση</li> <li><input type="checkbox"/> Αποθήκευση λιπών και ελαίων</li> </ul>	<p>γεύση,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τους παράγοντες που διαμορφώνουν την ποιότητα και την εμπορική αξία του,</li> <li>▪ κατονομάζουν τις τεχνικές και μεθόδους ελέγχου για νοθευμένο ελαιόλαδο,</li> <li>▪ κατατάσσουν τα σπορέλαια ανάλογα με την προέλευσή τους,</li> <li>▪ διακρίνουν τις αλλοιώσεις των ελαίων και λιπών,</li> <li>▪ κατονομάζουν και διακρίνουν τα φυτικά και ζωικά λίπη και αναφέρουν τη χρήση τους στη μαγειρική,</li> <li>▪ αναφέρουν τις επιδράσεις του λίπους στη γεύση των παρασκευασμάτων,</li> <li>▪ αναφέρουν τα λίπη με αντοχή σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες,</li> <li>▪ αναφέρουν περιπτώσεις χρησιμοποίησης του λίπους ως διαχωριστικού μέσου,</li> <li>▪ αναφέρουν τις τεχνητές λιπαρές ουσίες(βούτυρα) από τα βούτυρα γάλακτος,</li> <li>▪ συντηρούν και αποθηκεύουν τα έλαια και τα λίπη με ασφαλή τρόπο.</li> </ul>
<p><b>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ</b></p> <p><b>Γάλα.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η σημασία του για τη διατροφή.</li> <li><input type="checkbox"/> Συστατικά γάλακτος.</li> <li>- Κύρια συστατικά</li> <li>- Δευτερεύοντα συστατικά</li> <li><input type="checkbox"/> Είδη γάλακτος.</li> <li>- Παστεριωμένο γάλα</li> <li>- Αποστειρωμένο γάλα.</li> </ul> <p><i>Επεξεργασία.</i></p> <p><i>Ιδιότητες.</i></p> <p><i>Διάρκεια διατήρησης.</i></p> <p><i>Πλεονεκτήματα - μειονεκτήματα.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Συμπυκνωμένο γάλα</li> <li>- Γάλα σε σκόνη.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Συσκευασία με την οποία φέρεται στο εμπόριο.</li> <li><input type="checkbox"/> Νοθεία - Έλεγχος ποιότητας</li> <li><input type="checkbox"/> Αλλοιώσεις.</li> <li><input type="checkbox"/> Συνθήκες συντήρησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Προϊόντα γάλακτος.</li> <li>- Κρέμα γάλακτος.</li> <li>- Βούτυρο</li> <li>- Παγωτό.</li> <li>- Γιαούρτι.</li> </ul> <p><i>Παρασκευή.</i></p> <p><i>Είδη</i></p> <p><i>Αλλοιώσεις</i></p> <p><i>Συντήρηση.</i></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν την αξία του γάλακτος για τη διατροφή του ανθρώπου,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα κύρια και δευτερεύοντα συστατικά του γάλακτος,</li> <li>▪ αναφέρουν τα είδη με τα οποία φέρεται στο εμπόριο,</li> <li>▪ αναφέρουν τη σκοπιμότητα της παστερίωσης του γάλακτος,</li> <li>▪ αναφέρουν τις διαφορές μεταξύ παστεριωμένου και αποστειρωμένου γάλακτος, σχετικά με τη διάρκεια διατήρησης και με την αξία για τη διατροφή,</li> <li>▪ αναφέρουν τη σκοπιμότητα της ομογενοποιήσεως του γάλακτος και τα πλεονεκτήματα που επιφέρει.</li> <li>▪ διακρίνουν τις συσκευασίας του γάλακτος στο εμπόριο,</li> <li>▪ αναφέρουν τις συνηθισμένες αλλοιώσεις του γάλακτος και τους κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών.</li> <li>▪ αναφέρουν τα συνηθέστερα προϊόντα του γάλακτος</li> </ul>
<p><b>Τυριά</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η σημασία τους για τη διατροφή.</li> <li><input type="checkbox"/> Βασικές πρώτες ύλες για τη παρασκευή τυριών.</li> <li><input type="checkbox"/> Κατάταξη τυριών με βάση :</li> <li>- τη σκληρότητά τους,</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν την αξία των τυριών στη διατροφή,</li> <li>▪ κατονομάζουν τις βασικές πρώτες ύλες,</li> <li>▪ αναφέρουν τις κατηγορίες κατάταξης των τυριών,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- τον τρόπο ωρίμανσής τους,</li> <li>- τη περιεκτικότητά τους σε λιπαρά.</li> <li><input type="checkbox"/> Είδη τυριών - ονοματολογία.</li> <li>- Τα γνωστότερα είδη ελληνικών και ξένων τυριών.</li> <li><input type="checkbox"/> Η χρήση των τυριών στη μαγειρική.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι αλλοιώσεις των τυριών.</li> <li><input type="checkbox"/> Η αποθήκευση των τυριών.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τα γνωστότερα είδη ελληνικών και ξένων τυριών και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,</li> <li>▪ γνωρίζουν τις πιθανές αλλοιώσεις των τυριών και τις συνθήκες ασφαλούς διατήρησής τους,</li> <li>▪ γνωρίζουν τα είδη των τυριών που αποθηκεύονται σε δροσερό χώρο και αυτά που διατηρούνται σε ψυγείο.</li> </ul>
<p><b>ΚΡΕΑΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η σημασία του για τη διατροφή.</li> <li><input type="checkbox"/> Ιδιότητες του κρέατος.</li> <li><input type="checkbox"/> Χημική σύσταση του κρέατος.</li> <li>- Πρωτεΐνες - λίπος - υδατάνθρακες - βιταμίνες - ανόργανα στοιχεία.</li> <li><input type="checkbox"/> Έλεγχος του κρέατος.</li> <li><input type="checkbox"/> Γενικά ποιοτικά χαρακτηριστικά των κρεάτων.</li> <li><input type="checkbox"/> Σφράγιση καταλληλότητας και προέλευσης</li> <li>- κτηνιατρικός έλεγχος.</li> <li><input type="checkbox"/> Αλλοίωση του κρέατος.</li> <li><input type="checkbox"/> Συντήρηση του κρέατος.</li> <li><input type="checkbox"/> Αλλαντικά.</li> <li>- Είδη και τρόποι παρασκευής τους.</li> <li>- Χαρακτηριστικά αλλαντικών.</li> <li>- Αλλοιώσεις αλλαντικών.</li> <li>- Συντήρηση αλλαντικών.</li> <li><input type="checkbox"/> Κιμάς και παρασκευάσματα από ωμό κρέας.</li> <li><input type="checkbox"/> Εντόσθια.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη σημασία του κρέατος για τη διατροφή,</li> <li>▪ αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά του κρέατος,</li> <li>▪ 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,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τις σφραγίδες καταλληλότητας, κατηγορίας και προέλευσης, που τοποθετούνται στο σώμα των σφαγίων,</li> <li>▪ 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,</li> <li>▪ αναφέρουν τις κατηγορίες και τα είδη των αλλαντικών,</li> <li>▪ αναφέρουν και αντιλαμβάνονται τις διάφορες αλλοιώσεις τους και τις αιτίες που τις προκαλούν,</li> <li>▪ εφαρμόζουν τις απαιτήσεις ασφαλούς συντήρησης των αλλαντικών, ανάλογα με το είδος, τη μέθοδο παρασκευής και τη συσκευασία τους,</li> <li>▪ αναφέρουν τις διατάξεις εμπορίας του κιμά,</li> <li>▪ 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,</li> </ul>
<p><b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ - ΑΥΓΑ</b> <b>Πουλερικά.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η σημασία για τη διατροφή</li> <li><input type="checkbox"/> Είδη και κατηγορίες πτηνών</li> <li>- Οικόσιτα πουλερικά.</li> <li>- Πουλερικά κυνηγιού.</li> <li><input type="checkbox"/> Έλεγχος κρέατος πτηνών.</li> <li>- Χαρακτηριστικά νωπότητας.</li> <li><input type="checkbox"/> Μορφές με τις οποίες φέρονται στο εμπόριο.</li> <li>- Συσκευασία</li> <li>- Υγειονομικές διατάξεις εμπορίας πουλερικών.</li> <li>- Σημάνσεις καταλληλότητας και ποιοτικής διαβάθμισης.</li> </ul> <p><b>Αυγά.</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιλαμβάνονται τη διατροφική αξία του κρέατος των πουλερικών,</li> <li>▪ κατονομάζουν, αναγνωρίζουν τα είδη τους και διακρίνουν την προέλευση του κρεάτός τους.</li> <li>▪ γνωρίζουν τις εμπορικές ονομασίες των διάφορων πουλερικών,</li> <li>▪ αναφέρουν τις υγειονομικές διατάξεις που διέπουν την εμπορία των πουλερικών,</li> <li>▪ αναφέρουν τι πρέπει να αναγράφεται στις συσκευασίες με τις οποίες αυτά προσφέρονται στους καταναλωτές,</li> <li>▪ αναφέρουν τα συστατικά των αυγών και αντιλαμβάνονται τη διατροφική αξία τους ,</li> <li>▪ διακρίνουν την φρεσκότητα των αυγών και τα διατηρούν σωστά μέχρι την κατανάλωσή τους,</li> </ul>

<input type="checkbox"/> Δομή - τα μέρη του αυγού. <input type="checkbox"/> Η θρεπτική αξία του αυγού. <input type="checkbox"/> Ιδιότητες των αυγών. <input type="checkbox"/> Ποιοτική ταξινόμηση των αυγών - Κριτήρια ποιότητας. - Κατηγορίες ποιότητας. <input type="checkbox"/> Εμπορία αυγών. - Σφραγίδα ταυτότητας αυγών. <input type="checkbox"/> Χρήσεις στην κουζίνα <input type="checkbox"/> Συντήρηση των αυγών	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τη χρήση τους στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.</li> </ul>
<p><b>ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ</b></p> <input type="checkbox"/> Δομή - Χημική σύσταση. <input type="checkbox"/> Σημασία για τη διατροφή. - Πεπτικότητα και βιολογική αξία. <input type="checkbox"/> Κατάταξη - Θαλάσσια ιχθείς. - Ιχθείς του γλυκού νερού. - Μαλάκια (κεφαλόποδα - όστρακα). - Μαλακόστρακα - Αυγά ψαριών. <input type="checkbox"/> Μορφές με τις οποίες φέρονται στο εμπόριο <input type="checkbox"/> Φρεσκότητα - Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους. <input type="checkbox"/> Αλλοιώσεις. <input type="checkbox"/> Οργανοληπτικός έλεγχος - κριτήρια ελέγχου ποιότητας. <input type="checkbox"/> Νοθείες. <input type="checkbox"/> Συντήρηση των ψαριών.	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη σημασία των ψαριών για τη διατροφή,</li> <li>▪ αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά του κρέατος των ψαριών,</li> <li>▪ κατονομάζουν και αναγνωρίζουν τα είδη τους</li> <li>▪ αναφέρουν τα γνωρίσματα που χαρακτηρίζουν τη φρεσκάδα των ψαριών,</li> <li>▪ αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των φρέσκων ψαριών,</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται τις αλλοιώσεις τους.</li> <li>▪ συντηρούν σωστά όλα τα αλιεύματα,</li> <li>▪ διακρίνουν τις κατηγορίες με τις οποίες τα ψάρια φέρονται στο εμπόριο και αναφέρουν τις ιδιότητες και τις χρήσεις και τη διάρκεια διατήρησής τους, ,</li> <li>▪ αναφέρουν για παράδειγμα :  <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ καπνιστά ψάρια που χρησιμοποιούνται για παρασκευές κρύου μπουφέ,</li> <li>✓ τη διαφορά ως προς το χρόνο διατήρησης μεταξύ των κονσερβοποιημένων και των μαριναρισμένων ψαριών,</li> </ul> </li> <li>▪ αναγνωρίζουν τα είδη των οστρακοειδών και την σχέση προέλευσης και ποιότητας,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τα είδη των αυγών των ψαριών και αναφέρουν τα ψάρια από τα οποία προέρχονται.</li> </ul>

## ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
<p><b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b></p> <input type="checkbox"/> Επιστήμη της διαιτητικής. <input type="checkbox"/> Διατροφική συμπεριφορά - Παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφική συμπεριφορά. <input type="checkbox"/> Σχέση διατροφής και υγείας. <input type="checkbox"/> 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"> <li>▪ κατανοούν και αξιολογούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή των ατόμων,</li> <li>▪ κατανοούν τους βασικούς συσχετισμούς μεταξύ διατροφής και υγείας,</li> <li>▪ εξηγούν τη διαφορά μεταξύ τροφίμων και θρεπτικών ουσιών,</li> <li>▪ κατανοούν τη διάκρισή τους σε μακροθρεπτικά και μικροθρεπτικά συστατικά και τη συμβολή κάθε κατηγορίας στη διατροφή των ανθρώπων.</li> </ul>
<p><b>Υδατάνθρακες.</b></p> <input type="checkbox"/> Ορισμός <input type="checkbox"/> Δομή και είδη υδατανθράκων. <input type="checkbox"/> Η σημασία τους για τον ανθρώπινο	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διακρίνουν τις ομάδες των υδατανθράκων και να κατονομάζουν τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σ' αυτούς,</li> </ul>

<p>οργανισμό.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τροφές πλούσιες σε υδατάνθρακες</li> <li>- Χρήσιμες οδηγίες για τη χρήση τους στη μαγειρική.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη σημασία των υδατανθράκων στη διατροφή, αναφέρουν τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού και τις συνέπειες από την έλλειψή τους.</li> </ul>
<p><b>Λίπη.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Σπορέλαια, ειδικά έλαια, μαργαρίνες.</li> <li><input type="checkbox"/> Ορισμός, ανάγκες του οργανισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Ανάλυση της σημασίας του ελαιόλαδου στη διατροφή.</li> <li><input type="checkbox"/> Χρήση μαργαρινών και λιπών στη μαγειρική.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διακρίνουν τις ομάδες των λιπών, την προέλευσή τους και τη σημασία τους για τη διατροφή,</li> <li>▪ αναφέρουν τα λιπαρά οξέα που δεν μπορεί να συνθέσει ο οργανισμός και τα τρόφιμα στα οποία περιέχονται,</li> <li>▪ αναφέρουν τα κοινά στοιχεία στη σύνθεση των λιπών και υδατανθράκων και τις μεταξύ τους διαφορές,</li> <li>▪ εξηγούν το ρόλο τους στη μαγειρική και εξηγούν τη έννοια της περιοχής τήξης των λιπών,</li> <li>▪ αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα από τη χρήση τους.</li> </ul>
<p><b>Πρωτεΐνες ή λευκώματα.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Δομή και είδη πρωτεϊνών.</li> <li><input type="checkbox"/> Σημασία τους για τον ανθρώπινο οργανισμό.</li> <li><input type="checkbox"/> Τροφές πλούσιες σε πρωτεΐνες και λευκώματα.</li> <li><input type="checkbox"/> Χρήσιμες οδηγίες για τη χρήση τους στη μαγειρική.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη βασική λειτουργία των πρωτεϊνών για τους ιστούς του σώματος,</li> <li>▪ αναφέρουν τις ανάγκες του οργανισμού σε λευκώματα και πρωτεΐνες και τις συνέπειες από την έλλειψή τους,</li> <li>▪ αναφέρουν τροφές πλούσιες σε πρωτεΐνες και λευκώματα,</li> <li>▪ διακρίνουν τις διαφορές στη βιολογική τους αξία, ανάλογα με την προέλευσή τους,</li> <li>▪ ορίζουν τα απαραίτητα και μη απαραίτητα αμινοξέα τους,</li> <li>▪ γνωρίζουν τις διαδικασίες στην τεχνική της κουζίνας με τις οποίες μπορεί κανείς να προκαλέσει πήξη στο λεύκωμα.</li> </ul>
<p><b>Βιταμίνες.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ανάλυση των βιταμινών.</li> <li><input type="checkbox"/> Αναφορά στις γνωστότερες βιταμίνες.</li> <li><input type="checkbox"/> Κυριότερες πηγές βιταμινών.</li> <li><input type="checkbox"/> Τεχνικές μαγειρέματος των τροφών για τη διατήρηση των βιταμινών τους.</li> <li><input type="checkbox"/> Ο ρόλος και η σημασία των βιταμινών για τον ανθρώπινο οργανισμό.</li> <li>- Ωφέλεια του οργανισμού από τις βιταμίνες.</li> <li>- Βλάβες του οργανισμού από έλλειψη βιταμινών.</li> <li>- Υπερβιταμίνωση.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν το ρόλο των βιταμινών στη διατροφή, τις πηγές τους, τον τρόπο διατήρησής τους και τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού,</li> <li>▪ κατατάσσουν και ονομάζουν τις βιταμίνες .</li> <li>▪ αναφέρουν τρόφιμα που περιέχουν μεγάλη ποσότητα βιταμίνης C και D,</li> <li>▪ αναφέρουν τις βλάβες που προκαλούν στον οργανισμό η έλλειψη βιταμινών και η υπερβιταμίνωση,</li> <li>▪ αναφέρουν κανόνες που πρέπει να τηρούνται στη μαγειρική προκειμένου οι βιταμίνες να διατηρούνται σε όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα.</li> </ul>
<p><b>Ανόργανα στοιχεία (μέταλλα και ιχνοστοιχεία)</b>  <b>Οι αδρανείς ουσίες των τροφίμων</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τροφές πλούσιες σε ανόργανα στοιχεία και κατά κατηγορία.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν και κατατάσσουν τα ανόργανα στοιχεία και τις αδρανείς ουσίες,</li> <li>▪ αναφέρουν τροφές πλούσιες σ' αυτά.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ο ρόλος και η σημασία των ανόργανων στοιχείων για τον ανθρώπινο οργανισμό.</li> <li><input type="checkbox"/> Βλάβες του οργανισμού από τυχόν έλλειψη ανόργανων στοιχείων.</li> <li><input type="checkbox"/> Τεχνικές μαγειρέματος για τη διατήρηση των ανόργανων στοιχείων στις τροφές.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν το ρόλο και τη σημασία τους για τον ανθρώπινο οργανισμό και αναφέρουν την απαιτούμενη ημερήσια ποσότητα πρόσληψής τους,</li> <li>▪ αναφέρουν κανόνες που πρέπει να τηρούνται στη μαγειρική προκειμένου διατηρούνται στα επεξεργασμένα τρόφιμα σε όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα, και τα λάθη που οδηγούν σε μεγάλες απώλειές τους,</li> <li>▪ εξηγούν γιατί η ύπαρξη τους στις απαιτούμενες ποσότητες μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης καρκίνου του εντέρου..</li> </ul>
<p><b>Νερό.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ο ρόλος και η σημασία του νερού για τον ανθρώπινο οργανισμό.</li> <li><input type="checkbox"/> Τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό.</li> <li><input type="checkbox"/> Η σκληρότητα του νερού - Οδηγίες για την τεχνική της μαγειρικής τροφίμων με νερό.</li> <li>-</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη βιολογική αξία του νερού και τη σημασία του για τον ανθρώπινο οργανισμό.</li> <li>▪ αναφέρουν τους λόγους που η κατανάλωση σημαντικών ποσοτήτων νερού είναι απαραίτητη για τη φυσιολογικές λειτουργίες του σώματος.</li> <li>▪ Αναφέρουν τροφές πλούσιες σε νερό, που μπορούν μερικώς να υποκαταστήσουν τις ανάγκες λήψης της απαιτούμενης ημερήσιας ποσότητας,</li> <li>▪ αναφέρουν ποια είναι τα μειονεκτήματα της χρήσης σκληρού νερού στη μαγειρική.</li> <li>▪ εξηγούν γιατί τα τρόφιμα μαγειρεύονται πιο γρήγορα σε μια κατσαρόλα ατμού.</li> </ul>
<p><b>Ένζυμα.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τρόπος δράσης.</li> <li><input type="checkbox"/> Προϋποθέσεις για τη δράση των ενζύμων και χειρισμός των ενζύμων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ εξηγούν τον τρόπο δράσης των ενζύμων.</li> </ul>
<p><b>ΠΕΨΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Περιγραφή πεπτικού συστήματος και πεπτικών υγρών</li> <li><input type="checkbox"/> Λειτουργία της πέψης</li> <li><input type="checkbox"/> Πέψη των υδατανθράκων, λιπών και πρωτεϊνών.</li> <li><input type="checkbox"/> Μεταβολισμός των υδατανθράκων, λιπών και αμινοξέων.</li> <li><input type="checkbox"/> Φυσιολογική διατροφή του ανθρώπου.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τον μηχανισμό πέψης των τροφών και τον μεταβολισμό των συστατικών τους,</li> <li>▪ εξηγούν γιατί ο βασικός μεταβολισμός δεν είναι ο ίδιος σε όλους τους ανθρώπους.</li> </ul>
<p><b>ΠΛΗΡΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τροφή και ενέργεια</li> <li><input type="checkbox"/> Η ανάγκη σε ενέργεια.</li> <li><input type="checkbox"/> Ενέργειες που αποδίδουν τα τρόφιμα. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η ενεργειακή αξία των τροφίμων.</li> <li>- Μέτρηση θερμίδων.</li> <li>- Η επιλογή των τροφίμων.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ισοζύγιο ενέργειας - Πλήρης διατροφή <ul style="list-style-type: none"> <li>- Κάλυψη των ημερήσιων αναγκών του ανθρώπου σε θερμίδες.</li> <li>- Απαραίτητος αριθμός θερμίδων για σωστή διατροφή.</li> <li>- Κατανομή της ημερήσιας λήψης τροφής.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν και κατανοούν τους παράγοντες που συνθέτουν τις ενεργειακές ανάγκες ενός ατόμου,</li> <li>▪ αναφέρουν και εκτιμούν τους παράγοντες που επηρεάζουν το ποσό των ενεργειακών δαπανών ενός ατόμου,</li> <li>▪ κατανοούν την έννοια του ενεργειακού ισοζυγίου,</li> <li>▪ εκτιμούν τις ημερήσιες θερμιδοληπτικές ανάγκες ενός ατόμου,</li> <li>▪ χειρίζονται πίνακες με τη θερμιδομετρική αξία των τροφίμων και σχεδιάζουν γεύματα για την κάλυψη των ημερήσιων αναγκών ενός ατόμου,</li> <li>▪ ορίζουν τις ομάδες τροφίμων πρέπει να</li> </ul>



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

**ΜΑΘΗΜΑ : ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**  
**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:

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Καροτοσαλάτα.</li> <li>✓ Σαλάτα από φασολάκια.</li> <li>✓ Πατατοσαλάτα.</li> <li>✓ Σαλάτα με αυγά.</li> <li>✓ Πατζαροσαλάτα.</li> </ul>	
<p><b>ΠΑΤΑΤΕΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Όλοι οι τρόποι κοπής πατατών.</li> <li><input type="checkbox"/> Όλοι οι τρόποι παρασκευής πατατών.</li> </ul> <p><b>Εργαστήριο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Πατάτες φριτούρα.</li> <li>✓ Πατάτες βραστές.</li> <li>✓ Πατάτες με κρέμα γάλακτος.</li> <li>✓ Πατάτες τηγανιτές.</li> <li>✓ Πατάτες της δούκισσας.</li> <li>✓ Πατάτες ρόστι.</li> <li>✓ Πατάτες πουρές.</li> <li>✓ Πατατοκροκέτες.</li> <li>✓ Πατάτες ογκρατέν.</li> <li>✓ Πατάτες σε αλουμινόχαρτο.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ παρασκευάζουν πατάτες σύμφωνα με τις συνταγές,</li> <li>▪ παρασκευάζουν σάλτσες που σερβίρονται με τις πατάτες,</li> <li>▪ παραθέτουν σε πιατέλες ή πιάτα μαγειρεμένες πατάτες,</li> </ul>
<p><b>ΖΥΜΑΡΙΚΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ζυμαρικά βιομηχανίας</li> <li><input type="checkbox"/> Φρέσκα ζυμαρικά</li> <li><input type="checkbox"/> Παρασκευές με συνταγές ζυμαρικών</li> </ul> <p><b>Εργαστήριο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Μακαρόνια.</li> <li>✓ Χυλοπίτες.</li> <li>✓ Σπαγγέτι.</li> <li>✓ Λαζάνια.</li> <li>✓ Σουφλέ με χυλοπίτες.</li> <li>✓ Ραβιόλια.</li> <li>✓ Μακαρόνια με τυρί.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ παρασκευάζουν εδέσματα με ζυμαρικά σύμφωνα με τις συνταγές,</li> <li>▪ παρασκευάζουν σάλτσες που σερβίρονται με τα ζυμαρικά,</li> <li>▪ παραθέτουν σε πιατέλες ή πιάτα μαγειρεμένα ζυμαρικά.</li> </ul>
<p><b>ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ρύζι.</li> <li><input type="checkbox"/> Όσπρια.</li> </ul> <p><b>Εργαστήριο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ρύζι πιλάφι.</li> <li>✓ Ρύζι με κάρι.</li> <li>✓ Ρύζι βραστό.</li> <li>✓ Ρύζι σωτέ.</li> <li>✓ Ριζότο.</li> <li>✓ Ντομάτες - Κολοκύθια - Πιπεριές γεμιστές με ρύζι.</li> <li>✓ Ρεβίθια.</li> <li>✓ Φακές σούπα.</li> <li>✓ Φασόλια γίγαντες φούρνου.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ παρασκευάζουν συνταγές με ρύζι και όσπρια,</li> <li>▪ παρασκευάζουν σάλτσες για ρύζι και όσπρια,</li> <li>▪ παραθέτουν εδέσματα με ρύζι και όσπρια.</li> </ul>
<p><b>ΨΑΡΙΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι μαγειρέματος ψαριών.</li> <li>- με σιγανό βράσιμο.</li> <li>- στον ατμό.</li> <li>- με λίγο υγρό.</li> <li>- με τηγάνισμα.</li> <li>- με τηγάνισμα στη φριτούρα.</li> <li>- με ψήσιμο.</li> <li>- με ψήσιμο στη σχάρα με κάπνισμα.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ετοιμάζουν τα ψάρια σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή,</li> <li>▪ παρασκευάζουν συνταγές ψαριών,</li> <li>▪ παραθέτουν και διακοσμούν παρασκευές ψαριών.</li> </ul>

<p><b>Εργαστήριο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ψαροκροκέτες.</li> <li>✓ Φιλέτο γλώσσας.</li> <li>✓ Σούπα - ζωμός ψαριού.</li> <li>✓ Φιλέτο πέρκας.</li> <li>✓ Πέστροφα σε αλουμινόχαρτο.</li> </ul>	
<p><b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Προετοιμασία.</li> <li>- Τεχνικές προετοιμασίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Παρασκευές από οικόσιτα πουλερικά.</li> <li><input type="checkbox"/> Ο μέσος όρος του χρόνου ψησίματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Βράσιμο των πουλερικών.</li> <li><input type="checkbox"/> Ψήσιμο των πουλερικών σε λίγο υγρό.</li> <li><input type="checkbox"/> Μαγείρεμα των πουλερικών στη γάστρα.</li> <li><input type="checkbox"/> Το τηγάνισμα των πουλερικών.</li> <li><input type="checkbox"/> Τηγάνισμα των πουλερικών στη φριτούρα.</li> <li><input type="checkbox"/> Ψήσιμο των πουλερικών στη σχάρα.</li> </ul> <p><b>Εργαστήριο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Κοτολέτες.</li> <li>✓ Κοτόπουλο φρικασέ.</li> <li>✓ Μπούτι κοτόπουλου σε αλουμινόχαρτο.</li> <li>✓ Κοτόπουλο σχάρας.</li> <li>✓ Κοτόπουλο φούρνου.</li> <li>✓ Σνίτσελ γαλοπούλας με τυρί.</li> <li>✓ Σνίτσελ γαλοπούλας νατούρ.</li> <li>✓ Στηθάκια κοτόπουλου γκρατινέ.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ετοιμάζουν τα πουλερικά σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή.</li> <li>▪ παρασκευάζουν συνταγές με κρέας κοτόπουλου και γαλοπούλας,</li> <li>▪ παραθέτουν και διακοσμούν τις παρασκευές.</li> </ul>
<p><b>ΑΡΝΙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι μαγειρέματος κρέατος αμνοεριφίων</li> <li>- βραστό - με λίγο νερό.</li> <li>- ψητό.</li> <li>- στη σχάρα.</li> <li>- σωτέ.</li> <li>- στη γάστρα.</li> </ul> <p><b>Εργαστήριο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Αρνίσιο μπούτι στη σχάρα</li> <li>✓ Αρνί ψητό κατσαρόλας</li> <li>✓ Αρνί μαγειρευτό</li> <li>✓ Κατσικάκι φούρνου με πατάτες</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ετοιμάζουν κρέας αμνοεριφίων σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή.</li> <li>▪ παρασκευάζουν συνταγές με κρέας αρνιού ή κατσικιού,</li> <li>▪ παραθέτουν και διακοσμούν τις σχετικές παρασκευές.</li> </ul>
<p><b>ΧΟΙΡΙΝΟ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι μαγειρέματος χοιρινού κρέατος.</li> <li>- βραστό.</li> <li>- με λίγο νερό.</li> <li>- ψητό.</li> <li>- στη σχάρα.</li> <li>- σωτέ.</li> <li>- στη γάστρα.</li> </ul> <p><b>Εργαστήριο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Σουβλάκι.</li> <li>✓ Γκούλας βελουτέ.</li> <li>✓ Μπριζόλα χοιρινή.</li> <li>✓ Σνίτσελ νατούρ.</li> <li>✓ Σνίτσελ βελουτέ.</li> <li>✓ Σνίτσελ τσιγγάνικο.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ετοιμάζουν χοιρινό κρέας σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή,</li> <li>▪ παρασκευάζουν συνταγές με χοιρινό κρέας,</li> <li>▪ παραθέτουν και διακοσμούν παρασκευές με χοιρινό κρέας.</li> </ul>

**ΜΟΣΧΑΡΙ - ΒΟΔΙ**

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

**Εργαστήριο**

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

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

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

**ΜΑΘΗΜΑ : ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ  
ΜΕ Η/Υ  
ΕΤΟΣ : Β΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 6 (2 ΘΕΩΡΙΑ + 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 :

- 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.

<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</b>	<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ</b>
<p><b>Κανόνες και βασικές δεξιότητες της Εστιατορικής Τέχνης.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Στρώσιμο τραπεζιού με βασικό κουβέρ.</li> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση σούπας.</li> <li><input type="checkbox"/> Χρήση λαβίδας.</li> <li><input type="checkbox"/> Προσκόμιση, τοποθέτηση, και αποκόμιση πιάτων της σούπας και ρηχών πιάτων χωρίς σερβίτσια και με σερβίτσια.</li> <li><input type="checkbox"/> Χρήση άλλου εξοπλισμού σύμφωνα με το μενού.</li> <li><input type="checkbox"/> Τοποθέτηση, αλλαγή λινών.</li> <li><input type="checkbox"/> Χρήση πετσέτας τραπεζοκόμου.</li> <li><input type="checkbox"/> Μεταφορά σκευών στην τραπεζαρία.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ετοιμάζουν τραπέζι με το βασικό κουβέρ.</li> <li>▪ τοποθετούν τις πετσέτες πελατών στα τραπέζια σε σχήματα με καλαισθησία,</li> <li>▪ μεταφέρουν πιάτα με πετσέτα και με δίσκο,</li> <li>▪ χρησιμοποιούν λαβίδα σερβιρίσματος για την παράθεση φαγητών,</li> <li>▪ εφαρμόζουν τους κανόνες εστιατορικής τέχνης για τη μεταφορά, τοποθέτηση, αποκόμιση.</li> <li>▪ εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.</li> <li>▪ χρησιμοποιούν την πετσέτα τραπεζοκόμου.</li> <li>▪ αλλάζουν τραπεζομάντιλο παρουσία των πελατών.</li> </ul>
<p><b>Συστήματα Παράθεσης Εδεσμάτων.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Table d' Hote.</li> <li><input type="checkbox"/> A la Carte.</li> <li><input type="checkbox"/> Buffet.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τα συστήματα παράθεσης, περιγράφουν τα είδη τους και συγκρίνουν τις</li> </ul>

	<p>μεταξύ τους διαφορές,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• γνωρίζουν και συγκρίνουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα κάθε συστήματος.</li> </ul>
<p><b>Μέθοδοι παράθεσης.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση με έτοιμα πιάτα (βιενέζικος)</li> <li><input type="checkbox"/> Αγγλικός τρόπος παράθεσης.</li> <li><input type="checkbox"/> Γαλλικός τρόπος παράθεσης.</li> <li><input type="checkbox"/> Ρωσικός τρόπος παράθεσης.</li> <li><input type="checkbox"/> Επιμελημένος τρόπος παράθεσης (side table service).</li> <li><input type="checkbox"/> Αμερικάνικος τρόπος παράθεσης (self service - silver service).</li> <li><input type="checkbox"/> Μερική εξυπηρέτηση - μπουφέ</li> <li><input type="checkbox"/> Αυτοεξυπηρέτηση.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• παραθέτουν φαγητά με όλους τους τρόπους παράθεσης,</li> <li>• στρώνουν τα τραπέζια για το σερβίρισμα με τα κατάλληλα σκεύη και υλικά σύμφωνα με το μενού,</li> <li>• σερβίρουν το μενού χρησιμοποιώντας πιατέλα,</li> <li>• διαρρυθμίζουν το χώρο του εστιατορίου για σερβίρισμα των παρασκευών της κουζίνας σε μπουφέ.</li> </ul>
<p><b>Εδεσματολογική σειρά</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ορεκτικά κρύα.</li> <li><input type="checkbox"/> Σούπες - κονσομέ.</li> <li><input type="checkbox"/> Ορεκτικά ζεστά.</li> <li><input type="checkbox"/> Παρασκευές ζυμαρικών.</li> <li><input type="checkbox"/> Ψάρια.</li> <li><input type="checkbox"/> Ρελεβέ ή μεγάλα κομμάτια κρέατος.</li> <li><input type="checkbox"/> Εντράδες.</li> <li><input type="checkbox"/> Σορμπέ.</li> <li><input type="checkbox"/> Ψητή σχάρας</li> <li><input type="checkbox"/> Κρύα πιάτα.</li> <li><input type="checkbox"/> Πατάτας - λαχανικά.</li> <li><input type="checkbox"/> Σαλάτες.</li> <li><input type="checkbox"/> Γλυκά - παγωτά.</li> <li><input type="checkbox"/> Επιδόρπια.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• γνωρίζουν τις ξεχωριστές κατηγορίες εδεσμάτων,</li> <li>• αναφέρουν τη σειρά με την οποία πρέπει να σερβίρονται οι διάφορες κατηγορίες εδεσμάτων,</li> <li>• γνωρίζουν τη σημασία της εφαρμογής της ορθής σειράς σερβιρίσματος,</li> <li>• συντάσσουν ένα απλό μενού,</li> <li>• προτείνουν εδέσματα.</li> </ul>
<p><b>Παράθεση πρωινού γεύματος στο εστιατόριο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Προετοιμασία του χώρου παράθεσης πρωινού γεύματος.</li> <li><input type="checkbox"/> Παρασκευή ροφημάτων.</li> <li><input type="checkbox"/> Προετοιμασία εστιατορίου και παράθεση πρωινού γεύματος ηπειρωτικού τύπου.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ετοιμάζουν ποικιλία ζεστών και κρύων ροφημάτων,</li> <li>• ετοιμάζουν το χώρο παράθεσης πρωινού γεύματος ή το εστιατόριο με τον απαραίτητο εξοπλισμό,</li> <li>• στρώνουν τα τραπέζια σύμφωνα με τον τύπο κάθε προγεύματος,</li> <li>• σερβίρουν με τη σωστή σειρά τα διάφορα είδη που περιλαμβάνονται στο κάθε πρόγευμα.</li> </ul>
<p><b>Παράθεση πρωινού γεύματος στο εστιατόριο &amp; στο δωμάτιο (room service)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Προετοιμασία του χώρου παράθεσης για κάθε τύπο πρωινού γεύματος.</li> <li>- Παράθεση πρωινού γεύματος αγγλικού τύπου.</li> <li>- Παράθεση πρωινού γεύματος αμερικάνικου τύπου.</li> <li>- Παράθεση πρωινού γεύματος σε μπουφέ.</li> <li>- Παράθεση πρωινού γεύματος στο δωμάτιο.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ετοιμάζουν το χώρο παράθεσης πρωινού γεύματος ή το εστιατόριο με τον απαραίτητο εξοπλισμό,</li> <li>• χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας,</li> <li>• πλένουν, συγυρίζουν, τακτοποιούν τον εξοπλισμό που χρησιμοποιήθηκε για το σερβίρισμα των διαφόρων τύπων προγεύματος,</li> <li>• ετοιμάζουν μπουφέ με διάφορα είδη προγεύματος,</li> <li>• παραθέτουν πρόγευμα σε μπουφέ.</li> </ul>
<p><b>Οργάνωση, λειτουργία εστιατορίου</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Εβδομαδιαίο ωρολόγιο πρόγραμμα</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• καταρτίζουν ημερήσιο πρόγραμμα καθηκόντων</li> </ul>



<p>τραπεζοκόμου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ημερήσιο πρόγραμμα καθηκόντων των τραπεζοκόμων για τη λειτουργία του εστιατορίου.</li> <li><input type="checkbox"/> Προετοιμασία τραπεζοκόμου πριν από την παράθεση.</li> <li><input type="checkbox"/> Καθημερινά καθήκοντα των τραπεζοκόμων.</li> <li><input type="checkbox"/> Καθήκοντα τραπεζοκόμων μετά την παράθεση.</li> </ul>	<p>για τη λειτουργία του εστιατορίου,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ προετοιμάζουν τα τραπέζια για σερβίρισμα,</li> <li>▪ διπλώνουν τις πετσέτες πελατών σε διάφορα σχήματα,</li> <li>▪ παραθέτουν σούπα από είτε από σουπιέρα, είτε με έτοιμο πιάτο,</li> <li>▪ εφαρμόζουν τους κανόνες εστιατορικής τέχνης κατά την προσκόμιση, τοποθέτηση και αποκόμιση των επιτραπέζιων σκευών.</li> </ul>
<p><b>Υποδοχή πελάτη στο εστιατόριο</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Βιβλίο κρατήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Υποδοχή πελατών.</li> <li><input type="checkbox"/> Παραχώρηση τραπέζιου σε πελάτες.</li> </ul> <p><b>Λειτουργία εστιατορίου με εφαρμογή Η/Υ</b> Λειτουργία προγράμματος - Άνοιγμα τραπέζιου</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ δέχονται κρατήσεις τραπεζιών και τις καταχωρούν στο αντίστοιχο βιβλίο κρατήσεων,</li> <li>▪ υποδέχονται τους πελάτες και τους οδηγούν στις θέσεις τους, σύμφωνα με το πρωτόκολλο,</li> <li>▪ παραθέτουν τις παρασκευές σύμφωνα με τις παραγγελίες.</li> </ul>
<p><b>Παραγγελίες και λογαριασμοί εστιατορίου</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Λήψη παραγγελίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Καταγραφή παραγγελίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Έκδοση λογαριασμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Είσπραξη λογαριασμού.</li> </ul> <p><b>Λειτουργία εστιατορίου με εφαρμογή Η/Υ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Δημιουργία νέας παραγγελίας</li> <li>- Επιλογή σχολίου - παρελκόμενου</li> <li>- Επιστροφή δελτίου παραγγελίας</li> <li>- Έκδοση - ακύρωση απόδειξης λιανικής</li> <li>- Ακύρωση απόδειξης λιανικής πώλησης</li> <li>- Επιστροφή απόδειξης λιανικής πώλησης</li> <li>- Έκδοση τιμολογίου</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ παρουσιάζουν και επεξηγούν το μενού στους πελάτες,</li> <li>▪ καταγράφουν την παραγγελία στο κατάλληλο έντυπο,</li> <li>▪ ετοιμάζουν ή προσαρμόζουν το στρώσιμο του τραπέζιου σύμφωνα με την παραγγελία,</li> <li>▪ παραθέτουν τα φαγητά σύμφωνα με την παραγγελία,</li> <li>▪ ετοιμάζουν το λογαριασμό σύμφωνα με την παραγγελία,</li> <li>▪ εκτελούν τη διαδικασία εξόφλησης του λογαριασμού του πελάτη.</li> <li>▪ τακτοποιούν το λογαριασμό του πελάτη.</li> </ul>
<p><b>Παράθεση κρασιών</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση λευκού κρασιού.</li> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση ερυθρού κρασιού.</li> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση παλαιού ερυθρού κρασιού.</li> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση αφρωδών κρασιών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ καταγράφουν την παραγγελία του κρασιού.</li> <li>▪ παίρνουν παραγγελία και παραθέτουν άσπρο, κόκκινο, παλαιό κόκκινο και αφρώδες κρασί,</li> <li>▪ παρουσιάζουν τη φιάλη κρασιού στον πελάτη σύμφωνα με τους καθιερωμένους κανόνες για κάθε τύπο κρασιού,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν και επιλέγουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για το σερβίρισμα κρασιών,</li> <li>▪ παραθέτουν τα κρασιά στα κατάλληλα ποτήρια και στις σωστές θερμοκρασίες.</li> </ul>
<p><b>Απογευματινό τσάι</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση με τσαγιέρα</li> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση από μπουφέ.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ετοιμάζουν τα ροφήματα και τα εδέσματα που περιλαμβάνει το απογευματινό τσάι,</li> <li>▪ παραθέτουν απογευματινό τσάι με τσαγιέρα και από μπουφέ,</li> <li>▪ ετοιμάζουν την αίθουσα και παραθέτουν απογευματινό τσάι με τα απαραίτητα συνοδευτικά.</li> </ul>

**Λειτουργία εστιατορίου με εφαρμογή Η/Υ**

- Εξόφληση τραπεζιού
- Μεταβολή δελτίου παραγγελίας
- Συγκεντρωτική εκτύπωση εικόνας τραπεζιού
- Μεταφορά τραπεζιού
- Έκπτωση παραστατικού
- Εκτύπωση χ
- Αλλαγή εστιατορικής ημερομηνίας

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

- ετοιμάζουν το λογαριασμό ελέγχοντας την παραγγελία,
- εκτυπώνουν το λογαριασμό του τραπεζιού
- εκτελούν τη διαδικασία εξόφλησης του λογαριασμού του πελάτη,
- τακτοποιούν το λογαριασμό του πελάτη.

**ΜΑΘΗΜΑ : ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ - ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ - ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ**  
**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:

- 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.

<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</b>	<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ</b>
<p><b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Διαχρονική εξέλιξη και προβληματική των Εργασιακών Σχέσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι σύγχρονες απαιτήσεις των εργαζομένων.</li> </ul> <p><b>Ο ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Εργασία και κοινωνικό πλαίσιο.</li> <li><input type="checkbox"/> Παραγωγική εργασία και απασχόληση.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι κοινωνικές αλληλεπιδράσεις και οι ανάγκες των εργαζομένων.</li> <li>- Motivation (παρώθηση-παρακίνηση).</li> <li>- Η οργάνωση του ατόμου στην κοινωνία.</li> <li><input type="checkbox"/> Επαγγελματικό ενδιαφέρον και αμοιβή.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναγνωρίζουν την αξία των εργασιακών σχέσεων,</li> <li>▪ κατανοούν τις ανάγκες των εργαζομένων,</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται τις έννοιες του επαγγελματικού ενδιαφέροντος και της αμοιβής.</li> </ul>
<p><b>ΤΟ ΑΤΟΜΟ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Χαρακτηριστικά σύγχρονης</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διακρίνουν τα είδη της διοίκησης,</li> </ul>

<p>επαγγελματικής δραστηριότητας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Το εργασιακό περιβάλλον.</li> <li>- Οι περιβαλλοντικές συνθήκες.</li> <li>- Είδη διοίκησης και εργαζόμενοι.</li> <li>- Σχέσεις ηγεσίας - εργαζομένων.</li> <li>- Αναζήτηση και εύρεση προσωπικού. (Προσδιορισμός των αναγκών, προσέλευση υποψηφίων).</li> <li>- Η ισότητα των δύο φύλων στην εργασία.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιλαμβάνονται τις σχέσεις ηγεσίας και εργαζομένων,</li> <li>▪ κατανοούν την εργασιακή ισότητα των φύλων.</li> </ul>
<p><b>ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Εκπαίδευση και ανάπτυξη προσωπικού (Είδη - μέθοδοι εκπαίδευσης και οφέλη).</li> <li><input type="checkbox"/> Συνεχής επαγγελματική κατάρτιση και επιμόρφωση.</li> <li><input type="checkbox"/> Η σπουδαιότητα της επιμόρφωσης του ανθρώπινου δυναμικού.</li> <li><input type="checkbox"/> Αναφορά στις ελλείψεις τεχνικών ικανοτήτων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιλαμβάνονται την ανάγκη της συνεχούς επιμόρφωσης,</li> <li>▪ κατανοούν την αξία της επαγγελματικής κατάρτισης,</li> <li>▪ συνδέουν την αύξηση της παραγωγικότητας με την αμοιβή,</li> </ul>
<p><b>ΨΥΧΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΑΤΟΜΟ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η προσωπικότητα στην εργασία.</li> <li><input type="checkbox"/> Αντίληψη και εργασία.</li> <li><input type="checkbox"/> Ψυχολογικές επιδράσεις στην εργασία.</li> <li><input type="checkbox"/> Ψυχολογικές συνέπειες ενδοεπιχειρησιακών διενέξεων. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η απειθαρχία και η ανυπακοή.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Αξιολόγηση της απόδοσης του προσωπικού.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιλαμβάνονται το πώς επιδρά το εργασιακό περιβάλλον στην ψυχολογία του ατόμου.</li> <li>▪ διακρίνουν την απειθαρχία και την ανυπακοή.</li> <li>▪ αναφέρουν τις συνθήκες του εργασιακού περιβάλλοντος και τους εν γένει παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση των εργαζομένων.</li> </ul>
<p><b>ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΥΓΚΡΟΥΣΕΙΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Μορφές συγκρούσεων εργασίας.</li> <li>- Η αποχή από την εργασία / η απεργία.</li> <li>- Άλλες μορφές εργασιακών συγκρούσεων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ απαριθμούν τις μορφές εργασιακών συγκρούσεων.</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται τις μορφές των συγκρούσεων στο εργασιακό περιβάλλον,</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται την εργασιακή αποχή ως μορφή σύγκρουσης κατά την εργασία,</li> </ul>
<p><b>ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΘΕΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η σεξουαλική παρενόχληση στην εργασία</li> <li><input type="checkbox"/> Η επαγγελματική συνείδηση και η σημασία της.</li> <li><input type="checkbox"/> Η παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών στη σύγχρονη κοινωνία.</li> <li><input type="checkbox"/> Μάνατζμεντ Ολικής Ποιότητας και Εργασιακές Σχέσεις.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιλαμβάνονται την έννοια της Συμβουλευτικής στη σύγχρονη κοινωνία,</li> <li>▪ κατανοούν την αξία της επαγγελματικής συνείδησης,</li> <li>▪ έχουν ευρεία κατανόηση του θέματος Μάνατζμεντ Ολικής Ποιότητας σε συνάρτηση με τις εργασιακές σχέσεις.</li> </ul>
<p><b>ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Συνοπτική διαχρονική πορεία του ελληνικού συνδικαλισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Προβληματική του σημερινού ελληνικού συνδικαλισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Συνδικαλιστική εκπαίδευση και Ινστιτούτα Εργασίας.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη διαχρονική πορεία του ελληνικού συνδικαλισμού,</li> <li>▪ αναλύουν την προβληματική του συνδικαλισμού στην Ελλάδα,</li> </ul>

<p><b>H ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΈΝΩΣΗ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι εύρεσης εργασίας - (Η σύνταξη βιογραφικού σημειώματος και η δομή του).</li> <li><input type="checkbox"/> Η αναζήτηση απασχόλησης - Εγκατάσταση.</li> <li><input type="checkbox"/> Ίσα δικαιώματα για τους άνδρες και τις γυναίκες.</li> <li><input type="checkbox"/> Αναγνώριση των επαγγελματικών προσόντων σε όλη την Ε.Ε.</li> <li><input type="checkbox"/> Η προστασία των εργαζομένων στην επιχείρηση.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη διαδικασία της αναζήτησης εργασίας και εγκατάστασης σε χώρες της Ε.Ε.,</li> <li>▪ κατανοούν τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις των εργαζομένων στα κράτη-μέλη της</li> <li>▪ επεξηγούν τον τρόπο αναγνώρισης των επαγγελματικών προσόντων σε όλα τα κράτη της Ε.Ε.</li> </ul>
<p><b>ΕΝΝΟΙΑ &amp; ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Πηγές του Εργατικού Δικαίου.</li> <li><input type="checkbox"/> Βασικές Έννοιες Εργατικού Δικαίου.</li> <li><input type="checkbox"/> Εργασία - Εξαρτημένη εργασία.</li> <li><input type="checkbox"/> Σύμβαση Εργασίας. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Σχέση Εργασίας.</li> <li>- Διακρίσεις της συμβάσεως εργασίας.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ίδρυση της Σχέσης Εργασίας. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προϋποθέσεις κατάρτισης έγκυρης σύμβασης εργασίας.</li> <li>- Τύπος της σύμβασης εργασίας.</li> <li>- Διαδικασία προσλήψεως των μισθωτών.</li> <li>- Υποχρεώσεις του εργοδότη κατά την πρόσληψη του μισθωτού.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διακρίνουν βασικές έννοιες του Εργατικού Δικαίου,</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται την σχέση εργασίας σε συνάρτηση με τη σύμβαση εργασίας,</li> <li>▪ περιγράφουν τη διαδικασία πρόσληψης των μισθωτών,</li> <li>▪ κατανοούν τις υποχρεώσεις του εργοδότη κατά την πρόσληψη του μισθωτού.</li> </ul>
<p><b>ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΜΙΣΘΩΤΟΥ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Υποχρέωση προς παροχή εργασίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Αυτοπρόσωπη εκπλήρωση.</li> <li><input type="checkbox"/> Είδος παρασχετέας εργασίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Χρονικά Όρια Εργασίας <ul style="list-style-type: none"> <li>- Έννοια ωραρίου.</li> <li>- Είδη ωραρίου.</li> <li>- Προσδιορισμός ωραρίων.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιλαμβάνονται τις υποχρεώσεις των μισθωτών,</li> <li>▪ κατανοούν την έννοια και τα είδη των ωραρίων,</li> <li>▪ προσδιορίζουν τα επιτρεπόμενα χρονικά όρια της εργασίας.</li> </ul>
<p><b>ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΡΓΟΔΟΤΗ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Υποχρέωση καταβολής μισθού.</li> <li><input type="checkbox"/> Είδη μισθού - Καθορισμός του μισθού.</li> <li><input type="checkbox"/> Απόδειξη καταβολής του μισθού.</li> <li><input type="checkbox"/> Προσδιορισμός ωρομισθίου.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τα είδη μισθού και το πώς αυτός καθορίζεται,</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται τις μισθολογικές υποχρεώσεις του εργοδότη στον μισθωτό.</li> </ul>
<p><b>ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Έννοια.</li> <li><input type="checkbox"/> Συμβατική.</li> <li><input type="checkbox"/> Διαθεσιμότητα μισθωτών.</li> <li><input type="checkbox"/> Αδυναμία παροχής της εργασίας από το μισθωτό, που οφείλεται σε σπουδαίο λόγο. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ασθένεια μισθωτού.</li> <li>- Εργατικό ατύχημα.</li> <li>- Τοκετός και λοχεία.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>ΑΔΕΙΑ ΜΙΣΘΩΤΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Προϋποθέσεις - Δικαιούχοι αδειάς.</li> <li><input type="checkbox"/> Τρόπος - Χρόνος χορηγήσεως της αδειάς.</li> <li><input type="checkbox"/> Αριθμός ημερών αδειάς.</li> <li><input type="checkbox"/> Αποζημίωση αδειάς.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιλαμβάνονται την έννοια της αναστολής εργασίας και αναφέρουν τους λόγους για τους οποίους αυτή είναι δικαιολογημένη και δεν προκαλεί μειώσεις στο μισθό των εργαζομένων,</li> <li>▪ αναφέρουν τις προϋποθέσεις και περιγράφουν τον τρόπο χορήγησης κανονικής αδειάς,</li> <li>▪ γνωρίζουν τα ισχύοντα για την αποζημίωση μη λήψης αδειάς.</li> </ul>

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

# ΜΑΘΗΜΑ : ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ - ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (BANQUET) ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ (DECOURPAGE) - 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 πιατέλας 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
<b>ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ</b> <b>Μέθοδοι παράθεσης (αναλυτική παρουσίαση και εξάσκηση).</b> <input type="checkbox"/> Παράθεση με έτοιμα πιάτα (βιενέζικος). <input type="checkbox"/> Αγγλικός τρόπος παράθεσης.	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ παραθέτουν φαγητά σε έτοιμα πιάτα,</li><li>▪ παραθέτουν φαγητά με όλους τους τρόπους παράθεσης,</li><li>▪ στρώνουν τα τραπέζια για σερβίρισμα με τα κατάλληλα σκεύη σύμφωνα με το μενού,</li></ul>

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



<p>χώρου του εστιατορίου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Μορφές σερβιρίσματος.</li> <li>- Ειδικές μορφές σερβιρίσματος στα ταχυφαγεία.</li> <li><input type="checkbox"/> Συνοπτικά οι κανόνες σερβιρίσματος.</li> <li>- Ειδικοί όροι.</li> </ul>	
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ</b></p> <p><b>Η αλυσίδα του σέρβις.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση.</li> <li>- Οι βασικές αρχές της οργάνωσης.</li> <li>- Οργάνωση των εργασιών.</li> <li>- Κατάρτιση των οργανωτικών πλάνων.</li> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση λειτουργία εστιατορίου</li> <li>- Εβδομαδιαίο ωρολόγιο πρόγραμμα τραπεζοκόμου.</li> <li>- Ημερήσιο πρόγραμμα καθηκόντων των τραπεζοκόμων για τη λειτουργία του εστιατορίου.</li> <li>- Προετοιμασία τραπεζοκόμου πριν από την παράθεση.</li> <li>- Καθημερινά καθήκοντα των τραπεζοκόμων.</li> <li>- Καθήκοντα τραπεζοκόμων μετά την παράθεση.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ καταρτίζουν ημερήσιο πρόγραμμα καθηκόντων για τη λειτουργία του εστιατορίου,</li> <li>▪ εφαρμόζουν τις απαραίτητες προετοιμασίες πριν από την παράθεση,</li> <li>▪ εκτελούν τα καθημερινά καθήκοντα των τραπεζοκόμων πριν και μετά την παράθεση,</li> <li>▪ καταρτίζουν εβδομαδιαίο ωρολόγιο πρόγραμμα τραπεζοκόμων,</li> <li>▪ οργανώνουν τις εργασίες του εστιατορίου, εφαρμόζοντας τις βασικές αρχές οργάνωσης</li> <li>▪ καταρτίζουν οργανωτικά πλάνα,</li> </ul>
<p><b>Συμβουλευτική και πώληση</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κίνητρα αγορών.</li> <li><input type="checkbox"/> Ποιότητα στο σέρβις.</li> <li><input type="checkbox"/> Μεταχείριση των πελατών.</li> <li>✓ Τυπολογία πελατών.</li> <li>✓ Εξυπηρέτηση ειδικών ομάδων πελατών.</li> <li><input type="checkbox"/> Πωλήσεις στο εστιατόριο.</li> <li>- Πρόταση αγοράς και αποδοχή της παραγγελίας.</li> <li>- Συζητήσεις και τεχνικές πώλησης.</li> <li>- Κρατήσεις τραπεζιών.</li> <li>- Συμφωνίες για τη διεξαγωγή εκδηλώσεων.</li> <li>- Συμβουλευτική πελατών.</li> <li>- Επιπλέον πωλήσεις.</li> <li>- Παρουσίαση του λογαριασμού και αποχαιρετισμός.</li> <li><input type="checkbox"/> Παράπονα.</li> <li><input type="checkbox"/> Νομικές διατάξεις.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ συνδιαλέγονται με τους πελάτες γνωρίζοντας την τυπολογία των πελατών,</li> <li>▪ εξυπηρετούν ειδικές ομάδες πελατών,</li> <li>▪ εφαρμόζουν ποιοτικό σέρβις,</li> <li>▪ προτείνουν και αποδέχονται παραγγελίες,</li> <li>▪ εφαρμόζουν τεχνικές πωλήσεων,</li> <li>▪ κάνουν κρατήσεις τραπεζιών,</li> <li>▪ κλείνουν συμφωνίες για διεξαγωγή εκδηλώσεων,</li> <li>▪ συμβουλεύουν τους πελάτες,</li> <li>▪ πραγματοποιούν επιπλέον πωλήσεις,</li> <li>▪ αντιμετωπίζουν παράπονα πελατών,</li> <li>▪ γνωρίζουν τις σχετικές νομικές διατάξεις.</li> </ul>
<p><b>Παράθεση τυριών και επιδορπίων.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση τυριών.</li> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση επιδορπίων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ετοιμάζουν το τρόλεϊ για την παράθεση τυριών και επιδορπίων,</li> <li>▪ παίρνουν παραγγελία τυριών και επιδορπίων,</li> <li>▪ παραθέτουν τυριά και επιδόρπια με τα απαραίτητα σκεύη και συνοδευτικά.</li> </ul>
<p><b>Οργάνωση συνεδρίων.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση χώρου.</li> <li><input type="checkbox"/> Διαρρύθμιση χώρου.</li> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση φαγητών και ποτών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διαμορφώνουν το χώρο της αίθουσας έτσι ώστε να είναι κατάλληλη για συνέδριο,</li> <li>▪ σερβίρουν ροφήματα και συνοδευτικά κατά τη διάρκεια διαλείμματος ενός συνεδρίου,</li> <li>▪ τηρούν τη σωστή στάση και συμπεριφορά έναντι των πελατών,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ εφαρμόζουν τις δεξιότητες που αφορούν στο σερβίρισμα ροφημάτων και συνοδευτικών,</li> <li>▪ επαναφέρουν την αίθουσα στην αρχική μορφή.</li> </ul>
<p><b>Παραθέσεις - Μελέτες.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Δεξίωση κοκτέιλ.</li> <li><input type="checkbox"/> Μπουφέ.</li> <li><input type="checkbox"/> Παράθεση φαγητών από κατάλογο εστιατορίου.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναγνωρίζουν και κατονομάζουν τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται στις συγκεκριμένες εκδηλώσεις - τρόπους παράθεσης,</li> <li>▪ διαρρυθμίζουν κατάλληλα τα τραπέζια σύμφωνα με το προκαθορισμένο πλάνο,</li> <li>▪ παραθέτουν φαγητά και ποτά σύμφωνα με το μενού και τους κανόνες της εστιατορικής τέχνης,</li> <li>▪ τηρούν τη σωστή στάση και συμπεριφορά έναντι των πελατών,</li> <li>▪ τηρούν τους κανονισμούς υγιεινής και ασφάλειας του ατόμου και του χώρου.</li> </ul>
<p><b>Παράθεση φαγητών και ποτών σε εξωτερικούς χώρους ( catering).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κατηγορίες εκδηλώσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση της εκδήλωσης. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Εξοπλισμός, χώρος διεξαγωγής, προσωπικό.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Διεξαγωγή της εκδήλωσης. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Λειτουργία εστιατορίου σε εξωτερικό χώρο.</li> <li>- Παρασκευή και σερβίρισμα φαγητών και ποτών.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναγνωρίζουν και κατονομάζουν τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται στην εκδήλωση αυτή,</li> <li>▪ μεταφέρουν με ασφάλεια τον εξοπλισμό,</li> <li>▪ οργανώνουν και διαρρυθμίζουν το χώρο,</li> <li>▪ παραθέτουν φαγητά και ποτά,</li> <li>▪ τηρούν τη σωστή στάση και συμπεριφορά έναντι των πελατών,</li> <li>▪ τηρούν τους κανόνες υγιεινής,</li> <li>▪ καθαρίζουν και ταχτοποιούν τον εξοπλισμό και το χώρο και τα μεταφέρουν στον αρχικό χώρο.</li> </ul>
<p><b>Εορταστικές εκδηλώσεις - δεξιώσεις.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση εστιατορίου για παράθεση εορταστικών εκδηλώσεων - δεξιώσεων. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διαρρύθμιση αίθουσας.</li> <li>- Παράθεση δεξίωσης.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Ιδιωτικές και κοινωνικές εκδηλώσεις.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Οργάνωση εστιατορίου για παράθεση ιδιωτικών και κοινωνικών εκδηλώσεων. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διαρρύθμιση της αίθουσας.</li> <li>- Παράθεση δεξίωσης.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ετοιμάζουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παράθεση φαγητών και ποτών σε εορταστικές εκδηλώσεις - δεξιώσεις και άλλες κοινωνικές εκδηλώσεις,</li> <li>▪ ετοιμάζουν την αίθουσα σύμφωνα με το μενού,</li> <li>▪ διακοσμούν την αίθουσα,</li> <li>▪ παραθέτουν φαγητά και ποτά.</li> </ul>
<p><b>Τεμαχισμός φαγητών στην τραπεζαρία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Εξοπλισμός που είναι απαραίτητος για τον τεμαχισμό φαγητών στο εστιατόριο.</li> <li><input type="checkbox"/> Βασικοί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και ασφάλειας του εξοπλισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Βασικοί κανόνες τεμαχισμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Τεμαχισμός κρεάτων και ψαριών με εφαρμογή όλων των κανόνων τεμαχισμού και εστιατορικής τέχνης.</li> </ul> <p><b>Τεμαχισμός και παράθεση των πιο κάτω φαγητών</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Poulet Rôti,</li> <li>✓ Gigot D'agneau,</li> <li>✓ Entrecôte Rôti.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναγνωρίζουν τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για τον τεμαχισμό φαγητών στην τραπεζαρία,</li> <li>▪ προετοιμάζουν το τρόλεϊ με το κατάλληλο εξοπλισμό,</li> <li>▪ τεμαχίζουν κρέατα και ψάρια εφαρμόζοντας όλους τους κανόνες τεμαχισμού της εστιατορικής τέχνης,</li> <li>▪ εφαρμόζουν όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας που διέπουν τον τεμαχισμό κρεάτων και ψαριών στην τραπεζαρία,</li> <li>▪ καθαρίζουν, ταχτοποιούν και φυλάσσουν τον εξοπλισμό που χρησιμοποιήθηκε,</li> <li>▪ τηρούν όλους τους κανόνες σωστής στάσης</li> </ul>

	<p>και συμπεριφοράς έναντι των πελατών,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ τηρούν όλους τους κανόνες προσωπικής υγιεινής.</li> </ul>
<p><b>Τεμαχισμός και παράθεση Ψαριών (Γκεριντόν)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Γλώσσα τηγανιτή.</li> <li><input type="checkbox"/> Πέστροφα ποσέ.</li> <li><input type="checkbox"/> Κρύος σολομός.</li> <li>- Τεμαχισμός.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ επεξηγούν τον τρόπο ξεκοκάλισματος της γλώσσας και τον τρόπο παρουσίασής της στο πιάτο για σερβίρισμα,</li> <li>▪ αφαιρούν τα κόκαλα και το δέρμα της πέστροφας και την επανατοποθετούν στο πιάτο/πιατέλα όπως, ήταν πριν το ξεκοκάλισμα,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν την διαφορά του ξεκοκάλισματος μικρών ψαριών από τον τεμαχισμό μεγάλων ψαριών,</li> <li>▪ τεμαχίζουν και τοποθετούν με επιμελημένο τρόπο τον σολομό στο πιάτο για σερβίρισμα.</li> </ul>
<p><b>Τεμαχισμός και παράθεση φρούτων</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ επεξηγούν τον τρόπο κοπής των φρούτων και την παρουσίαση τους στο πιάτο για σερβίρισμα,</li> <li>▪ αναφέρουν τον τρόπο κοπής και τεμαχίζουν τα διάφορα φρούτα,</li> <li>▪ τοποθετούν με επιμελημένο τρόπο τα τεμαχισμένα φρούτα στο πιάτο για σερβίρισμα.</li> </ul>
<p><b>Εισαγωγή στην τεχνολογία του Φλαμπέ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ορισμός.</li> <li><input type="checkbox"/> Ιστορική αναδρομή.</li> <li><input type="checkbox"/> Βασικοί κανόνες.</li> <li><input type="checkbox"/> Κατηγορίες φαγητών που γίνονται με τον επιμελημένο τρόπο παράθεσης.</li> <li><input type="checkbox"/> Ποτά που χρησιμοποιούνται για τις παρασκευές φλαμπέ.</li> <li><input type="checkbox"/> Εξοπλισμός επιμελημένου τρόπου παράθεσης.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν το φλαμπέ,</li> <li>▪ εξηγούν τη σημασία του φλαμπέ για μία επισιτιστική επιχείρηση,</li> <li>▪ αναφέρουν την ιστορική αναδρομή για την εξέλιξη του φλαμπέ μέχρι σήμερα,</li> <li>▪ αναφέρουν τις διάφορες κατηγορίες παρασκευών,</li> <li>▪ αναφέρουν τις κατηγορίες των ποτών που χρησιμοποιούνται,</li> <li>▪ αναλύουν τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής,</li> <li>▪ κατονομάζουν τον απαιτούμενο εξοπλισμό και περιγράφουν τη χρήση του.</li> </ul>
<p><b>Επιμελημένη Παράθεση Ορεκτικών</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Αβοκάντο με σάλτσα βινεγκρέτ (Avocado vinaigrette).</li> <li><input type="checkbox"/> Γαρίδες Προβενσάλ (Scampi Provençal).</li> <li><input type="checkbox"/> Πεπόνι με χάμ (Melon with ham).</li> <li><input type="checkbox"/> Γκρέιπφρουτ (Demi ramplemousse).</li> <li><input type="checkbox"/> Ριγκατόνι Ριβιέρα (Rigatoni Riviera).</li> <li><input type="checkbox"/> Γαρίδες με ούζο (Scampis à l'ouzo).</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τα υλικά παρασκευής των συνταγών,</li> <li>▪ αναφέρουν την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή των εδεσμάτων,</li> <li>▪ περιγράφουν τον τρόπο παρουσίασης των παρασκευών,</li> <li>▪ ακολουθούν τη σωστή διαδικασία για την εκτέλεση των συνταγών τηρώντας τους κανόνες ασφαλείας,</li> <li>▪ εφαρμόζουν τα στάδια παρασκευής σύμφωνα με τις συνταγές,</li> <li>▪ διακρίνουν τον ακριβή χρόνο προσθήκης του κάθε υλικού,</li> <li>▪ επεξηγούν τον τρόπο τοποθέτησης και</li> </ul>

	<p>παρουσίασης των παρασκευών,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τα συνοδευτικά παρασκευάσματα,</li> <li>▪ ετοιμάζουν το εστιατόριο για παράθεση και παραθέτουν τα εδέσματα που παρασκευάζουν.</li> </ul>
<p><b>Ετοιμασία και Παράθεση Σαλατών και Σαλτσών Σαλατών.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vinaigrette.</li> <li><input type="checkbox"/> Citronette.</li> <li><input type="checkbox"/> Roquefort.</li> <li><input type="checkbox"/> Caesar's dressing.</li> <li><input type="checkbox"/> Thousand island dressing.</li> <li><input type="checkbox"/> Italian and Greek dressing.</li> <li><input type="checkbox"/> Σαλάτα με ντομάτα, χαλούμι και ελιά.</li> <li><input type="checkbox"/> Σαλάτα ζυμαρικών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τα υλικά παρασκευής των σαλατών και των σαλτσών τους,</li> <li>▪ αναφέρουν την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή των εδεσμάτων,</li> <li>▪ ακολουθούν τη σωστή διαδικασία για την εκτέλεση των συνταγών τηρώντας τους κανόνες ασφαλείας και υγιεινής,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά των λαχανικών,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα υλικά και περιγράφουν τις μεθόδους παρασκευής των σαλτσών σαλατών,</li> <li>▪ αναμειγνύουν με το σωστό τρόπο τα υλικά κατά την παρασκευή των σαλτσών σαλατών</li> <li>▪ αναφέρουν το σωστό τρόπο παρουσίασης των σαλτσών σαλατών,</li> <li>▪ γνωρίζουν το σωστό τρόπο κοψίματος των λαχανικών,</li> <li>▪ επιμελούνται τα πιάτα κατά την παρουσίαση των σαλατών.</li> </ul>
<p><b>Ετοιμασία και παράθεση σαλατών και ντρεσινγκς.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Σαλάτα με ντομάτα, χαλούμι, ελιά.</li> <li><input type="checkbox"/> Σαλάτα ζυμαρικών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τα βασικά υλικά παρασκευής των σαλατών και ντρεσινγκ,</li> <li>▪ εκτελούν όλες τις εργασίες προετοιμασίας των σαλατών,</li> <li>▪ ετοιμάζουν και παραθέτουν τις σαλάτες και τα ντρεσινγκς σύμφωνα με την πρότυπη συνταγή.</li> </ul>
<p><b>Μαγειρική στο χώρο εστίασης.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Αστακός Νιούμπουργκ (Lobster Newburg).</li> <li><input type="checkbox"/> Σπαγέτο Καρμπονάρα (Spaghetti Carbonara).</li> <li><input type="checkbox"/> Παρασκευές Βοδινών.</li> <li>- Φιλέτο Νταϊάν (Steak Diane)</li> <li>- Πικάτα Μαρσάλα (Piccata Marsala)</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τα υλικά παρασκευής των συνταγών,</li> <li>▪ αναφέρουν την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή των εδεσμάτων,</li> <li>▪ παρασκευάζουν τα καθορισμένα εδέσματα σύμφωνα με την πρότυπη συνταγή,</li> <li>▪ ακολουθούν τη σωστή διαδικασία για την εκτέλεση των συνταγών τηρώντας τους κανόνες ασφαλείας,</li> <li>▪ διακρίνουν τον ακριβή χρόνο προσθήκης του κάθε υλικού,</li> <li>▪ αναφέρουν τεχνικές όσο αφορά τον βαθμό ψησίματος και διακρίνουν το βαθμό ψησίματος του βοδινού σύμφωνα με την επιθυμία/προτίμηση του πελάτη,</li> <li>▪ επεξηγούν τον τρόπο τοποθέτησης και παρουσίασης των παρασκευών,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα συνοδευτικά παρασκευάσματα,</li> <li>▪ ετοιμάζουν το εστιατόριο για παράθεση και παραθέτουν τα εδέσματα που παρασκευάζουν.</li> </ul>

<p><b>Τεμαχισμός και παράθεση τυριών.</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τις μεθόδους παράθεσης τυριών στο εστιατόριο,</li> <li>▪ ετοιμάζουν το τρόλεϊ για την παράθεση τυριών,</li> <li>▪ παίρνουν παραγγελία τυριών,</li> <li>▪ παραθέτουν τυριά με τα απαραίτητα σκεύη και συνοδευτικά υλικά.</li> </ul>
<p><b>Παρασκευές Επιδορπίων.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Μπανάνες φλαμπέ (Bananas with Rum).</li> <li><input type="checkbox"/> Κοκτέιλ φλόριδα (Coupe Florida).</li> <li><input type="checkbox"/> Κρέπες σουζέτ.</li> <li><input type="checkbox"/> Αχλάδια φλαμπέ με σάλτσα σοκολάτας.</li> <li><input type="checkbox"/> Διάφορα φρούτα φλαμπέ.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατονομάζουν τα βασικά υλικά παρασκευής</li> <li>▪ παρασκευάζουν τα καθορισμένα επιδόρπια</li> <li>▪ ετοιμάζουν το εστιατόριο για παράθεση και παραθέτουν τα επιδόρπια που παρασκευάζουν,</li> <li>▪ αναφέρουν την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή των εδεσμάτων,</li> <li>▪ ακολουθούν τη σωστή διαδικασία για την εκτέλεση των συνταγών τηρώντας τους κανόνες ασφάλειας,</li> <li>▪ τοποθετούν με επιμελημένο τρόπο τις κρέπες στο πιάτο,</li> <li>▪ αναμειγνύουν τη σοκολάτα στην κατάλληλη θερμοκρασία,</li> <li>▪ τοποθετούν με επιμελημένο τρόπο τη σοκολάτα και τα αχλάδια μέσα στο πιάτο,</li> <li>▪ τοποθετούν με επιμελημένο τρόπο τα διάφορα φρούτα μέσα στο πιάτο.</li> </ul>

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

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

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



	<p>πορτοκαλιού,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν ορισμένους συνδυασμούς φρούτων που μπορούν να περαστούν σε στικ.</li> </ul>
<p><b>ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΠΑΡ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Διεύθυνση.</li> <li><input type="checkbox"/> Έλεγχος αποδείξεων και ποτών.</li> <li><input type="checkbox"/> Κατάρτιση λίστας καταναλωθέντων υλικών</li> <li><input type="checkbox"/> Προσωπικό.</li> <li><input type="checkbox"/> Κατάρτιση λογαριασμών.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Ασκήσεις</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν ποιους τρόπους διεύθυνσης ενός μπαρ γνωρίζουν,</li> <li>▪ γνωρίζουν για ποιους τομείς έχει την ευθύνη ο υπεύθυνος ενός μπαρ και πώς πρέπει να διευθύνει κανείς το προσωπικό,</li> <li>▪ εξηγούν τους όρους «πάγια έξοδα» και «μεταβλητά έξοδα» και να αναφέρουν δύο παραδείγματα.</li> </ul>

**ΜΑΘΗΜΑ : ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ ΜΕ Η/Υ**  
**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, 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**

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

<p><b>Κάρτα Ελέγχου των κρεάτων.</b> Ασκήσεις Υπολογισμού</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>διακρίνουν τις βοηθητικές εργασίες που απαιτούνται για τη διαχείριση των διαφόρων τροφίμων.</li> <li>ελέγχουν σωστά τα τμήματα, το βάρος και την τιμή των παραλαμβανόμενων από την επιχείρηση κρεάτων.</li> </ul>
<p><b>Πρότυπες αποδόσεις τροφίμων - φύρα.</b></p> <p><input type="checkbox"/> Απώλειες βάρους ανά είδος και τρόπο προετοιμασίας και παρασκευής σε :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- κρέατα,</li> <li>- πουλερικά και κυνήγι,</li> <li>- ψάρια και θαλασσινά (οστρακοειδή - μαλάκια),</li> <li>- φρούτα και λαχανικά,</li> <li>- κονσέρβες.</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Υπολογισμός κόστους υλικών έτοιμων προς χρήση προϊόντων με βάση το αρχικό κόστος προμήθειάς τους.</p> <p><b>Ασκήσεις Υπολογισμού</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>προσδιορίζουν τις αποδόσεις των τροφίμων για τις διάφορες παρασκευές,</li> <li>υπολογίζουν τη το κόστος της συμμετοχή τους στις παρασκευές με βάση την απόδοσή τους και την τιμή αγοράς τους.</li> </ul>
<p><b>Έλεγχος Μεριδας.</b></p> <p><input type="checkbox"/> Το επίπεδο (Status) των πελάτη και της επιχείρησης.</p> <p><input type="checkbox"/> Η ποιότητα Τροφής.</p> <p><input type="checkbox"/> Η Τιμή Αγοράς της Τροφής..</p> <p><input type="checkbox"/> Στοιχεία που βοηθούν στον έλεγχο μερίδας.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>γνωρίζουν ότι η αναλογία καλής ποιότητας και</li> <li>ποσότητας τροφής στη μερίδα δίνει στην επιχείρηση περισσότερη δυναμική στο τομέα των πωλήσεων στο F&amp;B.</li> </ul>
<p><b>Κόστος Μεριδας.</b></p> <p><input type="checkbox"/> Υπολογισμός τιμών κόστους μερίδας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Κόστος υλικών μερίδας.</li> <li>- Εργατικό κόστος.</li> <li>- Γενικά έξοδα.</li> </ul> <p><i>Επιμερισμός εργατικού κόστους και γενικών εξόδων μιας συγκεκριμένης περιόδου, σε σχέση με τον προσδοκώμενο κύκλο εργασιών.</i></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>προβαίνουν στον υπολογισμό τιμών κόστους μερίδας, τιμής πώλησης</li> <li>μεικτού κέρδους, γενικών εξόδων, κέρδους.</li> </ul>
<p><b>Έλεγχος απόδοσης παραγωγής παρασκευών (cooking yield test).</b></p> <p><input type="checkbox"/> Υπολογισμός κόστους πιάτων α λα καρτ - μενού ταμπλ ντ' οτ - καταλόγου - εκδηλώσεων.</p> <p><b>Ασκήσεις Υπολογισμού</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>γνωρίζουν τις διαδικασίες του ελέγχου μερίδας και υπολογίζουν το κόστος πιάτων, μενού, καταλόγου και εκδηλώσεων.</li> </ul>
<p><b>Ημερήσιος Υπολογισμός Ανάλωσης Παρασκευασμάτων και Ποτών.</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>γνωρίζουν την διαδικασία του ημερήσιου υπολογισμού κόστους των τροφίμων και ποτών με βάση τις αναλώσεις τους στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης.</li> </ul>

#### ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ ΜΕ Η/Υ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
Καταχώρηση ειδών στο μηχανογραφικό σύστημα.	Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :

<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Δημιουργία κωδικών ανά :</li> <li><input type="checkbox"/> κατηγορία ομάδα υποομάδα ειδών και είδος.</li> <li><input type="checkbox"/> Δημιουργία κωδικών της κεντρικής αποθήκης και των τμημάτων της επιχείρησης</li> <li><input type="checkbox"/> Καταχώρηση μονάδων μέτρησης ειδών.</li> <li><input type="checkbox"/> Σύνδεση με το λογιστικό σύστημα.</li> <li><input type="checkbox"/> Άνοιγμα νέας χρήσης.</li> <li><input type="checkbox"/> Μεταφορά υπολοίπων από την προηγούμενη χρήση.</li> <li><input type="checkbox"/> Κλείσιμο προηγούμενης χρήσης.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ οργανώνουν τις εργασίες του τμήματος για το άνοιγμα και το κλείσιμο της λογιστικής περιόδου σε μια μηχανογραφημένη αποθήκη.</li> </ul>
<p><b>Καταχώρηση / Διαχείριση ειδών ανά τμήμα πωλήσεων (POS).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Μονάδες Συσκευασίας.</li> <li><input type="checkbox"/> Μονάδες υλικών συνταγών</li> <li><input type="checkbox"/> Τιμές αγοράς υλικών και προϊόντων από συμφωνίες με τους προμηθευτές.</li> <li><input type="checkbox"/> Καταχώρηση ειδών ανά τμήμα. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Καταχώρηση προϊόντων προς πώληση.</li> <li>- Καταχώρηση προϊόντων σε αναμονή</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τιμοκατάλογοι αγορών ανά τμήμα .</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τη λειτουργία ενός ταμειακού συστήματος POS,</li> <li>▪ χειρίζονται το κεντρικό μενού του λογισμικού προγράμματος POS,</li> <li>▪ εκτελούν όλες τις απαραίτητες εργασίες καταχώρησης και διαχείρισης ειδών με βάση τις πωλήσεις και εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις.</li> </ul>
<p><b>Είδη - Συνταγές.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Έκδοσης Συνταγών. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Περιγραφή.</li> <li>- Δοσολογία υλικών.</li> <li>- Μερίδες συνταγής</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Εκτύπωση.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ δημιουργούν και καταχωρούν συνταγές με τη δοσολογία των υλικών και των αναλογούντων ανά συνταγή μερίδων,</li> <li>▪ εκτυπώνουν τις συνταγές.</li> </ul>
<p><b>Τιμοκατάλογοι Πώλησης.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Τιμοκατάλογοι πώλησης κεντρικού.</li> <li><input type="checkbox"/> Τιμοκατάλογοι πώληση ανά τμήμα.</li> <li><input type="checkbox"/> Βασικός τιμοκατάλογος λιανικής με ΦΠΑ.</li> <li><input type="checkbox"/> Μεταβολές τιμών στους τιμοκαταλόγους - Ενημέρωση κεντρικού.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ δημιουργούν τιμοκαταλόγους πώλησης</li> <li>▪ αλλάζουν τις τιμές στους τιμοκαταλόγους ανάλογα με το εκάστοτε κόστος παραγωγής των τιμολογούμενων ειδών και την πολιτική της επιχείρησης.</li> </ul>
<p><b>Αγορές - Παραστατικά Αγορών.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Καταχώρηση αγορών</li> <li><input type="checkbox"/> Έρευνα παραλαμβανόμενης ποσότητας και συμφωνηθείσας τιμής <ul style="list-style-type: none"> <li>- Αποδοχή.</li> <li>- Διόρθωση - Μεταβολή.</li> <li>- Διαγραφή.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναφέρουν τους τύπους των παραστατικών που χρησιμοποιούνται για την αγορά προϊόντων.</li> <li>▪ καταχωρούν τα παραστατικά,</li> <li>▪ εμφανίζουν, οριστικοποιούν, τροποποιούν και διαγράφουν εγγραφές.</li> </ul>
<p><b>Διακινήσεις Μεταφορές.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Μεταφορές (εξαγωγή και εισαγωγή) υλικών και προϊόντων σε ή από άλλη αποθήκη <ul style="list-style-type: none"> <li>- Αρχική καταχώρηση</li> <li>- Επαναλαμβανόμενη καταχώρηση.</li> </ul> </li> </ul> <p>Αποδοχή Ανάλυση</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ενημερώνουν τις ψηφιακές καρτέλες με τις διακινήσεις τους από και προς τα τμήματα της επιχείρησης,</li> <li>▪ δημιουργούν νέα καρτέλες για πρωτοεμφανιζόμενα είδη,</li> <li>▪ οριστικοποιούν τις διακινήσεις.</li> </ul>
<p><b>Καταστροφές - Φθορές.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Καταχώρηση παραστατικών μη</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p>

<p>αξιοποιήσιμων προϊόντων κατά είδος και ποσότητα.</p> <p><input type="checkbox"/> Σύνταξη αναφορών - Μηνύματα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ εισάγουν στο σύστημα παραστατικά καταστροφών και φθορών ανά είδος και ποσότητα,</li> <li>▪ συντάσσουν σχετικές αναφορές.</li> </ul>
<p><b>Μετατροπές.</b></p> <p><input type="checkbox"/> Αλλαγή κωδικών σε ήδη καταχωρημένα υλικά και προϊόντα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Δημιουργία νέων κωδικών.</li> <li>- Ένταξη σε κωδικό ομαδοποιημένων ειδών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> </ul>
<p><b>Συνδέσεις Ενημέρωσης Πωλήσεων.</b></p> <p><input type="checkbox"/> Ομαδοποίηση πωλήσεων για όλα τα σημεία πώλησης.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Έκδοση αποδείξεων λιανικής.</li> <li>- Ακύρωση αποδείξεων.</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Αυτόματη αφαίρεση των καταναλωθέντων εμπορευμάτων (υλικών και προϊόντων) από τους σχετικούς αντίστοιχους καταλόγους των αποθηκών των τμημάτων.</p> <p><input type="checkbox"/> Σύνδεση των εισπράξεων με το μηχανογραφημένο λογιστικό σύστημα.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ χειρίζονται το κεντρικό μενού του λογισμικού προγράμματος POS,</li> <li>▪ εκτελούν όλες τις απαραίτητες εργασίες διαχείρισης ειδών με βάση τις πωλήσεις και εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις,</li> <li>▪ συνδέουν το σύστημα με το λογιστικό λογισμικό της επιχείρησης</li> </ul>
<p><b>Διακινήσεις - Αναλώσεις (F&amp;B)</b></p> <p><input type="checkbox"/> Βάση των πωλήσεων/ Εξαγωγών - Έρευνα</p> <p><input type="checkbox"/> Δημιουργία Παραστατικών - Έτοιμο Προϊόν</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ γνωρίζουν ότι με βάση τις πωλήσεις των παρασκευασμάτων καταχωρούνται στο σύστημα οι αναλώσεις υλικών των συνταγών τους.</li> </ul>
<p><b>Απογραφές - Περιοδικές Απογραφές Καταστήματος</b></p> <p><input type="checkbox"/> Περιοδική Απογραφή Καταστήματος.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Επιλογή χρονικής περιόδου.</li> <li>- Εμφάνιση υπολοίπων στην αποθήκη υλικών και τροφίμων ανά κατηγορία, ομάδα και είδος.</li> <li>- Έλεγχος πραγματικών υπολοίπων από διενέργεια απογραφής.</li> <li>- Ενημέρωση υπολοίπων στο σύστημα με βάση τα αποτελέσματα της πραγματικής απογραφής.</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Ανάλυση - συμπεράσματα.</p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ πραγματοποιούν απογραφές σύμφωνα με τα το δυνατότητες του υπάρχοντος μηχανογραφικού προγράμματος, ώστε να προκύπτουν έγκυρες ενημερώσεις και αποτελέσματα.</li> </ul>
<p><b>Εκτύπωση κινήσεων.</b></p> <p><b>Κόστος Κατανάλωσης.</b></p> <p><input type="checkbox"/> Παρουσίαση για κάθε απογραφική περίοδο καταστάσεων εισερχομένων ειδών ανά κωδικό με :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ημερομηνίες εισαγωγής παρτίδων,</li> <li>- ποσότητες εισαγομένων ειδών για κάθε παρτίδα</li> <li>- τιμές αγοράς των ειδών κάθε παρτίδας.</li> </ul> <p>Υπολογισμοί ανά κωδικό :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- της συνολικής ποσότητας εισερχομένων</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ παρουσιάζουν τις κινήσεις των ειδών της αποθήκης και των σημείων πώλησης της επιχείρησης για μια συγκεκριμένη απογραφική περίοδο,</li> <li>▪ δημιουργούν και εκτυπώνουν καταστάσεις κόστους του κατανάλωσης αναλυτικά για κάθε είδος και συγκεντρωτικά για όλη την επιχείρηση.</li> </ul>

<p>ειδών.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- του συνολικού κόστους αγοράς</li> <li>- της μέσης τιμής αγοράς της μονάδας μέτρησης των ειδών.</li> <li><input type="checkbox"/> Παρουσίαση για την ίδια απογραφική περίοδο καταστάσεων αναλωθέντων προς τα σημεία πώλησης της επιχείρησης ειδών ανά κωδικό με : <ul style="list-style-type: none"> <li>- τη συνολική ποσότητα των διακινηθέντων υλικών,</li> <li>- τη μέση τιμή αγοράς τους,</li> <li>- το συνολικό κόστος αγοράς τους.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Εκτύπωση καταστάσεων κόστους κατανάλωσης : <ul style="list-style-type: none"> <li>- αναλυτικής κατά κωδικό</li> <li>- συγκεντρωτικής για όλη την επιχείρηση.</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>Ισοζύγιο αποθήκης.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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"> <li>- στην ποσότητα των εισερχομένων ειδών,</li> <li>- στην ποσότητα των διακινούμενων ειδών, που καταναλώθηκαν στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης,</li> <li>- στην ποσότητα των ειδών που καταγράφηκαν ως φθορές,</li> <li>- στα αποθέματα της αποθήκης.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Έλεγχος - συμπεράσματα - αναφορές.</li> <li><input type="checkbox"/> Εκτύπωση συγκεντρωτικής κατάστασης ισοζυγίου.</li> <li><input type="checkbox"/> Εκτύπωση αναφορών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ παρουσιάζουν καταστάσεις με το ισοζύγιο της κεντρικής αποθήκης και των επιμέρους αποθηκών των διαφόρων τμημάτων της επιχείρησης, για κάθε απογραφική περίοδο,</li> <li>▪ εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις,</li> <li>▪ συντάσσουν και εκτυπώνουν αναφορές με συμπεράσματα και σχετικές προτάσεις.</li> </ul>

**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><b>Εισαγωγή - σκοπός του μαθήματος.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η σημασία σύνθεσης εδεσματολογίου (Μενού).</li> <li><input type="checkbox"/> Είδη εδεσματολογίων.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προκαθορισμένα (table d' hôte).</li> <li>- Κατ' επιλογή (à la carte).</li> <li>- Ειδικά (special).</li> </ul> </li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ορίζουν το εδεσματολόγιο και εξηγούν τη χρησιμότητά του,</li> <li>▪ αναφέρουν τα είδη των εδεσματολογίων,</li> <li>▪ αναφέρουν τα χαρακτηριστικά κάθε είδους μενού,</li> <li>▪ αναφέρουν τις διαφορές μεταξύ των διαφόρων μενού.</li> </ul>
<p><b>Σύνθεση εδεσματολογίου (Μενού).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Παράγοντες που καθορίζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Τύπος της επιχείρησης,</li> <li>- Προσωπικό &amp; εξοπλισμός κουζίνας,</li> <li>- Προσωπικό &amp; εξοπλισμός εστιατορίου,</li> <li>- Τιμή του μενού,</li> <li>- Είδος των πελατών,</li> <li>- Εποχή του χρόνου.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Κανόνες σύνθεσης εδεσματολογίου (Μενού).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Γενικοί κανόνες σύνθεσης εδεσματολογίου (Μενού), με παραδείγματα σωστών και λανθασμένων.</li> <li><input type="checkbox"/> Κανόνες σύνθεσης ειδικών Μενού.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ εξηγούν τους κανόνες για τη σύνθεση μενού,</li> <li>▪ αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου,</li> <li>▪ επεξηγούν πώς και γιατί το προσωπικό και ο εξοπλισμός της επιχείρησης επηρεάζουν τη σύνθεση του μενού,</li> <li>▪ εξηγούν τον τρόπο με τον οποίο η πελατεία επηρεάζει τη σύνθεση του μενού,</li> <li>▪ διακρίνουν το ρόλο που διαδραματίζει η εποχή του χρόνου στη σύνθεση του μενού.</li> </ul>
<p><b>Σύνθεση Μενού σύμφωνα με τους εδεσματολογικούς κανόνες.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Σειρά παράθεσης εδεσμάτων.</li> <li><input type="checkbox"/> Πρώτες ύλες - Εποχικότητα.</li> <li><input type="checkbox"/> Καταλληλόλητα των τροφών.</li> <li><input type="checkbox"/> Κόστος τροφών για τη σύνθεση Μενού.</li> <li><input type="checkbox"/> Ορολογία στη σύνθεση του Μενού.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διακρίνουν τα χαρακτηριστικά ενός ισορροπημένου μενού,</li> <li>▪ τοποθετούν τις παρασκευές στα εδεσματολόγια με τη σωστή σειρά,</li> <li>▪ συνθέτουν ισορροπημένα εδεσματολόγια σύμφωνα με τους κανόνες και την ορολογία</li> </ul>

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



<ul style="list-style-type: none"> <li>- καρδιοπαθείς και υπέρτασικούς,</li> <li>- πελάτες που πάσχουν από έλκος.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Ασκήσεις</b></p>	
<p><b>Το εδεσματολόγιο ως μέσο προώθησης των πωλήσεων.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Πιστότητα - συνέπεια.</li> <li><input type="checkbox"/> Ποιότητα εδεσμάτων.</li> <li><input type="checkbox"/> Τιμή φαγητών.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ εξηγούν τη σημασία του μενού ως μέσου προώθησης των πωλήσεων της επιχείρησης,</li> <li>▪ αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που καθιστούν το εδεσματολόγιο ένα αποτελεσματικό εργαλείο για την προώθηση των πωλήσεων φαγητών και ποτών,</li> <li>▪ αναφέρουν τα χαρακτηριστικά ενός μενού το οποίο, κατά τη γνώμη τους, μπορεί να συμβάλει στην προώθηση των πωλήσεων φαγητών και ποτών.</li> </ul>

**ΜΑΘΗΜΑ : ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ  
& ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ 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 εκπτώσεων 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**

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

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

**ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ : ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

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

<p><b>Λογιστική ειδών εξοπλισμού.</b>  <input type="checkbox"/> Αποσβέσεις.</p> <p style="text-align: center;"><b>Ασκήσεις</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> </ul>
<p><b>Λογιστική αγορών.</b>  <input type="checkbox"/> Ειδικά έξοδα αγορών  <input type="checkbox"/> Εκπτώσεις Αγορών.  <input type="checkbox"/> Λογιστική εξόδων προσωπικού.  <input type="checkbox"/> Μισθοδοσία προσωπικού ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων.</p> <p style="text-align: center;"><b>Ασκήσεις</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διενεργούν εγγραφές αγορών στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις,</li> <li>▪ προβαίνουν στις κατάλληλες και απαραίτητες από την εφαρμογή και τη νομοθεσία εγγραφές μισθοδοσίας των εργαζομένων στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις,</li> <li>▪ συνειδητοποιούν τη σημασία των σωστών υπολογισμών των μισθών και των ημερομισθίων στην εικόνα φερεγγυότητας που παρουσιάζει η επιχείρηση προς τους εργαζομένους της.</li> </ul>
<p><b>Η λογιστική του ΦΠΑ στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Ασκήσεις</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αναγνωρίζουν τις ιδιαιτερότητες του ΦΠΑ στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις,</li> <li>▪ γνωρίζουν το νομικό πλαίσιο που διέπει τον ΦΠΑ στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις,</li> <li>▪ διενεργούν λογιστικές εγγραφές ΦΠΑ,</li> <li>▪ συνειδητοποιήσουν τη σημασία της έγκαιρης απόδοσης του ΦΠΑ και τω τελών προς τις αντίστοιχες υπηρεσίες.</li> </ul>
<p><b>Οι δείκτες στις ξενοδοχειακές και επισιτιστικές επιχειρήσεις.</b>  <input type="checkbox"/> Δείκτες ρευστότητας.  <input type="checkbox"/> Δείκτες δραστηριότητας.  <input type="checkbox"/> Δείκτες λειτουργικότητας.  <input type="checkbox"/> Δείκτες κερδών.</p> <p style="text-align: center;"><b>Ασκήσεις</b></p>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> </ul>

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

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

<p>προσωπικού των επισιτιστικών μονάδων.</p> <p style="text-align: center;"><b>Ασκήσεις</b></p>	<p>συνολικό κόστος παραγωγής για κάθε έτοιμο προς διάθεση προϊόν.</p>
<p><b>ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ &amp; ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΕΣΟΔΩΝ</b></p> <p><b>Τιμολόγηση - Ανάλυση σχέσης Πωλήσεων - Κόστους - Κέρδους.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η μεταβλητότητα του κόστους.</li> <li><input type="checkbox"/> Αντικειμενικές και υποκειμενικές μέθοδοι τιμολόγησης.</li> <li>- Η μέθοδος των παραγόντων.</li> <li>- Η μέθοδος της "βασικής τιμής πώλησης".</li> <li>- Η μέθοδος προσαυξήσεων.</li> <li>- Μέθοδος βασισμένη στο Νεκρό Σημείο Εργασιών (Ν.Σ.Ε.).</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιλαμβάνονται την μεταβλητότητα του κόστους,</li> <li>▪ κατανοούν τις μεθόδους τιμολόγησης των προσφερόμενων παρασκευών και προϊόντων στα επισιτιστικά τμήματα της επιχείρησης,</li> <li>▪ χρησιμοποιούν τις μεθόδους αυτές και τιμολογούν τα προϊόντα της επιχείρησης,</li> <li>▪ επιλέγουν την καταλληλότερη, με βάση και την πολιτική τιμών της επιχείρησης.</li> </ul>
<p><b>ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΕΣΟΔΩΝ</b></p> <p><b>Έλεγχος των εσόδων και παραστατικά.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Έλεγχος δελτίων παραγγελίας σερβιτόρων &amp; καταχώρησης των διατεθέντων.</li> <li><input type="checkbox"/> Έλεγχος εισπράξεων εστιατορίου πωλήσεων μετρητοίς.</li> <li><input type="checkbox"/> Έλεγχος καταναλώσεων φιλοξενίας και καταναλώσεων προσωπικού.</li> <li><input type="checkbox"/> Έλεγχος εσόδων από άλλα τμήματα.</li> <li><input type="checkbox"/> Η θεωρία των πρότυπων εσόδων στον έλεγχο των πωλήσεων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ελέγχουν τα δελτία παραγγελίας των σερβιτόρων,</li> <li>▪ πραγματοποιούν έλεγχο καταναλώσεων φιλοξενίας και καταναλώσεων προσωπικού,</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται τη θεωρία των πρότυπων εσόδων στον έλεγχο των πωλήσεων.</li> </ul>
<p><b>Έλεγχος των εσόδων και μηχανογράφηση.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Εγκατάσταση παραμέτρων του συστήματος.</li> <li>- Καθημερινές λειτουργίες.</li> <li>- Στατιστικές.</li> <li>- Πληροφορίες.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ διενεργούν έλεγχο των εσόδων,</li> <li>▪ εξοικειώνονται με την μηχανογράφηση</li> </ul>
<p><b>Διαχείριση ολικής ποιότητας.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Κατάταξη εστιατορίων σε καταλόγους γευσιγνωστών π.χ. Michelin.</li> <li><input type="checkbox"/> Τι είναι ποιότητα.</li> <li>- Six Sigma.</li> <li>- Εφαρμογή HACCP.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατατάσσουν εστιατόρια σε καταλόγους γευσιγνωστών,</li> <li>▪ αντιλαμβάνονται την έννοια της ποιότητας</li> <li>▪ εφαρμόζουν HACCP,</li> <li>▪ εφαρμόζουν το Six Sigma.</li> </ul>
<p><b>Διαχείριση ανθρώπινων πόρων</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Motivation.</li> <li><input type="checkbox"/> Time management.</li> <li><input type="checkbox"/> Leadership.</li> <li><input type="checkbox"/> Κύκλος εργασιών HRM.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ αντιλαμβάνονται τον τρόπο διαχείρισης ανθρώπινων πόρων,</li> <li>▪ κατανοούν τον κύκλο εργασιών HRM.</li> </ul>
<p><b>Παρουσίαση project σε κοινό με την χρήση Η/Υ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Επιλογή της θεματολογίας από ομάδα ή μεμονωμένους μαθητές.</li> <li><input type="checkbox"/> Ολοκλήρωση project με χρήση dead lines και παρουσίαση των αποτελεσμάτων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ παρουσιάζουν project σε κοινό με την χρήση Η/Υ.</li> </ul>



**ΜΑΘΗΜΑ : ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ - ΠΩΛΗΣΕΙΣ - ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ**  
**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:

- 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 ή 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
<p><b>ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Η Εφαρμογή του Μίγματος Μάρκετινγκ στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις εντός των Ξενοδοχειακών Μονάδων.</li> <li>- Το Προϊόν της Επισιτιστικής Επιχείρησης.</li> <li>- Η τιμή των προϊόντων της Επισιτιστικής Επιχείρησης.</li> <li>- Διανομή των προϊόντων της Επισιτιστικής Επιχείρησης.</li> <li>- Προώθηση των προϊόντων της επισιτιστικής μονάδας.</li> <li>- Η διαδικασία παροχής της υπηρεσίας.</li> <li>- Η φυσική υπόσταση της υπηρεσίας επισιτισμού.</li> <li>- Οι Άνθρωποι μέσα στην Επισιτιστική Επιχείρηση.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τα συστατικά του μίγματος μάρκετινγκ που μπορούν να χρησιμοποιήσουν οι επισιτιστικές επιχειρήσεις,</li> <li>▪ εφαρμόζουν και αναπτύσσουν το κατάλληλο μίγμα μάρκετινγκ στην επιχείρηση που απασχολούνται.</li> </ul>

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

<p>lists).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διαχείριση συχνών ερωτημάτων (frequently asked questions).</li> <li>- Πίνακες ανακοινώσεων (bulletin board systems).</li> <li>- Είδος και συμβατότητα υπηρεσιών.</li> <li>- Social media (facebook, twitter κ.ά.).</li> <li>- Πλατφόρμες παρουσίασης ξενοδοχείων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ συνειδητοποιούν τη σημασία των μέσων κοινωνικής δικτύωσης, καθώς και των διαφόρων ειδών πλατφόρμας παρουσίασης ξενοδοχείων</li> </ul>
<p><b>ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ορισμός της έννοιας “στρατηγική μάρκετινγκ”.</li> <li>- Στόχοι του μάρκετινγκ.</li> <li><input type="checkbox"/> Απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να έχει κάθε στρατηγική μάρκετινγκ.</li> <li>- Εξειδικευμένη Ξενοδοχειακή Αγορά.</li> <li>- Τοποθέτηση του Ξενοδοχειακού Προϊόντος.</li> <li><input type="checkbox"/> Στρατηγικές τουριστικού μάρκετινγκ.</li> <li>- Υψηλές στρατηγικές του μάρκετινγκ.</li> <li>- Ειδικές στρατηγικές του μάρκετινγκ.</li> <li><input type="checkbox"/> Τρεις απλές στρατηγικές μάρκετινγκ.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν και αναλύουν την έννοια και τους στόχους της στρατηγικής μάρκετινγκ,</li> <li>▪ περιγράφουν και αναλύουν τα απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να έχει κάθε στρατηγική μάρκετινγκ,</li> <li>▪ περιγράφουν και αναλύουν ορισμένες στρατηγικές μάρκετινγκ,</li> <li>▪ εφαρμόζουν διάφορες απλές στρατηγικές μάρκετινγκ.</li> </ul>
<p><b>ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ (MARKETING PLAN)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ορισμός και λειτουργία του σχεδίου μάρκετινγκ.</li> <li><input type="checkbox"/> Ουσιώδεις απαιτήσεις της διαδικασίας σχεδιασμού.</li> <li><input type="checkbox"/> Τα πλεονεκτήματα ενός Σχεδίου Μάρκετινγκ.</li> <li><input type="checkbox"/> Η διαδικασία σχεδιασμού.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν και αναλύουν την έννοια του σχεδίου μάρκετινγκ,</li> <li>▪ περιγράφουν και αναλύουν τη λειτουργία του σχεδίου μάρκετινγκ,</li> <li>▪ κατονομάζουν τα πλεονεκτήματα του σχεδίου μάρκετινγκ,</li> <li>▪ καταστρώνουν ένα σχέδιο μάρκετινγκ.</li> </ul>
<p><b>ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Εισαγωγή στις Δημόσιες Σχέσεις (Public Relations).</li> <li>- Εννοιολογική προσέγγιση.</li> <li>- Διαφορές μεταξύ των Δημοσίων Σχέσεων και άλλων κατηγοριών σχέσεων των Ανθρώπινων Επιστημών.</li> <li><input type="checkbox"/> Διαφορές μεταξύ των Δημοσίων Σχέσεων και άλλων παρεμφερών λειτουργιών.</li> <li>- Η ενημέρωση (έννοια, είδη, η σημασία αυτής).</li> <li>- Η Προπαγάνδα (έννοια, είδη, η σημασία αυτής).</li> <li>- Η Διαφήμιση (έννοια, είδη, η σημασία αυτής, τα μέσα επικοινωνίας που χρησιμοποιεί, βασικά στοιχεία που αφορούν το μήνυμα της διαφήμισης).</li> <li>- Το Marketing (έννοια, είδη, η σημασία του).</li> <li>- Marketing και δημόσιες σχέσεις.</li> <li><input type="checkbox"/> Κοινό και Κοινή Γνώμη.</li> <li>- Καθορισμός της έννοιας “κοινό”.</li> <li>- Οι διακρίσεις του κοινού.</li> <li>- Παρεμφερείς έννοιες με το “κοινό”.</li> <li>- Καθορισμός της έννοιας κοινή γνώμη.</li> <li>- Παράγοντες μορφοποίησης της κοινής γνώμης.</li> <li>- Επιδράσεις στη διαμόρφωση της κοινής</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν την έννοια και τη σημασία των Δημοσίων Σχέσεων,</li> <li>▪ αναγνωρίζουν τις διαφορές που υπάρχουν μεταξύ αυτών και των λοιπών σχέσεων που υπάρχουν ανάμεσα στις ανθρώπινες επιστήμες,</li> <li>▪ κατανοούν τις παρεμφερείς με τις δημόσιες σχέσεις λειτουργίες, τους σκοπούς τους καθώς και τις διαφορές και ομοιότητές τους με τις δημόσιες σχέσεις,</li> <li>▪ κατανοούν τις έννοιες κοινό και κοινή γνώμη, καθώς και τις παρεμφερείς με αυτές έννοιες,</li> <li>▪ κατανοούν τη σημασία των δημοσίων σχέσεων στη διαμόρφωση της κοινής γνώμης,</li> <li>▪ κατανοούν τη σημασία της κοινής γνώμης στη ταξιδιωτική και επισιτιστική βιομηχανία,</li> <li>▪ περιγράφουν τους παράγοντες διαμόρφωσης της κοινής γνώμης,</li> <li>▪ κατονομάζουν τις επιδράσεις στη διαμόρφωση της κοινής γνώμης,</li> <li>▪ κατανοούν τη σημασία των πολλαπλασιαστών της κοινής γνώμης.</li> </ul>

<p>γνώμης.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ο ρόλος της κοινής γνώμης στη σύγχρονη κοινωνία.</li> <li>- Δημόσιες σχέσεις και κοινή γνώμη.</li> <li>- Πολλαπλασιαστές της κοινής γνώμης.</li> <li>- Βασικές οδηγίες κατάρτισης προγράμματος διαμόρφωσης της κοινής γνώμης.</li> </ul>	
<p><b>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Διακρίσεις πελατών (νέοι, επαναλαμβανόμενοι).</li> <li><input type="checkbox"/> Στάδια σκέψης του πελάτη πριν την αγορά.</li> <li><input type="checkbox"/> Στοιχεία μεγίστης σημασίας ανά πελάτη. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Εξωτερικός χώρος εστιατορίου.</li> <li>- Είσοδος στο εστιατόριο - Αναμονή.</li> <li>- Μενού - Service - Φαγητό.</li> <li>- Καθαριότητα.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τεχνικές ικανοποίησης και προσέλκυσης πελατών.</li> <li><input type="checkbox"/> Η έννοια της προώθησης πωλήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Τεχνικές προώθησης των πωλήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Εργαλεία της προώθησης πωλήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Σχεδιασμός εκστρατείας προώθησης πωλήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Μέθοδοι και τεχνικές πώλησης.</li> <li><input type="checkbox"/> Η εξέλιξη των τεχνικών πωλήσεων. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η στρατηγική του «κερδίζουμε και οι δύο».</li> <li>- Ο ρόλος της «δέσμευσης» προς τους πελάτες.</li> <li>- Η σημασία της «εκτίμησης» στο πρόσωπο του πωλητή.</li> <li>- Η στρατηγική πάντα «γνωρίζουμε το προϊόν που πουλάμε».</li> <li>- Η στρατηγική διεύρυνσης των αγορών - νέων πελατών.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Η τακτική AIDCA.</li> <li><input type="checkbox"/> Σωστή διαχείριση χρόνου. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Συνήθεις λόγοι για «χάσιμο χρόνου».</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Απαραίτητες γνώσεις που πρέπει να έχει ο υπάλληλος για τη διευκόλυνση των πωλήσεων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ κατανοούν τη σημασία της προώθησης πωλήσεων,</li> <li>▪ κατονομάζουν τις κατηγορίες πελατών που υπάρχουν,</li> <li>▪ περιγράφουν τα στάδια σκέψης του πελάτη πριν την αγορά των εστιατορικών προϊόντων,</li> <li>▪ εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές ικανοποίησης και προσέλκυσης πελατών,</li> <li>▪ κατονομάζουν και εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές προώθησης πωλήσεων,</li> <li>▪ σχεδιάζουν μία εκστρατεία προώθησης πωλήσεων,</li> <li>▪ κατονομάζουν διάφορες τεχνικές πωλήσεων,</li> <li>▪ εφαρμόζουν διάφορες τεχνικές πωλήσεων,</li> <li>▪ εφαρμόζουν την τακτική AIDCA,</li> <li>▪ διαχειρίζονται με ορθολογικό τρόπο το χρόνο τους,</li> <li>▪ αναφέρουν τις σχετικές γνώσεις που πρέπει να έχει κάθε υπάλληλος μίας επισιτιστικής επιχείρησης.</li> </ul>
<p><b>ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Απλοί κανόνες που πρέπει να ακολουθούνται για τη διευκόλυνση των πωλήσεων.</li> <li><input type="checkbox"/> Απλοί μέθοδοι ανάπτυξης της γνώσης και της αντίληψης του εστιατορικού προϊόντος.</li> <li><input type="checkbox"/> Αποτελεσματικές τεχνικές και στρατηγικές για την πώληση των ακριβών προϊόντων.</li> <li><input type="checkbox"/> Η «πρόσωπο με πρόσωπο» επαφή με τον πελάτη.</li> <li><input type="checkbox"/> Οι λεπτομέρειες κάνουν τη διαφορά. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προγραμματισμός τυχόν ερωτήσεων από τους πελάτες.</li> <li>- Ο σωστός «χειρισμός» των πελατών.</li> <li>- Αντιμετώπιση των αντιρρήσεων.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Τρόποι αύξησης των πωλήσεων.</li> </ul>	<p>Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ περιγράφουν τις λεπτομέρειες που έχουν σημασία κατά την πώληση των επισιτιστικών προϊόντων,</li> <li>▪ εφαρμόζουν διάφορους απλούς κανόνες που ακολουθούνται για τη διευκόλυνση των πωλήσεων,</li> <li>▪ εφαρμόζουν διάφορες απλές μεθόδους ανάπτυξης της γνώσης και της αντίληψης του εστιατορικού προϊόντος,</li> <li>▪ εφαρμόζουν διάφορους τρόπους αύξησης των πωλήσεων.</li> </ul>

**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**

**- Αθήνα 2022 -**

## 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.**

<p><b>Επαγγελματική εκπαίδευση Εργατικό δίκαιο &amp; συμβάσεις.</b></p>	<p>α) Επεξήγηση της σημασίας του Συμφωνητικού Μαθητείας. β) Ανάλυση υποχρεώσεων και δικαιωμάτων που απορρέουν από το Συμφωνητικό Μαθητείας. γ) Αναφορά στα σημαντικότερα σημεία του Συμφωνητικού Μαθητείας. δ) Αναφορά στις σημαντικότερες διατάξεις που αφορούν τις ισχύουσες συλλογικές συμβάσεις εργασίας. ε) Ανάλυση των προοπτικών επαγγελματικής εξέλιξης και περαιτέρω εκπαίδευσης.</p>
<p><b>Η Δομή και η Οργάνωση της συμβαλλόμενης επιχείρησης.</b></p>	<p>α) Διευκρίνιση της δομής και των υποχρεώσεων της συμβαλλόμενης επιχείρησης. β) Επεξήγηση των βασικών λειτουργιών της συμβαλλόμενης επιχείρησης. γ) Περιγραφή των βασικών αρχών που διέπουν τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, τα επαγγελματικά επιμελητήρια του κλάδου και τις επαγγελματικές ενώσεις.</p>
<p><b>Υγιεινή και Ασφάλεια στην εργασία.</b></p>	<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. β) Αναφορά των κανόνων προστασίας του εργαζομένου σε σχέση με το επάγγελμα και των κανόνων προστασίας σε ατυχήματα σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. γ) Αναλυτικά βήματα που ακολουθούνται σε περίπτωση ατυχήματος και πρώτες βοήθειες. δ) Κανονισμός των προληπτικών μέτρων που λαμβάνονται για την πυρασφάλεια. Περιγραφή του σχεδίου δράσης της επιχείρησης σε περίπτωση πυρκαγιάς.</p>
<p><b>Προστασία του Περιβάλλοντος.</b></p>	<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/επιτιθάνων λειτουργιών σύννομων με την προστασία του περιβάλλοντος. β) Εφαρμογή κανόνων και μέτρων από την συμβαλλόμενη επιχείρηση για την προστασία του περιβάλλοντος σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία. γ) Μέτρα για την εξοικονόμηση της ενέργειας και σωστή χρήση των υλικών. 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.	
Κύρια γνωστικά αντικείμενα	Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα
<p><b>Κουζίνα</b></p> <p style="text-align: right;"><b>5 εβδομάδες</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Παραλαβή και έλεγχος των υλικών και ταξινόμησή τους σύμφωνα με την χρήση τους.</li><li><input type="checkbox"/> Τεχνικές επεξεργασίας και μαγειρέματος για τη δημιουργία εύκολων φαγητών.</li><li><input type="checkbox"/> Προετοιμασία εύκολων φαγητών λαμβάνοντας υπόψη τα συνταγολόγια, τη διαιτητική και το κόστος των υλικών.</li><li><input type="checkbox"/> Επεξεργασία προμαγειρεμένων προϊόντων σε απλά εδέσματα, δίνοντας προσοχή στα στάδια επεξεργασίας του συνταγολογίου, στην διαιτητική και στο κόστος των υλικών.</li><li><input type="checkbox"/> Δημιουργία απλών εδεσμάτων από δεδομένες συνταγές.</li><li><input type="checkbox"/> Συμμετοχή στην παρουσίαση των παρασκευασμάτων.</li></ul>	<p><b>1. Η χρήση συσκευών, μηχανών και υλικών - Σχεδιασμός Εργασίας</b></p> <p style="text-align: right;"><b>1 εβδομάδα</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας.</li><li>▪ Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις.</li><li>▪ Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών στην κουζίνα.</li><li>▪ Οικονομική και ορθολογική χρήση των σκευών, συσκευών, μηχανών, υλικών και προϊόντων.</li><li>▪ Καθαρισμός και φροντίδα των σκευών, συσκευών και μηχανών.</li></ul> <p><b>2. Υγιεινή.</b></p> <p style="text-align: right;"><b>1 εβδομάδα</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Εφαρμογή κανονισμών και βασικών αρχών υγιεινής αναφορικά με το προσωπικό και την επιχείρηση.</li><li>▪ Οικονομική και ορθολογική χρήση απολυμαντικών και καθαριστικών μέσων.</li></ul>

Τόπος εκπαίδευσης : ΓΡΑΦΕΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	
Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 5 εβδομάδες	
Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα.	
Κύρια γνωστικά αντικείμενα	Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα
<p><b>Οργάνωση εργασιών γραφείου και επικοινωνίας.</b></p> <p style="text-align: right;"><b>4 εβδομάδες</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Διεκπεραίωση εργασιών βάσει των καθηκόντων τους.</li><li><input type="checkbox"/> Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση των εγγράφων.</li><li><input type="checkbox"/> Τήρηση καρτελών και αρχείου και η σημασία τους στην διαχείριση των εργασιών. Διασφάλιση του αρχείου.</li><li><input type="checkbox"/> Χρήση νομοθετικών και επιχειρησιακών κανονισμών για την ασφάλεια των δεδομένων.</li></ul>	<p><b>Η χρήση συσκευών, μηχανών και υλικών - Σχεδιασμός Εργασίας</b></p> <p style="text-align: right;"><b>1 εβδομάδα</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας.</li><li>▪ Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις.</li><li>▪ Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών.</li><li>▪ Οικονομική και ορθολογική χρήση των συσκευών, και υλικών του χώρου.</li><li>▪ Καθαρισμός και φροντίδα του χώρου.</li></ul>



**Τόπος εκπαίδευσης : ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ****Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 10 εβδομάδες**

Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα.

**Κύρια γνωστικά αντικείμενα****Σέρβις****6 εβδομάδες**

- 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 ντεπαράσάζ.
- 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.

**Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα****1. Η χρήση συσκευών, μηχανών και καταναλωτικών αγαθών - Σχεδιασμός Εργασίας****1 εβδομάδα**

- Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας.
- Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις.
- Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών στο εστιατόριο.
- Οικονομική και ορθολογική χρήση των σκευών, συσκευών, ιματισμού, υλικών και προϊόντων.
- Καθαρισμός και φροντίδα του χώρου, των σκευών και συσκευών.

**2. Υγιεινή.****1 εβδομάδα**

- Εφαρμογή κανονισμών και βασικών αρχών υγιεινής αναφορικά με το προσωπικό και την επιχείρηση.
- Οικονομική και ορθολογική χρήση απολυμαντικών και καθαριστικών μέσων.

**3. Συναναστροφή με επισκέπτες /συμβουλή & πώληση****2 εβδομάδες**

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

**Κύρια γνωστικά αντικείμενα****Προμήθειες -αποθήκη****3 εβδομάδες**

- Παραγγελία και παραλαβή προϊόντων, έλεγχος

**Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα****1. Η χρήση συσκευών, μηχανών και καταναλωτικών αγαθών - Σχεδιασμός Εργασίας****1 εβδομάδα**

- Σχεδιασμός των σταδίων εργασίας.

<p>βάρους, ποσότητας και εμφανών βλαβών και λήψη των συνηθισμένων για την επιχείρηση μέτρων.</p> <p><input type="checkbox"/> Αποθήκευση των προϊόντων σύμφωνα με τις απαιτήσεις κάθε είδους προϊόντος.</p> <p><input type="checkbox"/> Έλεγχος της αποθήκης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Προετοιμασία του χώρου εργασίας λαμβάνοντας υπόψη τις υγειονομικές και εργονομικές απαιτήσεις.</li> <li>▪ Διεκπεραίωση της προεργασίας ξεχωριστά για τον κάθε τομέα των εργασιών.</li> <li>▪ Οικονομική και ορθολογική χρήση στον καθαρισμό και την φροντίδα των συσκευών και μηχανών.</li> <li>▪ Καθαρισμός και φροντίδα του χώρου, των σκευών, συσκευών και μηχανών.</li> </ul>
--	--

## Β΄ ΤΑΞΗ

**Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 26 εβδομάδες**

<p><b>Τόπος εκπαίδευσης : ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ - ΑΠΟΘΗΚΗΣ</b></p> <p><b>Συνολικός χρόνος εκπαίδευσης : 7 εβδομάδες</b></p>	
<p>Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα</p>	
<p><b>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</b></p>	<p><b>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</b></p>
<p><u>Διαχείριση εμπορευμάτων - αποθήκη</u></p> <p style="text-align: right;"><b>4 εβδομάδες</b></p> <p><input type="checkbox"/> Διερεύνηση και διατύπωση των αναγκών σε εμπορεύματα αναφορικά με τον επιλεγμένο χώρο εργασίας.</p> <p><input type="checkbox"/> Προετοιμασία παραγγελιών.</p> <p><input type="checkbox"/> Διεξαγωγή απογραφών, καθοδήγηση για τη διεκπεραίωση μιας απογραφής.</p> <p><input type="checkbox"/> Επεξεργασία της διαδικασίας των πληρωμών.</p> <p><input type="checkbox"/> Αιτιολογημένος υπολογισμός και καταγραφή των υλικών και των αναλώσιμων προϊόντων.</p> <p><input type="checkbox"/> Υπολογισμός του κόστους και του κέρδους των παρερχόμενων υπηρεσιών με υλοποίηση απτών παραδειγμάτων.</p> <p><input type="checkbox"/> Καθορισμός των τιμών πώλησης σύμφωνα με την πολιτική κοστολόγησης της επιχείρησης.</p> <p><u>Συναναστροφή με τους πελάτες, συμβουλές και πωλήσεις.</u></p> <p style="text-align: right;"><b>1 εβδομάδες</b></p> <p><input type="checkbox"/> Παράθεση εδεσμάτων και ποτών.</p> <p><input type="checkbox"/> Πραγματοποίηση συζητήσεων με συμβουλές και πωλήσεις.</p> <p><u>Εργασία στο τραπέζι του πελάτη.</u></p> <p style="text-align: right;"><b>1 εβδομάδες</b></p> <p><input type="checkbox"/> Παρασκευή, παρουσίαση και σερβίρισμα ποτών.</p> <p><input type="checkbox"/> Παρασκευή, παρουσίαση και σερβίρισμα εδεσμάτων.</p>	<p><u>Η χρήση συσκευών, μηχανών, σκευών, υλικών και προϊόντων - Σχεδιασμός Εργασίας</u></p> <p style="text-align: right;"><b>1 εβδομάδα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Συντήρηση, καθαρισμός και φροντίδα των συσκευών, μηχανών, υλικών και προϊόντων.</li> <li>▪ Έλεγχος και αξιολόγηση των εργασιακών αποτελεσμάτων.</li> </ul>
<p><b>Τόπος εκπαίδευσης : ΥΠΟΔΟΧΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ &amp; ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ</b></p> <p><b>Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 10 εβδομάδες</b></p>	
<p>Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα.</p>	
<p><b>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</b></p>	<p><b>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</b></p>
<p><u>Διαφήμιση και προώθηση πωλήσεων</u></p>	

<b>4 εβδομάδες</b>	<b>Η χρήση συσκευών, μηχανών, σκευών, υλικών και προϊόντων - Σχεδιασμός Εργασίας</b> <b>1 εβδομάδα</b>
<input type="checkbox"/> Εύρεση φορέα και σχεδιασμός διαφημιστικού υλικού, για τη διαφημιστική προβολή της συμβαλλομένης επιχείρησης που προσφέρει εργασία στον εκπαιδευόμενο. <input type="checkbox"/> Λήψη μέτρων προώθησης των πωλήσεων. <input type="checkbox"/> Συμμετοχή σε διαφημιστικές δράσεις. <input type="checkbox"/> Σχεδιασμός ανάλογης διακόσμησης σύμφωνα με την αντίστοιχη θεματική εκδήλωση. <input type="checkbox"/> Σχεδιασμός και δημιουργία αποτελεσματικών προωθητικών διαφημιστικών δράσεων.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Συντήρηση, καθαρισμός και φροντίδα των συσκευών, μηχανών, υλικών και προϊόντων.</li> <li>▪ Έλεγχος και αξιολόγηση των εργασιακών αποτελεσμάτων.</li> </ul>
<b>5 εβδομάδες</b>	
<p><b><u>Συναναστροφή με τους επισκέπτες , συμβουλευτικές προτάσεις και πώληση.</u></b></p> <input type="checkbox"/> Διεξαγωγή συζητήσεων αναφορικά με τους πελάτες και την επιχείρηση. <input type="checkbox"/> Λεκτική και μη λεκτική επικοινωνία με τους πελάτες. <input type="checkbox"/> Διαχείριση παραπόνων πελάτη (λήψη, επεξεργασία, επίλυση). <input type="checkbox"/> Παραλαβή / Λήψη των κρατήσεων και διευθέτησή τους. <input type="checkbox"/> Συμβουλές προς τους πελάτες λαμβάνοντας υπόψη τις επιθυμίες τους.	

<b>Τόπος εκπαίδευσης : ΤΜΗΜΑ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ</b> <b>Συνολικός χρόνος Μαθητείας : 9 εβδομάδες</b>	
Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα	
<b><u>Κύρια γνωστικά αντικείμενα</u></b>	<b><u>Παράλληλα γνωστικά αντικείμενα</u></b>
<p><b><u>Οργάνωση και οικονομική διαχείριση εκδηλώσεων</u></b> <b>7 εβδομάδες</b></p> <input type="checkbox"/> Διαμόρφωση του χώρου σύμφωνα με τις δυνατότητες του και σύμφωνα με τον τύπο της εκδήλωσης του πελάτη. <input type="checkbox"/> Καθαρισμός και φροντίδα των χώρων των επισκεπτών.	<p><b><u>Χρήση συσκευών, μηχανών, σκευών, υλικών και προϊόντων - Σχεδιασμός Εργασίας</u></b> <b>2 εβδομάδες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Συντήρηση, καθαρισμός και φροντίδα του χώρου και του εξοπλισμού του.</li> <li>▪ Έλεγχος και αξιολόγηση των εργασιακών αποτελεσμάτων.</li> </ul>