

**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 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
ΤΕΧΝΗΣ***

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Σελ.
1. Γενικές Πληροφορίες	
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.....	5
Εκπαιδευτικό υλικό.....	6
Γραπτώς εξεταζόμενα μαθήματα – Τρόπος εξέτασης των μαθητών.....	6
Τελικές Εξετάσεις.....	6
Διαδικασία πιστοποίησης.....	7
2. Σύντομη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Προφίλ Επαγγέλματος)	
Επαγγελματικό Περίγραμμα Ειδικότητας.....	8
Τομείς Απασχόλησης.....	8
Επαγγελματικά Προσόντα.....	8
Επαγγελματικά Καθήκοντα.....	8
3. Αναλυτική Περιγραφή των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων (Απαραίτητες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για τη συγκεκριμένη ειδικότητα)	
Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα (γνώσεις – ικανότητες – δεξιότητες).....	8
Επαγγελματικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες.....	10
Υγιεινή και Ασφάλεια στους χώρους Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.....	10
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.....	10
5. Ωρολόγιο & Αναλυτικό πρόγραμμα σπουδών.....	12
6. Πρόγραμμα Μάθησης σε Εργασιακό χώρο.....	97

1. Γενικές Πληροφορίες

Ο παρών Οδηγός Κατάρτισης αφορά στην ειδικότητα «Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης» 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 Μαγειρικής Τέχνης»

Προϋποθέσεις Εγγραφής

Δικαίωμα εγγραφής στην Α΄ τάξη της ειδικότητας «Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης» 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 Μαγειρικής Τέχνης» 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 Εκπαίδευσης (Πανεπιστημίου και ΤΕΙ).
- ❑ **Επίπεδο 7:** Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης.
- ❑ **Επίπεδο 8:** Διδακτορικό Δίπλωμα.

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

Σχετική Νομοθεσία

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

Προσόντα των εκπαιδευτικών

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

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

Για την καλύτερη και αρτιότερη υλοποίηση του εκπαιδευτικού προγράμματος απαιτείται ο παρακάτω εργαστηριακός εξοπλισμός:

Εργαστηριακός Εξοπλισμός

1. Έπιπλα και σκεύη (πλήρης εξοπλισμός) που χρησιμοποιείται σε μια μικρή κουζίνα
2. Εργαστήρια για πρακτική άσκηση στην υγιεινή τροφίμων

Συγκεκριμένα:

- Κουζίνες τεσσάρων (4) εστιών με συρτάρι στο κάτω μέρος για εργαλεία και ράφια για την τοποθέτηση σκευών
- Λάντζα με μια ή δυο γούρνες και πάγκος αποστράγγισης
- Ψυγείο πάγκος με μια ή δυο πόρτες
- Ερμάριο ή ντουλάπα φύλαξης εξοπλισμού

Λοιπά μηχανήματα:

- 1 Μπεν Μαρί: 0,8x0,9x0,85x0,9
- 1 Φριτέζα 0,5x0,9x0,85x0,88
- 1 Τραπέζι εργασίας
- 1 Γκριλ
- 1 Σύνθετος φούρνος
- 1 Φούρνος μικροκυμάτων
- 1 Κόπτης αλλαντικών
- 2 Μίξερ των 2 λίτρων
- 1 Μηχανή κοπής κιμά
- 1 Ζυγαριά υποδ. gr
- 1 Ζυγαριά kg

8. Ταψιά, Μαρμίτες, τηγάνια, χύτρες, πλαστώ, κατσαρόλες με χερούλι, δοχεία μεταφοράς, αντικολλητικές φόρμες

9. Εργαλεία κουζίνας όπως: μεζούρες, μύλος τροφίμων, σουρωτήρι σινοιά, τσέρκι ζαχαροπλαστικής, τρίφτης, μίξερ χειρός, στίφτης λεμονιού, απολεπιστής ψαριών, πολυκόφτης, θερμόμετρο, σπάτουλες, κουτάλες, πιρούνες, μαχαίρια, εργαλείο για ξύσμα.

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 Ε.Π.Α.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.Π.Α.Σ Μαθητείας, η προαγωγή και η αποφοίτηση τους γίνονται σύμφωνα με τις διατάξεις του εκάστοτε ισχύοντα Κανονισμού Λειτουργίας των Ε.Π.Α.Σ Μαθητείας του ΟΑΕΔ”.
- Το πρόγραμμα των εξετάσεων ορίζεται από τον Σύλλογο Διδασκόντων και ανακοινώνεται από τον/την Διευθυντή της Π.Ε.Π.Α.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/ουσα* 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.

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 εκπαιδευτού/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 μαθητεύομενο.

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 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 υλικών για μαγειρική χρήση
- Παρασκευή απλών πιάτων
- Διατήρηση καθαρού και τακτοποιημένου χώρου
- Συμμόρφωση με διατροφικές οδηγίες και κανόνες υγιεινής
- Εκτέλεση καθηκόντων κουζίνας εφόσον ανατίθενται

Τομείς Απασχόλησης

Το επάγγελμα του/της μάγειρα/ρισας, έχει ευρεία ζήτηση στον κλάδο του επισιτισμού, της αναψυχής και της φιλοξενίας.

Οι απόφοιτοι/ες της ειδικότητας δύναται να εργαστούν σε επιχειρήσεις φιλοξενίας και εστίασης.

Επαγγελματικά Προσόντα

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

- Επαγγελματισμός
- Τεχνικές ικανότητες
- Εκτίμηση και αξιοποίηση της τοπικής κουζίνας σε συνδυασμό με διεθνείς γεύσεις
- Ικανότητα διαχείρισης αξιοποίησης πρώτων υλών
- Ικανότητα διοίκησης και μánατζμεντ
- Γνώσεις ξένων γλωσσών
- Συνεργατικότητα και ομαδικό πνεύμα

Επαγγελματικά Καθήκοντα

- Παρασκευή και παράθεση εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας με βάση πρότυπες συνταγές ή συνταγές που συντάσσει ο/η ίδιος/α
- Ποιοτικός έλεγχος, συντήρηση και αξιοποίηση των πρώτων υλών και των εδεσμάτων
- Κατανομή, τεμαχισμό των πρώτων υλών, την προετοιμασία τους και τη χρήση τους με σκοπό την παρασκευή και την παράθεση του εδέσματος
- Τη σύνθεση του μενού με βάση τις αγορανομικές διατάξεις και τους κανόνες γαστρονομίας
- Τη διακόσμηση και την παρουσίαση των εδεσμάτων

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
- ✓ Κανόνες και μέθοδοι μαγειρικής τέχνης
- ✓ Στοιχεία εστιατορικής τέχνης
- ✓ Σύνθεση, σύνταξη, παρουσίαση εδεσματολογίου
- ✓ Αγορανομικοί κανόνες
- ✓ Ορολογία εδεσμάτων και διεθνής ονοματολογία
- ✓ Μαγειρική τέχνη
- ✓ Τροφογνωσία, εμπορευματογνωσία
- ✓ Τρόποι παρουσίασης εδεσματολογίου
- ✓ Κανόνες μεριδοποίησης
- ✓ Στοιχεία γαστρονομίας

Ικανότητες:

- Φυσική κατάσταση
- Ικανότητα να αντιλαμβάνεται το ωραίο
- Ευαίσθητη γεύση/καλή αίσθηση γεύσης
- Ευαίσθητη και καλή όσφρηση
- Προσεκτική κίνηση στο χώρο
- 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 διαιτητικών και αγορανομικών κανόνων σύνθεσης εδεσματολογίου
- Τήρηση κανόνων τυποποίησης μενού και εφαρμογής αγορανομικών διατάξεων
- Εφαρμογή των κανόνων των συνταγών παρασκευής εδεσμάτων
- Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων-τήρηση HACCP
- Εφαρμογή κανόνων παρουσίασης κάρτας εδεσματολογίου
- Εφαρμογή διαδικασιών καθαριότητας, συντήρησης και προληπτικού ελέγχου του εξοπλισμού
- 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
- ✓ Σύνθεση, σύνταξη και παρουσίαση εδεσματολογίου
- ✓ Έλεγχο της ποιότητας των πρώτων υλών
- ✓ Διεκπεραίωση και επίλυση προβλημάτων
- ✓ Τήρηση κανόνων Υγιεινής και ασφάλειας
- ✓ Εφαρμογή διαδικασιών καθαριότητας, συντήρησης και του εξοπλισμού και των εργαλείων της κουζίνας

Υγιεινή και Ασφάλεια στους 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 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΤΟΣ		
		ΩΡΕΣ	Α΄ ΑΝΑΘΕΣΗ	Β΄ ΑΝΑΘΕΣΗ
1.	Μαγειρική Τέχνη Ι	14Ε	ΠΕ80(ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓ/ΤΩΝ & ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ)* ΤΕ03.01* Μαγειρικής ΔΕ04.02 Μαγειρικής	ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΕ02.07 ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ*
2.	Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης	6Ε	ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΕ03.02*Αρτοποιού- Ζαχαροπλάστη ΔΕ04.01 Αρτοποιού- Ζαχαροπλάστη	ΤΕ02.07 ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ* ΤΕ03.01* Μαγειρικής ΔΕ04.02 Μαγειρικής

3.	Ανατομία – Τεμαχισμός Κρεάτων	2Ε	ΠΕ88.01 ΓΕΩΠΟΝΟΙ ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΠΕ88.03 ΖΩΪΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	
4.	Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων	2Θ	ΠΕ88.01 ΓΕΩΠΟΝΟΙ ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	
5.	Ασφάλεια και Υγιεινή Τροφίμων	2Θ	ΠΕ88.01 ΓΕΩΠΟΝΟΙ ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	
6.	Τροφονομία	3Θ	ΠΕ88.01ΓΕΩΠΟΝΟΙ ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	
7.	Χρήση Η/Υ	3Ε	ΠΕ86 ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ	
8.	Γαλλική Ορολογία Ειδικότητας	3Θ	ΠΕ05	

A/A	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Β' ΕΤΟΣ		
		ΩΡΕΣ	Α' ΑΝΑΘΕΣΗ	Β' ΑΝΑΘΕΣΗ
1.	Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης	6Ε	ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΕ03.02*Αρτοποιού- Ζαχαροπλάστη ΔΕ04.01 Αρτοποιού- Ζαχαροπλάστη	** ΤΕ02.07 ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ* ΤΕ03.01* Μαγειρικής ΔΕ04.02 Μαγειρικής
2.	Γαλλική Ορολογία Ειδικότητας	3Θ	ΠΕ05	
3.	Μαγειρική Τέχνη II	15Ε	ΠΕ80(ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓ/ΤΩΝ & ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ)* ΤΕ03.01* Μαγειρικής ΔΕ04.02 Μαγειρικής	ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΕ02.07 ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ*
4.	Σύνθεση Εδεσματολογίου – Επαγγελματική Ορολογία	2Θ	ΠΕ80(ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓ/ΤΩΝ & ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ)* ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	-
5.	Κοστολόγηση – Έλεγχος Αποθήκης με Χρήση Η/Υ	3Ε	ΠΕ80(ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓ/ΤΩΝ & ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ)* ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	-
6.	Οινολογία	2Θ	ΠΕ 88.01 ΓΕΩΠΟΝΟΙ ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	
7.	Διασφάλιση Ποιότητας HACCP	2Θ	ΠΕ88.01 ΓΕΩΠΟΝΟΙ ΠΕ88.04ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΠΕ 88(02,03)
8.	Περιβάλλον Εργασίας - Επιχειρηματικότητα	2Θ	Όλοι οι ΠΕ εκπαιδευτικοί που διδάσκουν τεχνικά μαθήματα της ειδικότητας ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	

Στα εργαστηριακά μαθήματα προσλαμβάνονται ως δεύτεροι ή ως τρίτοι εκπαιδευτικοί από τον κλάδο ΤΕ 03.01Μαγειρικής και ελλείψει αυτών, από τον κλάδο ΔΕ 04.02Μαγειρικής.

Σε κάθε εργαστηριακό μάθημα, πρέπει απαραίτητα να διδάσκει/ουν και εκπαιδευτικός/οί των κλάδων ΤΕ ή ΔΕ (Μαγείρων ή Ζαχαροπλαστών), ανεξάρτητα από τον αριθμό των μαθητών.

(*) Το περιεχόμενο των παρενθέσεων αναφέρεται σε πτυχία

(**) Στο μόνιμο εκπαιδευτικό προσωπικό του κλάδου ΤΕ Τεχνολόγος Τροφίμων ο οποίος διδάσκει εργαστηριακά μαθήματα της ειδικότητας σε Β' ανάθεση, ανατίθεται διδακτικό έργο ως τρίτος εκπαιδευτικός στα εργαστήρια αυτά.

**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 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Αθήνα 2022

Π.ΕΠ.Α.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Ειδικότητα : **ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**

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

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΤΟΣ			Β΄ ΕΤΟΣ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ Ι		14	14			
2	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ		6	6		6	6
3	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ		2	2			
4	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	2		2			
5	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	2		2			
6	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ	3		3			
7	ΧΡΗΣΗ Η/Υ		3	3			
8	ΓΑΛΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	3		3	3		3
9	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ ΙΙ					15	15
10	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ- ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ				2		2
11	ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ - ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ Η/Υ					3	3
12	ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ				2		2
13	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ HACCP				2		2
14	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ- ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ				2		2
ΣΥΝΟΛΟ		10	25	35	11	24	35

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,
- προετοιμάζουν τις πρώτες ύλες κατάλληλα για την κάθε παρασκευή,
- παρασκευάζουν όλες τις κατηγορίες παρασκευών με όλους τους τρόπους και τις μεθόδους που εφαρμόζονται στην επαγγελματική κουζίνα,
- παρουσιάζουν όλες τις κατηγορίες παρασκευών βάση των κανόνων της γαστρονομίας,
- διακοσμούν τις παρασκευές με καλαίσθητο τρόπο,
- παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,
- διατηρούν τις παρασκευές στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την κατανάλωσή τους.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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

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

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

ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Οργάνωση της κουζίνας - Διαμόρφωση χώρων.
- Οι διάφοροι τύποι κουζίνας.
- Η κουζίνα των ξενοδοχείων και των ανεξάρτητων επισιτιστικών επιχειρήσεων.
- Εγκαταστάσεις κουζίνας.
 - Ηλεκτρική εγκατάσταση.
 - Εγκαταστάσεις ύδρευσης και αποχέτευσης.
 - Εγκαταστάσεις παροχής φυσικού αερίου.
 - Εγκαταστάσεις πυρανίχνευσης και πυρόσβεσης.
 - Σύνδεση των μηχανών και συσκευών της κουζίνας με τα δίκτυα των εγκαταστάσεων.
- Μηχανές και συσκευές (κορδέλα κοπής κρέατος, μηχανή κιμά,

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

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

φριτέζες, ζαμπονομηχανές, φούρνοι μικροκυμάτων, κρεπιέρες ανατρεπόμενο τηγάνι, αποχυωτές, κόφτες λαχανικών τοστιέρες - φρυγανιέρες, κ.ά.).

Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Βασικός εξοπλισμός.
(μαγειρικές εστίες, φούρνοι, σχάρες, μπεν - μαρί, σαλαμάνδρα, καζάνια, λάντζες, μηχανές πλύσεως πιάτων και ποτηριών, ερμάρια, τραπέζια εργασίας).
 - Περιγραφή και λειτουργία.
 - Οδηγίες χρήσης και συντήρησης.
- Μαγειρικά σκεύη.
(κατσαρόλες, χύτρες ατμού, τηγάνια, γάστρες, ταψιά, λαμαρίνες, δοχεία μπεν - μαρί, τερίνες, σουρωτήρια κ.ά.).
 - Υλικά μαγειρικών σκευών.
 - Είδη σκευών διαστάσεις και χρήσεις τους.
 - Συντήρηση μαγειρικών σκευών.
- Εργαλεία κουζίνας.
(Μαχαίρια διάφορα, ακόνια, πιρούνες, ψαλίδια, τρίφτες κ.ά.).
 - Υλικά κατασκευής και χρήσεις τους.
 - Συντήρηση των εργαλείων.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

Λαχανικά

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

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

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

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

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

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

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

Ζωμοί

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

ΒΑΣΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Διάρκειες μαγειρέματος.
- Διάφοροι τρόποι τελικής ετοιμασίας.
- Μαγείρεμα με υγρή θερμότητα.
 - Ζεμάτισμα.
 - Βράσιμο (Boiling).
 - ✓ Παρασκευές λαχανικών - Συντήρηση παρασκευασμένων λαχανικών.
 - ✓ Παρασκευές με όσπρια.
 - Σιγανό βράσιμο σε χαμηλή φωτιά - Ποσέ (Poaching).
 - Μαγείρεμα με ατμό - με πίεση ατμού (Steaming).
 - Μαγείρεμα με λίγο υγρό (to stew/cuire a l' etouffee).
 - Μπρεζέ (to braise/braiser).
 - ✓ Ορισμός - Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τρόπων μαγειρέματος με υγρή θερμότητα.
 - ✓ Τροφές που παρασκευάζονται με τους παραπάνω τρόπους.
 - ✓ Αναγκαίος εξοπλισμός - Περιγραφή των διαφόρων τρόπων παρασκευής.
 - ✓ Σημεία τα οποία απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή.
- Τηγάνισμα (deep frying / frire).
 - Βαθύ τηγάνισμα.
 - Ρηχό τηγάνισμα.
 - Σωτέ.
 - ✓ Ορισμός - Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τρόπων τηγανίσματος.
 - ✓ Τροφές που παρασκευάζονται με τους παραπάνω τρόπους.
 - ✓ Αναγκαίος εξοπλισμός - περιγραφή των διαφόρων τρόπων παρασκευής.
 - ✓ Σημεία τα οποία απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή.
 - Στάδια τηγανίσματος.
 - Συνταγές για τηγάνισμα.
 - Συνταγές για βαθύ τηγάνισμα.
- Μαγείρεμα με στεγνή θερμότητα - Ψήσιμο.
 - Ψήσιμο στον φούρνο.
 - Ψήσιμο στο γκριλ (to grill/griller).
 - Ψήσιμο στη σχάρα.
 - Ψήσιμο στην σούβλα.
 - Μικροκύματα.

- παρασκευάζουν ζωμούς,
- αναφέρουν την χρήση των ζωμών,
- διατηρούν τους παρασκευασμένους ζωμούς,
- αναφέρουν τις διαφορές τους με τους έτοιμους ζωμούς.

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

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

- ✓ Ορισμός - Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των διαφόρων τρόπων ψησίματος.
- ✓ Τροφές που παρασκευάζονται με τους παραπάνω τρόπους.
- ✓ Αναγκαίος εξοπλισμός - περιγραφή των διαφόρων τρόπων παρασκευής.
- ✓ Σημεία στα οποία απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ

Οι σούπες

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

Σάλτσες και συνοδευτικά παρασκευών

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

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

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

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

- ελέγχουν την ποιότητα των αυγών,
- παρασκευάζουν αυγά εφαρμόζοντας όλες τις μεθόδους μαγειρέματος αυγών που περιλαμβάνονται στον κατάλογο προγευμάτων,
- ετοιμάζουν κατάλληλα συνοδευτικά για διάφορα είδη προγευμάτων,
- ετοιμάζουν γαρνιτούρες και παρουσιάζει τις παρασκευές,

- Σάλτσα μαγιονέζα.
- Σάλτσα ταρτάρ.
- Σάλτσα κοκτέιλ.

□ Συντήρηση σαλτσών και βουτύρων.

Αβγά

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

ΣΑΛΤΣΕΣ

Παρουσίαση των βασικών σαλτσών.

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

Εργαστήριο

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

ΣΟΥΠΕΣ

Παρουσίαση των ειδών σούπας.

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

Εργαστήριο

- ✓ Σούπα με λαχανικά.
- ✓ Σούπα με ζυμαρικά.
- ✓ Σούπα γκούλας.
- ✓ Σούπα κρέμα πατάτες.

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

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

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

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

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

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

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

Εργαστήριο

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

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

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

Εργαστήριο

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

ΣΑΛΑΤΕΣ

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

Εργαστήριο

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

ΠΑΤΑΤΕΣ

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

Εργαστήριο

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

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

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

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

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

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

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

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

- ✓ Πατάτες σε αλουμινόχαρτο.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Ζυμαρικά βιομηχανίας
- Φρέσκα ζυμαρικά
- Παρασκευές με συνταγές ζυμαρικών

Εργαστήριο

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

ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ

- Ρύζι.
- Όσπρια.

Εργαστήριο

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

ΨΑΡΙΑ

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

Εργαστήριο

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

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

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

Εργαστήριο

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

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

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

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

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- ❑ Αλεύρι.
- ❑ Γάλα - Παράγωγα γάλακτος.
- ❑ Ζάχαρη.
- ❑ Φρούτα και εσπεριδοειδή.
 - Συντηρημένα φρούτα.
 - Καρποί με κέλυφος.
 - Παράγωγα φρούτων.
- ❑ Παρασκευάσματα από κακάο..

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

- αναφέρουν παραδείγματα πρώτων υλών, πρόσθετων υλικών και βοηθητικών υλικών,.
- διακρίνουν τις πρώτες ύλες, τα πρόσθετα υλικά και τα βοηθητικά υλικά, ανάλογα με τη σημασία τους κατά την επεξεργασία,
- αναφέρουν που χρησιμοποιείται το γάλα στην

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

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΥΜΗΣ ΓΛΥΚΩΝ ΜΕ ΜΑΓΙΑ

- Ταξινόμηση των προϊόντων.
 - Η ιδιαίτερη σύνθεση των προϊόντων από ζύμη μαγιάς.
 - Η ιδιαίτερη σύνθεση της ζύμης από μαγιά.
 - Η επίδραση των πρώτων υλών στη σύνθεση της ζύμης και των γλυκών.
 - Προϊόντα Convenience.
 - Πρώτες ύλες.
 - Η επεξεργασία της ζύμης μαγιάς.
 - Η προσθήκη του προζυμιού .
 - Η ετοιμασία της ζύμης.
 - Η ετοιμασία της ζύμης με συνήθεις πρώτες ύλες και συστατικά.
 - Η ετοιμασία της ζύμης με έτοιμο αλεύρι.
 - Η διαδικασία ζυμώματος.
 - Ο χρόνος ηρεμίας του ζυμαριού.
 - Η επανεπεξεργασία της ζύμης με μαγιά.
 - Η ωρίμανση του ζυμαριού.
 - Η επιβράδυνση της ζύμωσης.
 - Η διακοπή της ζύμωσης.
 - Η διαδικασία ψησίματος για ζύμες με μαγιά.
 - Τρόποι προετοιμασίας.
 - Η διαδικασία ψησίματος.
 - Παροχή ατμών.
- Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση να :
 - γνωρίζουν γλυκά & βουτήματα από ζύμη μαγιάς,
 - εξηγούν τι εννοούμε όταν λέμε έτοιμα αλεύρια,
 - περιγράψουν την ετοιμασία και την προσθήκη προζυμιού (προσθήκη μαγιάς),
 - περιγράψουν την ετοιμασία μιας ζύμης μαγιάς με συνηθισμένες πρώτες ύλες.
 - αναφέρουν με ποιο τρόπο αναγνωρίζεται η σωστή ζύμωση,
 - αναφέρουν με ποιο τρόπο ετοιμάζονται οι λαμαρίνες και οι φόρμες για το ψήσιμο,
 - αναφέρουν από τι εξαρτάται η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος,
 - εξηγούν τη σχέση μεταξύ του σταδίου ζύμωσης, της θερμοκρασίας του φούρνου και της δημιουργίας ατμών,
 - εξηγήσουν για ποιο λόγο τα γλυκά «κάθονται» μετά το ψήσιμο,
 - εξηγούν την επίδραση του γκλασαρίσματος στη γέυση, στην εμφάνιση και στη διατήρηση

- Διόγκωση (φούσκωμα στον κλίβανο).
- Ξεφούρνισμα και ολοκλήρωση των γλυκών.
- Επάλειψη με νερό ή αμυλόκολλα.
- Γκλασάρισμα.
- Ζαχάρωμα.
- Προδιαγραφές και διατήρηση ποιότητας.
- Ποιοτικές προδιαγραφές.
- Διατήρηση της ποιότητας.
- Ελαττώματα στα γλυκά.

της φρεσκάδας του.

- εξηγούν την αναγκαιότητα των διαφορετικών θερμοκρασιών στο ζύμμα της ζύμης σφολιάτας.
- περιγράφουν την παρασκευή γλυκών σε λαμαρίνα.
- περιγράφουν τις ιδιαιτερότητες των παρασκευών στα γλυκά με φρούτα, στα γλυκά με τυρόπηγμα, στα μελομακάρονα, στα γλυκά βουτύρου.
- περιγράφουν την παρασκευή ενός γλυκού κέικ με φρούτα και ξηρούς καρπούς από ανακατεμένη ζύμη μαγιάς.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ

- Παρασκευάσματα με φύλλο.
- Σύσταση του ζυμαριού.
- Οι πρώτες ύλες.
- Παρασκευή φύλλων.
- Ποιοτικές απαιτήσεις στα παρασκευάσματα με ζυμάρι φύλλων - Ελαττώματα.
- Παρασκευάσματα πρωινού.
- Κατανομή παρασκευασμάτων.
- Ιδιαίτερη σύσταση των θρυμματιζόμενων ζυμαριών.
- Μέθοδος επεξεργασίας.
- Ελαττώματα στο ζυμάρι και στα έτοιμα παρασκευάσματα.
- Παρασκευάσματα από μίγματα αυγών.
- Γενικά.
- Παρασκευάσματα από μαρέγκα.
- Ελαττώματα.

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

- αναφέρουν παρασκευάσματα με φύλλο ζυμαριού,
- αναφέρουν πώς γεμίζονται και πώς επικαλύπτονται τα παρασκευάσματα από φύλλο ζυμαριού,
- αναφέρουν την επίδραση στη σύσταση του ζυμαριού του μαγειρικού αλατιού, των αυγών και του λίπους,
- περιγράφουν την επεξεργασία και τη μορφοποίηση του έτοιμου στρωμένου ζυμαριού φύλλων,
- αναφέρουν από τι εξαρτάται η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος,
- περιγράφουν πώς διογκώνεται το ζυμάρι φύλλων,
- αναφέρουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των έτοιμων παρασκευασμάτων από φύλλων ζυμαριού,
- αναφέρουν την επίδραση του γάλακτος ή του νερού στη σύσταση του θρυμματιζόμενου ζυμαριού.
- εξηγήσουν τι ιδιαίτερο έχουν οι μάζες μαρέγκας και τα προϊόντα που κατασκευάζονται από αυτές.
- περιγράφουν την παρασκευή ενός προϊόντος από μάζα μαρέγκας.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

(συνταγές και επιλογές πρακτικής στο εργαστήριο κατά την κρίση του διδάσκοντα)

- Απλή κρέμα.
- Ζελέ φρούτων.
- Ζύμη σφολιάτας, γλυκιά.
- Ζύμη κέικ.
- Ζύμη σφολιάτας, αλμυρή.
- Μαλακή ζύμη.

- Ζύμη για μπισκότα.
- Ζύμη για σου.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ

(συνταγές και επιλογές πρακτικής στο εργαστήριο κατά την κρίση του διδάσκοντα)

- Κέικ σοκολάτας.
- Κέικ φρούτων με φρέσκα φρούτα.
- Κορμός από σαντιγί με φρούτα.
- Τάρτα φρούτων.
- Τούρτα φρούτων με σαντιγί.
- Φράουλες γλυκό.
- Αποξηραμένα φρούτα.
- Κομπόστα φρούτων.
- Ζελέ φρούτων.
- Κυκνάκια.
- Κώκ - Εκλέρ.
- Τσουρέκι (πλεξούδα).
- Τσιζ κέικ.
- Πουτίγκα με σιμιγδάλι.
- Πουτίγκα αμυγδάλου.
- Ρυζόγαλο.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

(συνταγές και επιλογές πρακτικής στο εργαστήριο κατά την κρίση του διδάσκοντα)

- Κουλουράκια σμυρναίικα.
- Φοινίκια Ικαρίας.
- Κουραμπιέδες
- Μπακλαβάς με αμύγδαλα.
- Ρουμελιώτικη τραχανόπιτα.
- Γαλατόπιτα Πελοποννήσου.
- Πολίτικο εκμέκ - κανταίφι.
- Καρυδόπιτα με σιρόπι.
- Λουκουμάδες.
- Ραβανί.
- Κυδώνια στο φούρνο.
- Γλυκό κουταλιού φρέσκο κυδώνι.

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 :

- ❑ αντιλαμβάνονται την έννοια της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής,
- ❑ αναφέρουν και να αναλύουν τα στάδια της αρτοποιίας,
- ❑ χρησιμοποιούν τους χώρους και τον εξοπλισμό του τμήματος με ασφάλεια,
- ❑ εφαρμόζουν συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των πρώτων υλών και των προϊόντων,
- ❑ περιγράφουν τα βασικά υλικά για την παρασκευή των διάφορων προπάντων της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,
- ❑ γνωρίζουν τις ποικιλίες των αλεύρων,
- ❑ περιγράφουν τις ιδιότητες της μαγιάς στην αρτοποιία,
- ❑ αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες άρτου,
- ❑ εφαρμόζουν τους βασικούς κανόνες της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής τέχνης ώστε να είναι προετοιμασμένοι να αντιμετωπίζουν τις ανάγκες παραγωγής γλυκισμάτων σε κάθε επισιτιστική και ξενοδοχειακή επιχείρηση,
- ❑ παρασκευάζουν απλές μορφές άρτου,
- ❑ παρασκευάζουν διάφορα απλά και σύνθετα είδη άρτου,
- ❑ παρασκευάζουν διάφορα είδη αρτοσκευασμάτων,
- ❑ δημιουργούν παρασκευές άρτου και γλυκών αλεύρου,
- ❑ παρασκευάζουν και παραθέτουν αλμυρές παρασκευές,
- ❑ εφαρμόζουν τις ανάλογες τεχνικές και τρόπους ψησίματος των παρασκευών,,
- ❑ αναφέρουν όλες τις κατηγορίες των βασικών παρασκευών της ζαχαροπλαστικής και τα παράγωγά τους,
- ❑ χρησιμοποιούν τις βάσεις της ζαχαροπλαστικής για την παραγωγή σύνθετων γλυκισμάτων,
- ❑ περιγράφουν τις τεχνικές επεξεργασίας και τους τρόπους χρήσης σοκολάτας στη ζαχαροπλαστική,
- ❑ παρασκευάζουν γλυκά διαφόρων τύπων,
- ❑ παρασκευάζουν διάφορα είδη γλυκισμάτων,
- ❑ παρουσιάζουν και συντηρούν τα παρασκευασμένα γλυκίσματα,
- ❑ συντηρούν τα γλυκά με ασφαλή τρόπο.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Δημητριακά.

- ❑ Ορισμός - κατηγορίες.
- ❑ Σιτάρι - ποικιλίες σιταριού.
 - ✓ Είδη και ποικιλίες σιταριού στην Ελλάδα.
 - ✓ Ποικιλίες εξωτερικού.
 - ✓ Ανατομική κατασκευή και σύσταση του κόκκου του σίτου.
- ❑ Στοιχεία για την άλεση των δημητριακών.

Αλεύρι.

- ❑ Συστατικά του αλεύρου - Ο ρόλος τους στην αρτοποιία.
- ❑ Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του αλεύρου.
- ❑ Τύποι και κατηγορίες αλεύρων - καταλληλότητα της χρήσης τους στην

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

- ορίζουν και απαριθμούν τις κατηγορίες των δημητριακών,
- αναφέρουν τις βασικές ποικιλίες του σιταριού,
- περιγράφουν τη χημική του σύσταση,
- αναφέρουν τους τρόπους άλεσής του και περιγράφουν τις διαδικασίες τους.
- αναφέρουν τα βασικά συστατικά των αλεύρων και εξηγούν το ρόλο τους στην παρασκευή και την ποιότητα του ψωμιού,
- αναφέρουν τους διάφορους τύπους αλεύρων

- αρτοποιία και ζαχαροπλαστική.
- ✓ Άλευρα από μαλακό σιτάρι.
- ✓ Άλευρα από σκληρό σιτάρι.
- ✓ Άλευρα Premix με ειδικά πρόσθετα.
- Αρτοποιητική ικανότητα αλεύρου.
- ✓ Η επίδραση της ποσότητας της γλουτένης στην αρτοποιητική ικανότητα.
- Συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητας του αλεύρου.
- Ωρίμανση του αλεύρου.

Μαγιά.

- Διαδικασία παραγωγής της μαγιάς.
- Συστατικά της μαγιάς.
- Ο ρόλος της μαγιάς στην αρτοποίηση.
- Είδη μαγιάς.
- ✓ Μορφές της στο εμπόριο.
- Επίδραση της οξύτητας της μαγιάς στις παραγόμενες ζύμες.
- Συνθήκες διατηρησιμότητας της μαγιάς.

Αλάτι.

- Είδη αλατιού.
- Ο ρόλος του αλατιού στην αρτοποίηση και η επίδραση της ποσότητας του.
- ✓ Οι επιπτώσεις της παντελούς έλλειψης ή της υπερβολικής ποσότητάς του στην ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Νερό.

- Η σκληρότητα του νερού (ορισμός) - Είδη νερού.
- Ο ρόλος του νερού στην αρτοποίηση
- ✓ Επιδράσεις της ποιότητας του νερού στην ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Γάλα.

- Συστατικά του γάλακτος.
- ✓ Το λίπος γάλακτος.
- ✓ Οι πρωτεΐνες του γάλακτος.
- Ιδιότητες των συστατικών του.
- ✓ Μηχανικές ιδιότητες των συστατικών του γάλακτος.
- Εμπορικές μορφές γάλακτος.
- Παράγωγα γάλακτος.
- ✓ Κρέμα γάλακτος.
- ✓ Ανθόγαλα.
- ✓ Βούτυρο.
- Συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητας του γάλακτος και των παραγώγων τους.

Ζάχαρη.

- Γευστική επίδραση της ζάχαρης - τεχνολογική επίδραση
- Μηχανικές ιδιότητες της ζάχαρης - Διαλυτότητα
- Ακίνητοποίηση του νερού - Σχηματισμός κρυστάλλων
- Υποκατάστατα της ζάχαρης.

και τη χρήση τους στα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής,

- κατονομάζουν και διακρίνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των αλεύρων.
- αναφέρουν τα συστατικά και τα είδη και περιγράφουν τη διαδικασία παρασκευής της μαγιάς,
- περιγράφουν και εξηγούν το ρόλο της μαγιάς και την επίδραση της οξύτητάς της στη δημιουργία διάφορων ζυμών,
- εφαρμόζουν τις κατάλληλες για τη διατήρηση της μαγιάς συνθήκες.
- αναφέρουν το ρόλο του αλατιού για την παραγωγή της ζύμης και τις επιπτώσεις του στην ποιότητα των προϊόντων της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.
- ορίζουν τη σκληρότητα του νερού,
- αντιλαμβάνονται τη σημασία της ποιότητας του νερού στα προϊόντα της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής.
- αναφέρουν τα συστατικά και τις ιδιότητες των συστατικών του γάλακτος,
- κατονομάζουν τα παράγωγα του γάλακτος,
- γνωρίζουν τη χρήση του γάλακτος και των παραγώγων του στη ζαχαροπλαστική,
- εφαρμόζουν τις κατάλληλες συνθήκες για την ασφαλή διατήρηση του γάλακτος και των παραγώγων του.

Αυγά.

- Συστατικά, ιδιότητες.
- Ποιοτικά χαρακτηριστικά.
- Χρήση των αυγών στα διάφορα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής..
- Συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητά τους.

Λίπη.

- Είδη λιπαρών ουσιών - χημική σύσταση.
- Ιδιότητες.
- Η επίδραση των λιπαρών ουσιών στην παραγωγή και τη γεύση των προϊόντων της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής..
- Χαρακτηριστικά που πρέπει να πληρούν για χρήση τους στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική.
- Βούτυρα, συνθετικά λίπη, μαργαρίνες, φυτικά έλαια.
- Αλλοιώσεις λιπαρών υλών.
- Συνθήκες αποθήκευσης και διατηρησιμότητά τους.

Κακάο - Σοκολάτες

- Είδη.
 - ✓ Σοκολάτα απομίμησης ή επικαλύψεως, κουβερτούρα, λευκή σοκολάτα.
 - ✓ Κακαόγαλα, κακάο σκόνη, ολλανδικό κακάο.
- Επεξεργασία σοκολάτας.
- Ιδιότητες και χαρακτηριστικά.
- Τρόπος χρησιμοποίησης του κακάο και της σοκολάτας στα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- Προβλήματα που παρουσιάζονται.
- Αλλοιώσεις κακάου - σοκολάτας.

Βελτιωτικά και πρόσθετα αρτοποιίας.*)

- Κατηγορίες.
- Η σύνθεση και η δράση τους.
- Επιτρεπόμενα και απαγορευμένα βελτιωτικά.

Χημικά Διογκωτικά.*)

- Αμμωνία.
- Όξινο ανθρακικό νάτριο.
- Τεχνητή μαγιά (μπέικιν πάουντερ).
- Ποτάσα.

Διογκωτικές ουσίες.*)

- Σόδα.
 - ✓ Είδη, συστατικά, ιδιότητες, χρήσεις.

Μέσα συμπίκνωσης και πήξης.*)

- Ζελατίνη.
- Πηκτίνη.

Υλικά που προσδίδουν γεύση.*)

- Φρούτα και εσπεριδοειδή.
 - ✓ Συντηρημένα φρούτα.
 - ✓ Παράγωγα φρούτων.

Υλικά που προσδίδουν γεύση και άρωμα.*)

- Μπαχαρικά.
 - ✓ Ποιότητα, ιδιότητες, χρήσεις.

- αντιλαμβάνονται την γευστική και τεχνολογική επίδραση της ζάχαρης.
- αναλύουν τις μηχανικές ιδιότητες της ζάχαρης.
- αντιλαμβάνονται το ρόλο της ζάχαρης και των υποκατάστατων της στη ζαχαροπλαστική.
- αναφέρουν τα συστατικά και τις ιδιότητες των συστατικών των αυγών,
- γνωρίζουν τη χρήση των αυγών στη ζαχαροπλαστική,
- εφαρμόζουν τις κατάλληλες συνθήκες για την ασφαλή διατήρηση του γάλακτος και των παραγώγων του.
- κατανοούν το ρόλο και την επίδραση των λιπαρών ουσιών και εξηγούν τη σκοπιμότητα των διαφόρων εφαρμογών τους στα προϊόντα της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής,
- αναγνωρίζουν, διακρίνουν και ονοματίζουν τα φυτικά και τα ζωικά λίπη
- αναγνωρίζουν τις μαργαρίνες
- διακρίνουν τις μαργαρίνες, τα μικτά λίπη και τα λίπη επάλειψης
- γνωρίζουν τον τρόπο της ασφαλούς αποθήκευσης και διατηρησιμότητας των λιπαρών ουσιών.

- αναφέρουν τα είδη της σοκολάτας, τις ιδιότητες και τα χαρακτηριστικά τους,
- περιγράφουν τις τεχνικές επεξεργασίας και τους τρόπους χρήσης της σοκολάτας στη ζαχαροπλαστική,

(*) Τα είδη, οι ιδιότητες και οι χρήσεις των πολλών

- ✓ Προσθήκη των μπαχαρικών σε ζυμάρια και μείγματα.
- Αρώματα συγγενή των φυσικών - Τεχνητά αρώματα.

από τις συγκεκριμένες ύλες, έχουν διδαχθεί αναλυτικά και στο πρώτο έτος σπουδών. Ειδική αναφορά σ' αυτά θα γίνεται κατά τη διάρκεια των εργαστηριακών εφαρμογών σε παρασκευές στις οποίες απαιτείται η προσθήκη τους

ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- Κτύπημα, ανακάτεμα υλικών.
- Κοσκίνισμα υλικών.
- Σπάσιμο αυγών, χώρισμα κρόκου/ασπραδιού.
- Χρήση σακούλας με κορνέ.
- Τεχνική ζυμώματος

Εργαστήριο

Παρασκευή ζύμης χωριάτικου ψωμιού

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Παντεσπάνια.

- Η χρήση και οι εφαρμογές των παντεσπανιών στη ζαχαροπλαστική - Παρασκευές με παντεσπάνι

Μαρέγκες.

- Είδη μαρέγκας-
- Η χρήση και οι εφαρμογές των μαρέγκων στη ζαχαροπλαστική-

Κρέμες.

- Οι βασικές κρέμες της ζαχαροπλαστικής.
- Οι σύνθετες κρέμες της ζαχαροπλαστικής.
- Η χρήση και οι εφαρμογές των κρεμών στη ζαχαροπλαστική.
- Τα κρεμώδη γλυκίσματα.
- Συντήρηση γλυκών με βάση τις κρέμες.

Μους και κρέμες

- Μους σοκολάτας (άσπρης και μαύρης).
- Μους από φρέσκα φρούτα (λεμόνι, πορτοκάλι, μανταρίνι).

Εργαστήριο - Παρασκευές

- ✓ Παντεσπάνι Βανίλιας.
- ✓ Παντεσπάνι Σοκολάτας.
- ✓ Φρέσκια κρέμα - Σαντιγί.
- ✓ Κρέμα ζαχαροπλαστικής κρύα.
- ✓ Κρέμα ζαχαροπλαστικής ζεστή.
- ✓ Κρέμα ζαχαροπλαστικής με σιμιγδάλι.
- ✓ Στήσιμο τούρτας.
- ✓ Γαλακτομπούρεκο.
- ✓ Μπουγάτσα.
- ✓ Τούρτα από μους σοκολάτας.

Ζύμες

- Ζύμες για τάρτες.
- Ζύμη Πάστα Φλώρα.
- Ζύμη μπριζέ.
- Ζύμες για σου.

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

- εφαρμόζουν τις συγκεκριμένες τεχνικές όπου αυτές απαιτούνται από τις διαδικασίες παρασκευής των διαφόρων προϊόντων της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.

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

- αναφέρουν παρασκευές στη ζαχαροπλαστική με χρήση παντεσπανιών,
- αναφέρουν τις κατηγορίες και τα είδη της μαρέγκας,
- γνωρίζουν τους τρόπους παρασκευής της μαρέγκας,
- χρησιμοποιούν τις μαρέγκες για την παραγωγή γλυκισμάτων,
- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των κρεμών,
- περιγράφουν τις κρέμες και αναφέρουν τα παράγωγά τους,
- παρασκευάζουν απλές και σύνθετες κρέμες και τις χρησιμοποιούν για την παραγωγή γλυκισμάτων,
- συντηρούν τις κρέμες και τις παρασκευές τους,

- αναφέρουν τις κατηγορίες και τα είδη της ζύμης του ζαχαροπλαστικού,

- Éclairs - Choux - Swans.
- Ζύμες σφολιάτας.

Διεθνείς ζύμες ζαχαροπλαστικής.

- Ζύμη για παν - κέικς
- Ζύμη για κρέπες.
- Ζύμη για βάφλες.
- Ζύμη για λουκουμάδες.
- Ζύμη για μπατόν σαλέ.

Εργαστήριο - Παρασκευές

- ✓ Τάρτα Φρούτων.
- ✓ Τάρτα Λεμονιού.
- ✓ Παραδοσιακή Μηλόπιτα.
- ✓ Profiteroles .
- ✓ Choux με αλμυρή γέμιση.
- ✓ Μιλφέιγ.

Σάλτσες.

- Κατηγορίες σαλτσών ζαχαροπλαστικής
- Απλές σάλτσες ζαχαροπλαστικής
- Σάλτσες φρούτων
- Σύνθετες σάλτσες ζαχαροπλαστικής
- Χρήση και εφαρμογές σαλτσών ζαχαροπλαστικής
- Συντήρηση σαλτσών ζαχαροπλαστικής

Εργαστήριο - Παρασκευές

- ✓ Σάλτσα σοκολάτα.
- ✓ Σάλτσα καραμέλα.
- ✓ Σάλτσα κρασιού.
- Σάλτσα φρούτων.

- παρασκευάζουν ζύμες ζαχαροπλαστικής,
- χρησιμοποιούν ζύμες ζαχαροπλαστικής για την παρασκευή απλών και σύνθετων γλυκισμάτων,
- συντηρούν τις ζύμες και τις παρασκευές από ζύμη.

- αναφέρουν τις κατηγορίες των σαλτσών της ζαχαροπλαστικής,
- περιγράφουν τις σάλτσες της ζαχαροπλαστικής,
- παρασκευάζουν και χρησιμοποιούν τις σάλτσες ζαχαροπλαστικής στη σύνθεση γλυκισμάτων,
- συντηρούν τις σάλτσες της ζαχαροπλαστικής,

ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΓΛΥΚΩΝ

- Γκανάζ επικάλυψης με κουβερτούρα. σοκολάτας γάλακτος και λευκής σοκολάτας
- Καραμέλα - σιρόπια.
- Τουίγ - cookies.

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

- γνωρίζουν και αναλύουν τη σχετική με την παραγωγή και διάθεση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας Ελληνική νομοθεσία και τις αντίστοιχες κοινοτικές οδηγίες.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

(θεωρία, συνταγές και πρακτική στο εργαστήριο)

Διάφορα γλυκίσματα.

- Κέικ βανίλιας.
- Κέικ σοκολάτας.
- Κέικ με φρέσκα φρούτα.
- Μάφινς βανίλιας.
- Μάφινς σοκολάτας.
- Μπράουνις.

Γλυκίσματα με πηκτικές ουσίες.

- Κομπόστα φρούτων.
- Ζελέ φρούτων.
- Κρεμ καραμελέ.
- Κρέμα μπαβαρουά.
- Πανακότα.

Ελληνικά γλυκίσματα.

- Χαλβάς με σιμιγδάλι.
- Παστέλι με σουσάμι και αμύγδαλο.
- Μπακλαβάς.
- Κανταίφι.
- Γιαννιώτικο.

Εορταστικά γλυκίσματα.

- Βασιλόπιτα.
- Δίπλες.
- Τσουρέκια.
- Πανετόνε.
- Διάφορα είδη ντόνατ.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

*(θεωρία, συνταγές και
πρακτική στο
εργαστήριο)*

Ζύμες.

- Ζύμες παρασκευής άρτων.
- Τα είδη και οι κατηγορίες άρτου.
- Παρασκευές άρτου με μαγιά.
- Σύνθετες παρασκευές άρτου με διάφορα είδη ξηρών καρπών, αρωματικών φυτών και πρόσθετων φυτικής και ζωικής προέλευσης.
- Στάδια αρτοποιίας.
- Είδη και κατηγορίες ζυμών για βουτήματα και κουλούρια.
- Τρόποι παρασκευής
- Ζύμες αρτοσκευασμάτων.
- Είδη αρτοσκευασμάτων.
- Αλμυρές ζύμες.
- Παρασκευές αλμυρών ζυμών
 - Ζύμες πίτσας
 - Ζύμες σφολιάτας.

Εργαστήριο - Παρασκευές.

- ✓ Άρτος πλήρης (Ολικής αλέσεως).
- ✓ Ψωμάκια ολικής αλέσεως.
- ✓ Άρτος τύπου 90%.
- ✓ Άρτος τύπου 70%.
- ✓ Άρτος τύπου 55% ή πολυτελείας.
- ✓ Άρτος σικάλεως (διαιτητικός).
- ✓ Γαλλικός άρτος.
- ✓ Χριστόψωμο.
- ✓ Λαγάνες.
- ✓ Ελαιόψωμο.
- ✓ Τυρόψωμο.
- ✓ Τηγανόψωμο.
- ✓ Πίτσα μαργαρίτα.
- ✓ Γιαουρτόπιτα - Γαλατόπιτα.
- ✓ Κολοκυθόπιτα - Σπανακοτυρόπιτα.
- ✓ Τυρόπιτα.

ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

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

- αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες άρτων,
- αναφέρουν και περιγράφουν τα στάδια αρτοποιίας,
- παρασκευάζουν άρτους με προζύμι και με μαγιά,
- παρασκευάζουν σύνθετα είδη άρτων,
- αναφέρουν τα είδη των προϊόντων με αλμυρές ζύμες,
- παρασκευάζουν και συντηρούν τις αλμυρές ζύμες.
- παρασκευάζουν προϊόντα με αλμυρές ζύμες,

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

- Ελληνική νομοθεσία
- Ευρωπαϊκές Κοινοτικές Οδηγίες
- γνωρίζουν και αναλύουν τη σχετική με την παραγωγή και διάθεση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας Ελληνική νομοθεσία και τις αντίστοιχες κοινοτικές οδηγίες.

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 :

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

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ : Πριν από την εκτέλεση των ασκήσεων να γίνεται αναφορά στα ειδικά εργαλεία και σκεύη που χρησιμοποιούνται κάθε φορά για τον τεμαχισμό και τη χρήση των κρεάτων και των υδροβίων. Να αναφέρονται τα υλικά κατασκευής τους και η κατά περίπτωση χρήση τους. Να γίνεται επίδειξη της χρήσης τους από τον εκπαιδευτικό και να λαμβάνεται μέριμνα για την ασφαλή χρήση τους από τους/τις μαθητές/τριες.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΡΕΑΣ

- Κατηγορίες κρεάτων.
- Χημική σύσταση κρεάτων.
- Οργανοληπτικά στοιχεία κρεάτων.
- Θρεπτική αξία κρεάτων.
- Τρόποι προμήθειας του κρέατος
- Έλεγχος του κρέατος.
- Αξιολόγηση της ποιότητας.
- Μεταβολές μετά τη σφαγή.
 - Διαδικασία ωρίμανσης και η

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

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

- αναγνωρίζουν την προέλευση των κρεάτων,
- περιγράφουν τη χημική του σύσταση,
- αναφέρουν, αναγνωρίζουν και ελέγχουν τα οργανοληπτικά στοιχεία των κρεάτων
- αντιλαμβάνονται το σκοπό του ελέγχου,
- γνωρίζουν τις σημάνσεις των σφραγίδων που τοποθετούνται στα σφάγια από τις αρμόδιες υπηρεσίες ελέγχου τους,
- περιγράφουν τη διαδικασία ωρίμανσης των

- αναγκαιότητά της.
 - ✓ Φυσική ωρίμανση.
 - ✓ Εξέλιξη και χρόνος ωρίμανσης.
 - ✓ Ταχεία ωρίμανση.
- Αποθήκευση - Συντήρηση νωπού και κατεψυγμένου κρέατος.
 - Σκοπός της συντήρησης.
 - Χρόνος και διάρκεια συντήρησης.
 - Μέσα και μέθοδοι συντήρησης.
 - Απόψυξη κατεψυγμένων κρεάτων.

- κρεάτων και την αναγκαιότητά της για τη μαγειρική,
- αντιλαμβάνονται τη σχέση που υπάρχει μεταξύ της ηλικίας του σφαγίου και της διάρκειας ωρίμανσης του κρέατός του,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν ποσοτικά και ποιοτικά το κρέας των ζώων
- αναφέρουν τις πρακτικές και τη σκοπιμότητα της συντήρησης, της κατάψυξης και της απόψυξης των κρεάτων.

ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ

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

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

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

ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

Ανατομία - τεμαχισμός - παρουσίαση - χρήσεις.

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

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

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

Ασκήσεις

Βόδι

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

Μοσχάρι

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

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

Ανατομία - τεμαχισμός - παρουσίαση - χρήσεις.

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

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

Ασκήσεις

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

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

ΚΡΕΑΣ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ

Ανατομία - τεμαχισμός - παρουσίαση - χρήσεις.

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

Ασκήσεις

- Επεξεργασία πλάτης.
- Αφαίρεση οστών από μπούτι.

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

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

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

- ❑ Προϊόντα βόειου και χοιρινού κρέατος.
 - Κιμάς.
 - Λουκάνικα.
 - Αλλαντικά.
 - Προϊόντα κρεατοσκευασμάτων.
- ❑ Χρήσεις προϊόντων κρέατος.
- ❑ Υποπροϊόντα βόειου κρέατος.
- ❑ Υποπροϊόντα χοιρινού κρέατος.
- ❑ Υποπροϊόντα αμνοεριφίων.

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

- αναγνωρίζουν τα προϊόντα του κρέατος και αντιλαμβάνονται την προέλευσή τους,
- γνωρίζουν τα μέρη των κρεάτων από τα οποία επιτρέπεται η παρασκευή κιμά, τη νομοθεσία στην οποία αυτή υπόκειται και τους λόγους για την αυστηρότητά της,
- αναφέρουν το λόγο για τον οποίο τα ωμά ζαμπόν διατηρούνται περισσότερο χρόνο από

- Επεξεργασία και χρήσεις υποπροϊόντων κρέατος
 - Συκώτι.
 - Καρδιά.
 - Νεφρά.
 - Στομάχι και έντερα.
 - Ουρά.
 - Κεφάλι, μυελός, γλώσσα.
 - Γλυκάδια.
 - Κόκαλα και μεδούλι.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

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

Ασκήσεις

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

ΚΥΝΗΓΙΑ

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

Ασκήσεις

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

ΨΑΡΙΑ

- Γενικά χαρακτηριστικά των ψαριών.
- Σύσταση ψαριών - θρεπτικά συστατικά
- Κατηγορίες ψαριών.
 - Βάσει του περιβάλλοντος που ζουν και της αξίας τους.

τα βραστά.

- αναφέρουν τα είδη των λουκάνικων και των σαλαμιών ανάλογα με την προέλευση και τον τρόπο παρασκευής τους,
- αναγνωρίζουν τα υποπροϊόντα του κρέατος,
- διακρίνουν τα κρεατοσκευάσματα,
- αναφέρουν τις χρήσεις των κρεατοσκευασμάτων, των προϊόντων και υποπροϊόντων των κρέατος στη μαγειρική,
- χρησιμοποιούν τα ανάλογα είδη στις κατάλληλες παρασκευές.

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

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

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

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

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

- διακρίνουν τις οργανοληπτικές και θρεπτικές διαφορές μεταξύ του κρέατος των σφαγίων και του κρέατος των ψαριών,
- αναφέρουν και διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες και τα είδη των ψαριών,

- Βάσει της θρεπτικής τους αξίας (άπαχα, ημίπαχα, παχιά ψάρια).
- Βάσει του τρόπου συντήρησής τους. (νωπά, καταψυγμένα, αποξηραμένα, αλίπαστα, καπνιστά κ.ά.)
- Αγορά ψαριών.
 - Χαρακτηριστικά φρέσκων και μπαγιάτικων ψαριών.
 - Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των καταψυγμένων ψαριών.
 - Διαφορές μεταξύ αποψυγμένων και νωπών ψαριών.
- Είδη ψαριών - Ονοματολογία.
 - Περιγραφή - Κατάταξη κατά μέγεθος (μικρά, ψάρια μερίδας, μεγάλα και πλατιά ψάρια).
 - Τρόποι παρασκευής τους.
- Προετοιμασία και συντήρηση ψαριών.
 - Καθάρισμα ψαριών (αφαίρεση λεπιών και εντοσθίων).
 - Αφαίρεση δέρματος.
 - Φιλετάρισμα ψαριών (αποκόλληση και διαμόρφωση φιλέτων).
 - Τεμαχισμός μεγάλων ψαριών.
 - Διαδικασίες συντήρησης.
- Διατηρημένα αυγά ψαριών.
 - Αυγά οξύρυγχου - Χαβιάρι.
 - ✓ Είδη - προέλευση.
 - Μπρικ.
 - Ταραμάς.
 - Αυγοτάραχο.

Ασκήσεις

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

ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ - ΜΑΛΑΚΙΑ

Οστρακόδερμα.

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

Ασκήσεις

- > Προετοιμασία - τεμαχισμός ωμού αστακού (θαλάσσιου και ποταμίσσιου) για σχάρα ή σοτέ.
- > Προετοιμασία καβουριών για μαγείρεμα.

Μαλάκια.

- Κογχώδη ή ακέφαλα.
 - Είδη.
 - ✓ Ονοματολογία - περιγραφή ειδών.
 - Χαρακτηριστικά φρεσκότητας.
 - Τρόποι κατανάλωσης (ωμά, ψητά, μαγειρευμένα).

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

- αναφέρουν και διακρίνουν τις κατηγορίες και τα είδη των οστρακόδερμων και μαλακίων,
- αναφέρουν τους παράγοντες που καθορίζουν τη φρεσκότητά τους,
- διακρίνουν τη φρεσκότητα και συντηρούν σωστά τα οστρακόδερμα και τα μαλάκια που παραλαμβάνουν,
- προετοιμάζουν και τεμαχίζουν σωστά τα οστρακόδερμα για τις διάφορες παρασκευές τους,
- αναφέρουν τους κινδύνους από την κατανάλωση μολυσμένων κογχωδών μαλακίων (οστράκων), αναφέρουν τρόπους κατανάλωσής τους.
- τα προετοιμάζουν και τα χρησιμοποιούν στις κατάλληλες παρασκευές,
- καθαρίζουν και τεμαχίζουν τα κεφαλόποδα.
- χρησιμοποιούν τα ανάλογα είδη και τα ανάλογα τεμάχια στις κατάλληλες παρασκευές.

- Κεφαλόποδα.
 - Είδη.
 - ✓ Ονοματολογία - περιγραφή ειδών.
 - Χαρακτηριστικά φρεσκότητας.
 - Μέθοδοι καθαρισμού - κοπής και χρήσης.

Ασκήσεις

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

ΜΑΘΗΜΑ : ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α΄
ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 1 ΘΕΩΡΙΑ

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

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

- ❑ αποκτήσουν γνώσεις για την ποιοτική αξιολόγηση των πρώτων υλών,
- ❑ αποκτήσουν γνώσεις για την ποιοτική αξιολόγηση των τελικών προϊόντων,
- ❑ ελέγχουν την υγιεινή κατάσταση των τροφίμων,
- ❑ αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά τους και κατανοούν τη σημασία τους για τη διατροφή,
- ❑ αναφέρουν τις υγειονομικές διατάξεις που διέπουν την εμπορία τους,
- ❑ γνωρίζουν τις πιθανές αλλοιώσεις και τις συνθήκες διατήρησής τους,
- ❑ αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους και κατανοούν το ρόλο τους στη διατροφή

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ❑ Στόχοι του ποιοτικού ελέγχου.
- ❑ Στάδια ποιοτικού ελέγχου.
- ❑ Μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου.
- ❑ Αντικειμενικές μέθοδοι.
- ❑ Υποκειμενικές μέθοδοι - Οργανοληπτικός έλεγχος.

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

- ορίζουν την έννοια του ποιοτικού ελέγχου και κατανοούν τη σημασία του στα τρόφιμα,
- κατονομάζουν τους στόχους και αναφέρουν τα στάδια και τις μεθόδους του ποιοτικού ελέγχου.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ - ΦΡΟΥΤΑ

- ❑ Παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητά τους
- ❑ Έλεγχος υγιεινής κατάστασης
- ❑ Παράγοντες αλλοιώσεων.
- ❑ Κριτήρια ποιότητας κονσερβοποιημένων προϊόντων.
- ❑ Νοθεία.
 - Τεχνικές και μέθοδοι ελέγχου νοθείας.
 - Προβλήματα από νοθευμένα τρόφιμα.

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

- αναφέρουν τα κυριότερα είδη λαχανικών που μπορούν να μεταποιηθούν,
- κατονομάζουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους,
- απαριθμούν τους φυσικούς και χημικούς παράγοντες που προκαλούν αλλοιώσεις στα μεταποιημένα λαχανικά και φρούτα,
- αναφέρουν τα κριτήρια ποιότητας που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο των κονσερβοποιημένων προϊόντων,
- περιγράφουν τις μεθόδους ελέγχου της νοθείας τους.

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

- ❑ Κατηγορίες δημητριακών.
 - Βασικά και δευτερεύοντα συστατικά τους.
- ❑ Ποιοτικά χαρακτηριστικά και αλλοιώσεις.
 - Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους.
- ❑ Μέθοδοι Ποιοτικού Ελέγχου.
 - Κριτήρια εκτίμησης καλής ποιότητας.

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

- αναφέρουν τις σημαντικότερες κατηγορίες δημητριακών και απαριθμούν τα κύρια και δευτερεύοντα συστατικά τους,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους,
- περιγράφουν τις μεθόδους εκτίμησης της μικροβιακής ποιότητάς τους.

ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

- ❑ Λιπαρές ύλες - Κατάταξη
- ❑ Ελαιόλαδο και σπορέλαια.

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

- διαχωρίζουν τις λιπαρές ουσίες με βάση την προέλευσή τους,

- Κύριες αλλοιώσεις.
- Παράγοντες που διαμορφώνουν την ποιότητα.
- Βασικά κριτήρια ποιοτικής αξιολόγησης
- Μακροσκοπικός και εργαστηριακός έλεγχος ποιότητας
- Νοθεία (τεχνικές και μέθοδοι ελέγχου νοθείας)

- αναφέρουν τη βασική διαφορά μεταξύ του ελαιόλαδου και των σπορέλαιων,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του ελαιόλαδου και των σπορέλαιων,
- περιγράφουν τον τρόπο μακροσκοπικού ελέγχου της νοθείας του ελαιόλαδου,
- αναφέρουν τις επιπτώσεις της νοθείας του.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- Συστατικά του γάλακτος.
- Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και των προϊόντων του.
- Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους.
- Μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου (χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις).
- Νοθεία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

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

- κατονομάζουν τα κύρια και δευτερεύοντα συστατικά του γάλακτος,
- περιγράφουν τη μικροβιακή του χλωρίδα και κατονομάζουν τα κυριότερα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του,
- αναφέρουν τις συνηθέστερες αλλοιώσεις του γάλακτος και των προϊόντων του,
- περιγράφουν τις μεθόδους του ποιοτικού ελέγχου του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

ΚΡΕΑΣ-ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ-ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

- Είδη κρέατος
 - Βασικά και δευτερεύοντα συστατικά
- Ποιοτικά χαρακτηριστικά και αλλοιώσεις του κρέατος
 - Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά του.
- Κριτήρια καλής ποιότητας του κρέατος και των προϊόντων του
- Μέθοδοι εκτίμησης μικροβιακής ποιότητας και ανίχνευσης ξένων ουσιών
- Αλλαντικά
 - Τεχνικές και μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου και έλεγχος νοθείας

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

- κατονομάζουν τα κύρια και δευτερεύοντα συστατικά του κρέατος,
- ταξινομούν τα προϊόντα του κρέατος,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά του
- κατονομάζουν τις παραμέτρους του ποιοτικού ελέγχου του κρέατος και περιγράφουν τις μεθόδους εκτίμησης μικροβιακής ποιότητάς του,
- αναφέρουν τις συνηθέστερες νοθείες που γίνονται στα αλλαντικά

ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

- Σύσταση και μικροβιακή χλωρίδα των αλιευμάτων.
- Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των αλιευμάτων.
- Κριτήρια ελέγχου ποιότητας των αλιευμάτων.
- Εκτίμηση της νωπότητας και μικροβιακής ποιότητας των αλιευμάτων.
- Νοθείες των αλιευμάτων
 - Μέθοδοι ελέγχου τους

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

- κατονομάζουν τα κύρια και δευτερεύοντα συστατικά των αλιευμάτων,
- ταξινομούν τα εμπορικά διαδεδομένα είδη ψαριών,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των αλιευμάτων,
- περιγράφουν το φαινόμενο της μικροβιακής αποσύνθεσης και αναφέρουν περιπτώσεις μολυσματικότητας,
- αναφέρουν τις παραμέτρους του ποιοτικού ελέγχου
- εκτιμούν τη νωπότητα και τη μικροβιακή ποιότητά τους,
- αναφέρουν τις συνηθέστερες νοθείες που γίνονται στα αλιεύματα.

ΑΥΓΑ

- Μακροσκοπική σύσταση αυγών
- Φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά τους.
- Κριτήρια ποιότητας των αυγών

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

- περιγράφουν τη μακροσκοπική σύσταση αυγών
- αναφέρουν τα φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά τους.
- ταξινομούν τα αυγά σε ποιότητες,

- Παράγοντες υποβάθμισης της ποιότητάς τους.
- Έλεγχοι ποιότητας των αυγών

απαριθμούν τους παράγοντες υποβάθμισης της ποιότητας των αυγών και αναφέρουν τα σημαντικότερα κριτήρια προσδιορισμού της.

ΜΑΘΗΜΑ : ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α΄
ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

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

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ

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

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

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

ΒΑΚΤΗΡΙΑ - ΜΥΚΗΤΕΣ - ΠΡΩΤΟΖΩΑ

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

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

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

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΜΕΤΑΔΟΣΗΣ

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

ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

- Έδαφος, νερό κι αέρας σαν περιβάλλοντα διαβίωσης μικροοργανισμών.
 - Μικρόβια στο έδαφος.
 - Μικρόβια σε φυσικά ύδατα.
 - Μικροοργανισμοί στο πόσιμο νερό.
 - Μικροοργανισμοί στον αέρα.
- Οι άνθρωποι, τα ζώα και τα φυτά σαν βιοτικό περιβάλλον των μικροβίων.
 - Η φυσιολογική χλωρίδα του ανθρώπου.
 - Μικρόβια στο δέρμα του ανθρώπου.
 - Εποικισμός βλεννογόνων του ανθρώπου.
 - Τα ζώα σαν φορείς μικροβίων.
 - Τα φυτά ως φορείς μικροβίων.
- αναφέρουν με ποιο τρόπο μεταβιβάζονται οι πρόξενοι ασθενειών στον άνθρωπο,
- εξηγούν τους όρους «μόλυνση», «πρωτογενής μόλυνση», «διασταυρούμενη μόλυνση»,
- εξηγούν γιατί το βακτήριο E. coli χρησιμοποιείται ως δείκτης κοπρανώδους μόλυνσης,
- αναφέρουν ποια βακτήρια - πρόξενοι ασθενειών μεταδίδονται στον άνθρωπο μέσω του αέρα,
- αναφέρουν τις θετικές επιδράσεις των βακτηρίων που εποικούν το ανθρώπινο σώμα,
- εξηγούν πώς μπορεί να συμβάλλουν τα φρούτα και τα λαχανικά στη μετάδοση παθογόνων βακτηρίων στον άνθρωπο.

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΑΛΛΟΙΩΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

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

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

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

εκκίνησης.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

- Παρασκευή τροφίμων με ζύμωση.
 - Παρασκευή ωμών αλλαντικών.
 - Παρασκευή ψωμιού με τη βοήθεια μαγιάς και καλλιέργειας προζυμιού.
- Παραγωγή μικροβιακής βιομάζας.
 - Προ βιοτικές καλλιέργειες.
 - Μύκητες καλλιέργειας και μαγιά έψησης.
- Μικροβιακά προϊόντα σαν βοηθητικές ή πρόσθετες ουσίες.

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

- αναφέρουν ποιες μικροβιολογικές διαδικασίες λαμβάνουν χώρα κατά την ωρίμανση των αλλαντικών,
- αναφέρουν τους μικροοργανισμούς που συναντούμε στο προζύμι και τη σημασία της όξυνσης στο ψωμί σικάλεως,
- αναφέρουν οργανικά οξέα και ένζυμα, τα οποία παράγονται από μικροοργανισμούς,
- εξηγούν τι είναι οι καλλιέργειες προστασίας και σε ποιους μηχανισμούς βασίζεται η ανασταλτική δράση των μικροοργανισμών που προστίθενται.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ

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

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

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

ΛΟΙΜΩΞΕΙΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΚΕΣ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ ΑΠΟ ΒΑΚΤΗΡΙΔΙΑ

- Σαλμονέλα της εντερίτιδας.
- Σαλμονέλα του τύφου.
- Καμπυλοβακτηρίδια.
- Κολοβακτηρίδια.
- Σιγκέλες.
- Υερσίνιες.
- Βακτηρίδιο της χολέρας και άλλα δονάκια.
- Λιστέριες.
- Βακτηρίδια που παράγουν σπόρια.
- Κλωστρίδια της αλλαντίασης.

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

- αναφέρουν ποια βακτηρίδια προξενούν τροφικές λοιμώξεις και ποια τροφικές δηλητηριάσεις,
- αναφέρουν τα βακτηρίδια διαθέτει ο ανθρώπινος οργανισμός για την άμυνα ενάντια σε παθογόνους μικροοργανισμούς,
- αναφέρουν τις είναι οι πηγές μόλυνσης και περιγράφουν τους τρόπους μετάδοσης της σαλμονέλας,

- Σταφυλόκοκκοι.
- Βακτηρίδια που προκαλούν ισταμινικές δηλητηριάσεις.
- Δηλητηριάσεις από όστρακα και ψάρια εξαιτίας μικροβιακών τοξινών.
- κατονομάζουν τους μικροοργανισμούς που βρίσκονται συχνά στα ζώα κρεατοπαραγωγής και προκαλούν ασθένειες στον άνθρωπο,
- αναφέρουν σε ποια τρόφιμα μπορεί να υπάρχουν λιστέριες και ποιες ομάδες προσώπων κινδυνεύουν ιδιαίτερα από αυτές,
- αναφέρουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνουν οι επιχειρήσεις για να καθιστούν δύσκολη τη διείσδυση και διάδοση παρασίτων.

ΑΛΛΟΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ

- Δηλητηριώδημανιτάρια.
- Μυκοτοξίνες.
- Ιοί διάρροιας, πολιομυελίτιδας και ηπατίτιδας Α.
- Πρόξενι της ΣΕΒ (Σπογγώδης Εγκεφαλοπάθεια Βοοειδών).
- Παράσιτα του εντέρου.
- Ταινίες, νηματώδη.

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

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

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

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

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

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

ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΚΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (HACCP)

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

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

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

το HACCP.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

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

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

ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΣΤΟΥΣ ΤΟΜΕΙΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

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

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

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

ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

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

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

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

ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- Παρασκευή ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- Διανομή ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

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

- εξηγούν τι προκαλεί την ασθένεια της “νημάτωσης” στο ψωμί και γιατί εμφανίζεται κυρίως κατά τους θερινούς μήνες,

- Ανάλυση κινδύνου για τους ελέγχους HACCP.
 - αναφέρουν τις υγειονομικές διατάξεις που ισχύουν για τη διαχείριση των αυγών,
 - αναφέρουν ποιες είναι οι αλλαγές στη συνταγή, που μπορούν να βελτιώσουν τη μικροβιολογική σταθερότητα των αρτοσκευασμάτων πολυτελείας.

ΜΑΘΗΜΑ : ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α΄
ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 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,
- εξηγήσουν γιατί τα προϊόντα ολικής άλεσης χαρακτηρίζονται από πυκνότητα θρεπτικών ουσιών,
- αναφέρουν από ποια συστατικά των κόκκων των δημητριακών,
- αναφέρουν τους βασικούς κανόνες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη, όταν χρησιμοποιούνται καρυκεύματα,
- αναφέρουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των μιγμάτων μπαχαρικών,
- αναφέρουν 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 συνιστώνται για δίαιτα με μειωμένες θερμίδες.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ : ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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

ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

Λαχανικά

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

Πατάτες

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

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

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

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

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

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

Convenience.

Τομάτες

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

Μανιτάρια

- ❑ Είδη.
- ❑ Δομή και σύνθεση.
- ❑ Προσφορά.
- ❑ Επεξεργασία στην κουζίνα.
- ❑ Αποθήκευση.

Φρούτα

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

τη μορφή, τη σύσταση, την προέλευση και την ποιότητά τους,

- εκτιμούν τη σημασία της κατανάλωσής τους για τον ανθρώπινο οργανισμό,
- αναφέρουν τις πιθανές αλλοιώσεις τους και ελέγχουν την ποιότητά τους,
- αναφέρουν τα προϊόντα πατάτας που φέρονται στο εμπόριο,
- αποθηκεύουν και συντηρούν σωστά τις πατάτες,
- αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,
- χρησιμοποιούν την ενδεδειγμένες ποικιλίες πατατών για στις διάφορες παρασκευές
- αναγνωρίζουν τις διάφορες ποικιλίες τομάτας. διακρίνουν τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες και ελέγχουν την ποιότητά τους,
- εκτιμούν την εμπορική τους αξία και αναφέρουν τους παράγοντες που την προσδιορίζουν.
- εκτιμούν τη σημασία της κατανάλωσής τους για τον ανθρώπινο οργανισμό,
- αναφέρουν τα προϊόντα τομάτας που φέρονται στο εμπόριο,
- αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,
- αναφέρουν τα διάφορα είδη των μανιταριών,
- αναφέρουν τα βασικά συστατικά, τις πιθανές αλλοιώσεις τους
- περιγράφουν τις συνθήκες διατήρησης των μανιταριών.
- κατατάσσουν τα φρούτα σε κατηγορίες τις κατηγορίες και αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα είδη τους,
- γνωρίζουν τα βασικά συστατικά, τις πιθανές αλλοιώσεις και τις συνθήκες διατήρησης των νωπών φρούτων,
- αναφέρουν τα θρεπτικά συστατικά και κατανοούν τη σημασία της κατανάλωσης φρούτων στη διατροφή,
- αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορική αξία των φρούτων,
- ελέγχουν την ποιότητά τους,
- κατονομάζουν τα παρασκευάσματα που κυκλοφορούν στο εμπόριο από τη μεταποίησή τους,
- αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα είδη των επεξεργασμένων φρούτων.
- αναφέρουν χρήσεις των φρούτων στη

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

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

ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΠΗΞΕΩΣ

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

Εμπορικές συσκευασίες - τιμές πώλησης,

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ

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

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

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

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

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

Αρτύματα

- ❑ Αλάτι - Ξύδι - μουστάρδα - μαγιονέζα - αρωματικές πάστες και σος

- Είδη - ιδιότητες - σύσταση - χρήση

Καρυκεύματα

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

Ευφραντικά

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

ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

- ❑ Κατάταξη - Ορισμός - Προέλευση.
 - Φυτικά έλαια και λίπη.
 - Ζωικά έλαια και λίπη.
 - Τεχνητά λίπη.
- ❑ **Ελαιόλαδο**
- ❑ Σύσταση ελαιόλαδου
- ❑ Κατηγορίες ελαιόλαδου
- ❑ Κατάταξη με βάση τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, το βαθμό οξύτητας και την επεξεργασία
 - Παράγοντες που διαμορφώνουν την ποιότητα του ελαιόλαδου
 - Κριτήρια ελέγχου ποιότητας
- ❑ Νοθεία
- ❑ **Σπορέλαια**
- ❑ Ονοματολογία - προέλευση
 - Σύσταση σπορέλαιων
- ❑ Κύριες αλλοιώσεις ελαιόλαδου και σπορέλαιων
 - Υδρόλυση - Οξείδωση.

Λίπη

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

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

- ορίζουν και διακρίνουν τα λίπη και τα έλαια,
- αναφέρουν τη σύσταση του ελαιόλαδου και τις μορφές επεξεργασίας με τις οποίες φέρεται στο εμπόριο,
- αντιλαμβάνονται την ποιότητα του ελαιόλαδου από τα οργανοληπτικά του στοιχεία,
- αναφέρουν λάδια με χαρακτηριστική ειδική γεύση,
- κατονομάζουν τους παράγοντες που διαμορφώνουν την ποιότητα και την εμπορική αξία του,
- κατονομάζουν τις τεχνικές και μεθόδους ελέγχου για νοθευμένο ελαιόλαδο,
- κατατάσσουν τα σπορέλαια ανάλογα με την προέλευσή τους,
- διακρίνουν τις αλλοιώσεις των ελαίων και λιπών,
- κατονομάζουν και διακρίνουν τα φυτικά και ζωικά λίπη και αναφέρουν τη χρήση τους στη

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

μαγειρική,

- αναφέρουν τις επιδράσεις του λίπους στη γεύση των παρασκευασμάτων,
- αναφέρουν τα λίπη με αντοχή σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες,
- αναφέρουν περιπτώσεις χρησιμοποίησης του λίπους ως διαχωριστικού μέσου,
- αναφέρουν τις τεχνητές λιπαρές ουσίες(βούτυρα) από τα βούτυρα γάλακτος,
- συντηρούν και αποθηκεύουν τα έλαια και τα λίπη με ασφαλή τρόπο.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Γάλα.

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

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

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

Τυριά

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

- αναφέρουν την αξία των τυριών στη διατροφή,
- κατονομάζουν τις βασικές πρώτες ύλες,
- αναφέρουν τις κατηγορίες κατάταξης των τυριών,
- κατονομάζουν τα γνωστότερα είδη ελληνικών και ξένων τυριών και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική,
- γνωρίζουν τις πιθανές αλλοιώσεις των τυριών και τις συνθήκες ασφαλούς

ΚΡΕΑΣ

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

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ - ΑΥΓΑ

Πουλερικά.

- Η σημασία για τη διατροφή
- Είδη και κατηγορίες πτηνών
 - Οικόσιτα πουλερικά.
 - Πουλερικά κυνηγιού.
- Έλεγχος κρέατος πτηνών.
 - Χαρακτηριστικά νωπότητας.
- Μορφές με τις οποίες φέρονται στο εμπόριο.
 - Συσκευασία
 - Υγειονομικές διατάξεις εμπορίας πουλερικών.
 - Σημάνσεις καταλληλότητας και

διατήρησής τους,

- γνωρίζουν τα είδη των τυριών που αποθηκεύονται σε δροσερό χώρο και αυτά που διατηρούνται σε ψυγείο.

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

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

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

- αντιλαμβάνονται τη διατροφική αξία του κρέατος των πουλερικών,
- κατονομάζουν, αναγνωρίζουν τα είδη τους και διακρίνουν την προέλευση του κρέατός τους.
- γνωρίζουν τις εμπορικές ονομασίες των διάφορων πουλερικών,
- αναφέρουν τις υγειονομικές διατάξεις που διέπουν την εμπορία των πουλερικών,
- αναφέρουν τι πρέπει να αναγράφεται στις συσκευασίες με τις οποίες αυτά

ποιοτικής διαβάθμισης.

Αυγά.

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

ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

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

προσφέρονται στους καταναλωτές,

- αναφέρουν τα συστατικά των αυγών και αντιλαμβάνονται τη διατροφική αξία τους ,
- διακρίνουν την φρεσκότητα των αυγών και τα διατηρούν σωστά μέχρι την κατανάλωσή τους,
- αναφέρουν τη χρήση τους στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.

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

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

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ : ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

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

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

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

- κατανοούν και αξιολογούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή των ατόμων,
- κατανοούν τους βασικούς συσχετισμούς μεταξύ διατροφής και υγείας,
- εξηγούν τη διαφορά μεταξύ τροφίμων και θρεπτικών ουσιών,

- Κατάταξη.

ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ

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

ΛΙΠΗ

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

ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ Η ΛΕΥΚΩΜΑΤΑ

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

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

- Ανάλυση των βιταμινών.
- Αναφορά στις γνωστότερες βιταμίνες.
- Κυριότερες πηγές βιταμινών.

- κατανοούν τη διάκρισή τους σε μακροθρεπτικά και μικροθρεπτικά συστατικά και τη συμβολή κάθε κατηγορίας στη διατροφή των ανθρώπων.

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

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

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

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

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

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

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

- **αναφέρουν το ρόλο των βιταμινών στη διατροφή, τις πηγές τους, τον τρόπο διατήρησής τους και τις ημερήσιες**

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

ανάγκες του οργανισμού,

- **κατατάσσουν και ονομάζουν τις βιταμίνες .**
- **αναφέρουν τρόφιμα που περιέχουν μεγάλη ποσότητα βιταμίνης C και D,**
- **αναφέρουν τις βλάβες που προκαλούν στον οργανισμό η έλλειψη βιταμινών και η υπερβιταμίνωση,**
- **αναφέρουν κανόνες που πρέπει να τηρούνται στη μαγειρική προκειμένου οι βιταμίνες να διατηρούνται σε όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ποσότητα.**

ΑΝΟΡΓΑΝΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΜΕΤΑΛΛΑ ΚΑΙ ΙΧΝΟΣΤΟΙΧΕΙΑ)

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

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

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

ΝΕΡΟ

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

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

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

ENZYMATA

- Τρόπος δράσης.

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

- Προϋποθέσεις για τη δράση των ενζύμων και χειρισμός των ενζύμων.

ΠΕΨΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ

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

ΠΛΗΡΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

- Τροφή και ενέργεια
- Η ανάγκη σε ενέργεια.
- Ενέργειες που αποδίδουν τα τρόφιμα.
 - Η ενεργειακή αξία των τροφίμων.
 - Μέτρηση θερμίδων.
 - Η επιλογή των τροφίμων.
- Ισοζύγιο ενέργειας - Πλήρης διατροφή
 - Κάλυψη των ημερήσιων αναγκών του ανθρώπου σε θερμίδες.
 - Απαραίτητος αριθμός θερμίδων για σωστή διατροφή.
 - Κατανομή της ημερήσιας λήψης τροφής.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

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

ΔΙΑΙΤΕΣ

- **εξηγούν τον τρόπο δράσης των ενζύμων.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

- Αλλοίωση των τροφίμων
- Διατήρηση της θρεπτικής αξίας των τροφίμων

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

- ορίζουν την έννοια της διατηρησιμότητας των τροφίμων,
- αναφέρουν τις αιτίες της ταχείας αλλοίωσης ορισμένων τροφίμων και της επιπτώσεις της στη διατροφική τους αξία,
- αναφέρουν τις διάφορες μεθόδους συντήρησης με τις οποίες βελτιώνεται η διάρκεια αποθήκευσης τροφίμων, τα οποία αλλοιώνονται εύκολα,
- αναφέρουν τις ομάδες ή τα είδη των τροφίμων για τα οποία ενδείκνυται η κάθε μέθοδος.

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ

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

ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ ΣΤΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ

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

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

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

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

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

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

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΕΙΜΕΝΟΥ

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

ΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ

- Δυνατότητες στη διαχείριση των πινάκων αριθμών.
- Διαχείριση αρχείων αριθμών.
- Χαρακτηριστικά ενός φύλλου.
- Δημιουργία τύπων.

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

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

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

- δημιουργούν, αποθηκεύουν, αναζητούν αρχεία,
- γνωρίζουν την έννοια του κελιού,
- καταχωρούν τιμές σε πεδία.
- γνωρίζουν και εκτελούν την επιλογή, απόκρυψη, προστασία κελιών,
- γνωρίζουν την έννοια του τύπου δεδομένων,
- εκτελούν διορθώσεις τιμών.
- γνωρίζουν και εκτελούν :
 - προτεραιότητα πράξεων,
 - αναφορά κελιών σε τύπους,
 - βασικές συναρτήσεις,

- Μορφοποίηση.
- Διορθώσεις.

- Βιβλίο εργασίας.

- Γραφικά.
- Εκτύπωση.

- Συνηθισμένες συναρτήσεις.

- Ημερομηνίες.

- Διάφορα θέματα.

- Γραφικές παραστάσεις.

- Βάσεις δεδομένων.

- Δημιουργία συγκεντρωτικών πινάκων.

- Μακροεντολές.

- συντάσσουν και να εκτελούν τύπους.
- μορφοποιούν λέξεις και περιεχόμενα κελιών.
- αντιγράφουν, μεταφέρουν, διαγράφουν περιεχόμενα κελιών, με το ποντίκι και χωρίς αυτό,
- διορθώνουν το περιεχόμενο ενός πεδίου.
- μετακινούν φύλλα μέσα στο ίδιο ή σε διαφορετικά βιβλία, τύπους μεταξύ διαφορετικών φύλλων, τύπους μεταξύ διαφορετικών βιβλίων,
- δημιουργούν σύνθετες επεξεργασίες μεταξύ διαφορετικών φύλλων αλλά και διαφορετικών βιβλίων.
- δημιουργούν γραφικά.
- ορίζουν περιοχές εκτύπωσης, κεφαλίδες και υποσέλιδα, προσανατολισμό, μέγεθος και ποιότητα χαρτιού,
- εκτελούν προεπισκόπηση,
- καθορίζουν με ακρίβεια το τι και πώς θα τυπωθεί.
- γνωρίζουν τη μεγάλη ποικιλία συναρτήσεων που ήδη υπάρχουν σε ένα πρόγραμμα επεξεργασίας αριθμών.
- κάνουν χρήση ημερομηνίας σε ένα φύλλο εργασίας,
- γνωρίζουν τη διαφορά του πραγματικού από το οικονομικό έτος,
- χειρίζονται ημερομηνίες σε αριθμητικές πράξεις.
- γνωρίζουν τις άλλες δυνατότητες του πακέτου, όπως οικονομικές, στατιστικές, ανάλυσης υποθέσεων κ.ά.
- επιλέγουν την περιοχή των γραφικών παραστάσεων,
- δημιουργούν διάφορους τύπους διαγραμμάτων (ανεξάρτητα και ενσωματωμένα διαγράμματα),
- δημιουργούν γραφικές παραστάσεις για τα δεδομένα τους,
- συνδυάζουν γνώσεις για την ενοποίηση δεδομένων που απαιτούν γραφική παρουσίαση.
- γνωρίζουν την έννοια του καταλόγου, την ταξινόμηση, τα φίλτρα, τις συναρτήσεις και τα υποσύνολα καταλόγων,
- δημιουργούν δικές τους σειρές ταξινόμησης και χρησιμοποιούν τις υπάρχουσες.
- δημιουργούν συγκεντρωτικούς πίνακες,
- κατασκευάζουν συγκεντρωτικούς πίνακες για τα δεδομένα τους.
- γνωρίζουν τη σημασία των μακροεντολών στη λειτουργικότητα ενός πίνακα,
- εκτελούν τη σύνδεση τους με κουμπιά,
- καταγράφουν και εκτελούν μία μακροεντολή.

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

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

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

- περιγράφουν τη δομή του διαδικτύου,
- γνωρίζουν και εφαρμόζουν τους τύπους και τους τρόπους μετάδοσης δεδομένων μέσω του διαδικτύου,
- απαριθμούν και περιγράφουν τους τρόπους με

- διαδίκτυο.
- ❑ Παροχές διαδικτυακών υπηρεσιών.

- τους οποίους συνδεόμαστε με το διαδίκτυο, αναφέρουν τις υπηρεσίες που υποστηρίζονται από το διαδίκτυο,
- εξηγούν τι είναι παροχές στο διαδίκτυο.

ΔΙΑΔΕΔΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ

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

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

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

ΜΑΘΗΜΑ : ΓΑΛΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Α΄
ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 ΘΕΩΡΙΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τα γλωσσικά στοιχεία που διδαχθούν οι μαθητές/τριες στοχεύουν να καλύψουν τις επικοινωνιακές τους ανάγκες σε διάφορες κοινωνικές περιστάσεις και στην επαγγελματική τους σταδιοδρομία. Συνεχώς, η παρουσίαση των γλωσσικών στοιχείων πρέπει να εντάσσεται σ' ένα κοινωνικά και πολιτισμικά προσδιορισμένο γλωσσικό περιβάλλον με στόχο την ανάπτυξη της ικανότητας των μαθητών να ανταποκρίνεται στις αντίστοιχες επικοινωνιακές συνθήκες με διάφορους τρόπους και μέσα. Το γλωσσικό αυτό περιβάλλον προσδιορίζεται από διάφορες θεματικές περιοχές, οι οποίες πρέπει να κινητοποιούν το ενδιαφέρον των μαθητών και παράλληλα να καλύπτουν τις μελλοντικές προσωπικές και επαγγελματικές ανάγκες τους. Η θεματολογία θα πρέπει, αφενός να διευρύνει το πεδίο γνώσεων των μαθητών, αφετέρου να τους προετοιμάζει για την επαγγελματική τους εξειδίκευση.

ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ

- 1 Προσωπικά/ατομικά στοιχεία (identifications et caractérisations personnelles).
- 2 Καθημερινή ζωή
 - 2.1 Διάφορα (vie quotidienne, emploi du temps, alimentation...)
 - 2.2 Όροι διαβίωσης (conditions de vie), επίπεδο ζωής (modes de vie).
- 3 Κοινωνική ζωή
 - 3.1 Ανθρώπινες σχέσεις (types de relations, invitation),
 - 3.2 Συλλογικές μορφές έκφρασης (associations, sociétés),
 - 3.3 Κοινωνική συμπεριφορά (savoir-vivre),
 - 3.4 Εορτές και επέτειοι (fêtes de l' année, anniversaires)
- 4 Ελεύθερος χρόνος (loisirs, distraction, sports),
 - 4.1 Έξοδοι (hôtel, restaurant, cinéma, théâtre),
 - 4.2 Διακοπές (vacances et tourisme),
 - 4.3 Ταξίδια και μετακινήσεις (déplacements et voyages).
- 5 Αγορές (commerces et achats, prix et modes de paiement)
- 6 Κλιματολογικές συνθήκες και Μετεωρολογικά Φαινόμενα (climat, conditions meteorologiques, mois et saisons,...)
- 7 Υγεία και περίθαλψη (hygiene et santé).
- 8 Εκπαίδευση, Σχολικό πλαίσιο δραστηριότητας, Σχολικό περιβάλλον (Education: école et études, matières/disciplines d' enseignement).
- 9 Τέχνες και Πολιτισμός (culture et civilisation).
- 10 Δημόσιος βίος
 - 10.1 Κρατικές και ιδιωτικές υπηρεσίες (services publics et privés, PTT, banque, hôpital, police...),
 - 10.2 Κοινωνική ασφάλιση και παροχές (sécurité sociale, assurances, allocations...).
- 11 Πολιτική, οικονομική, κοινωνική επικαιρότητα (vie/actualité politique, économique et sociale).
- 12 Αγορά εργασίας, παραγωγή (activité professionnelle, recherche d'un emploi, chômage).

ΓΛΩΣΣΙΚΟΝΟΗΤΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ

Οι μαθητές/τριες, προκειμένου να μπορεί να διατυπώσει συνεχή και συνεκτικό προφορικό ή / και γραπτό λόγο στις διάφορες επικοινωνιακές καταστάσεις, πρέπει να κατακτήσουν τις παρακάτω γενικές γλωσσικονοητικές έννοιες, οι οποίες προσδιορίζουν συγκεκριμένες λεξιλογικές και μορφοσυντακτικές επιλογές.

Η έκθεση των μαθητών σε αυτές τις γλωσσικές εκφορές, είτε ως πρώτη παρουσίαση, είτε ως διαδικασία επανάληψης / εμπέδωσης, πρέπει να γίνεται σταδιακά ανάλογα με το βαθμό γλωσσικής δυσκολίας τους.

Υπαρκτική έννοια

- Ύπαρξη / παρουσία ή μη προσώπων, αντικειμένων ή καταστάσεων
- Διαθεσιμότητα ή μη προσώπων, αντικειμένων και αγαθών

(disponibilité / nondisponibilité)

Έννοιες χώρου

- ❑ Θέση, διάταξη και σχέση στο χώρο (ici/là, où.. quelque part / nulle part, autour de, au-dessus de, en face de...)
- ❑ Κίνηση (im)mobile, bouger, remuer, avancer.....
- ❑ Απόσταση (loin/près, aux alentours...)
- ❑ Μέγεθος, διαστάσεις (raille, mesure, longueur, épaisseur...)
- ❑ Κατεύθυνση (aller à/vers, partir de/pour/à, venir de, arriver de...)

Έννοιες χρόνου

- ❑ Χρονική στιγμή (situation dans le temps)
- ❑ Χρονική εξέλιξη (stades du déroulement dans le temps)
- ❑ Διάρκεια και συχνότητα (durée et fréquence)

Ποσοτικές έννοιες

- ❑ Αρίθμηση (énumérer)
- ❑ Προσδιορισμός ποσότητας (définir la quantité)
- ❑ Σύγκριση (comparer des quantités)

Ποιοτικές έννοιες (Εκτίμηση, Αποτίμηση, Αξιολόγηση)

- ❑ Φυσικές ιδιότητες που γίνονται αντιληπτές με το αισθησιοκινητικό μας σύστημα (σχήμα, διαστάσεις, υφή, ύλη, χρώμα, οσμή, γεύση...)
- ❑ Ιδιότητες που γίνονται αντιληπτές με το αξιολογικό μας σύστημα (bon, mauvais, mal, honnête...)
- ❑ Ομαλότητα ή μη
- ❑ Ορθότητα ή μη
- ❑ Επάρκεια ή ανεπάρκεια
- ❑ Αποδοχή ή απόρριψη
- ❑ Χρησιμότητα ή μη
- ❑ Ικανότητα / ανικανότητα ή μη
- ❑ Σπουδαιότητα ή μη
- ❑ Επιτυχία ή μη (réussir, échouer, rater...)

Λογικές έννοιες

- ❑ Σύζευξη, διάταξη των εννοιών, επιχειρημάτων (et, aussi, de même, en outre, de plus, par ailleurs...)
- ❑ Αντίθεση (mais, pourtant, quand même, cependant, toutefois, néanmoins, ou bien, malgré...)
- ❑ Αποκλεισμός ή μη, εξαίρεση (avec, sans, sauf...)
- ❑ Αιτία, αποτέλεσμα
- ❑ Συνέπεια
- ❑ Σκοπός
- ❑ Υπόθεση
- ❑ Συμπέρασμα (donc, c' est que, déduire, conclure...)

ΓΛΩΣΣΙΚΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΣΥΝΟΛΑ

(savoirs et savoir-faire linguistiques et langagieres)

Ο καθηγητής έχοντας υπόψη του τις παραπάνω θεματικές περιοχές και γλωσσικοκοινητικές έννοιες και ενεργοποιώντας τις υπάρχουσες γνώσεις των μαθητών του, οφείλει να υλοποιήσει τους γενικούς και ειδικούς στόχους του μαθήματος μέσα από την εκμάθηση συγκεκριμένων λεκτικών πράξεων και λεξιλογίου, κυρίως αυτών που χρησιμοποιούνται σε προφορικό και γραπτό λόγο τεχνικού και επαγγελματικού περιεχομένου. Ο βαθμός γλωσσικής δυσκολίας καθορίζεται ανάλογα με το γνωστικό επίπεδο και τις ανάγκες των μαθητών.

Identifier quelqu'un, quelque chose

C'est... Il s'agit de...

Décrire.

Présenter quelqu'un, se présenter, demander à quelqu'un de se présenter (statut social, identité professionnelle)

J'ai le plaisir/l'honneur de vous présenter...

Il travaille en tant que...

Demander à quelqu'un de faire quelque chose

Je te demande de...

Je te prie de...

S'il te plait,...

Verbes pouvoir et vouloir (forme Interrogative a l' indicatif ou au Conditionnel + Infinitif)

Demander la permission

Prendre contact avec quelqu'un

Inviter quelqu'un

Je vous invite à + infinitif

Vous êtes mon invité

Accepter / refuser une invitation (amicale, sociale, profession-nelle)

Avec plaisir!

Desoler, je ne...

Je regrette,...

Demander / refuser la parole

Si vous permettez,...

Je demande la parole...

Je voudrais ajouter, á ce propos...,

Annoncer

Demander des explications

Qu'est-ce que tu entends par...

Explique-toi!

Exprimer une certitude

Je suis sûr/certain...

Il est sûr/certain que...

Exprimer le doute/l'ignorance

Je ne sais pas...

Je n'en sais rien...

Je n' ai la moindre idée...

Exprimer des réserves

Je ne suis pas tout-a-fait sûr...

Informar sur un fait, renseigner

Il faut que je vous dise que...

Se renseigner

Confirmer un renseignement

Il est sûr que...

Je vous assure que...

Ouvrir./ clore un débat

Intervernir á un débat

Engager la conversation

Ranimer la conversation

A ce sujet, je peux vous raconter...

Mettre fin à la conversation

On en parlera une autre fois

On peut en conclure que + Infinitif

Par conséquent,...

Saluer, prendre congé, prendre dispense - (Formules de salutation)

Je m'excuse, mais...

Excusez-moi de vous interrompre, mais...

Vous permettez que je vous arrête...

Demander à quelqu'un de transmettre un message

Pourrais-tu lui dire que...?

Rapporter les paroles de quelqu'un/ un fait/ un événement

Il a dit/ promis / proposé de...

Il a demandé si...

Discours direct/indirect (εισαγωγικό ρήμα στον ενεστώτα, στο μέλλοντα και σε παρελθοντικό χρόνο)

Evoquer des souvenirs, raconter son vécu {expériences personnelles, au niveau social, professionnel...)

Je me rappelle que...

Je me souviens de + substantif

Attirer l'attention

J'attire votre attention sur le fait que...

Je vous signale que...

Interdire

Il est interdit/défendu de + infinitif

Défense de + infinitif

Prière de ne pas + infinitif

Refuser quelque chose (un service, une collaboration)

Ce n'est pas possible

Exprimer la comparaison

De plus en plus, de moins en moins

Comme, comma si, ainsi que, de même que, aussi bien que, plutôt que

Plus/moins.. plus/moins

Montrer son intérêt / désintérêt

Je m' intéresse à...

Je trouve celá intéressant / ennuyeux

Exprimer ses préférences

J' adore

Je préfère

Je déteste

J' aime (mieux)

Exprimer ses choix

Préciser une attitude

Donner/exprimer son opinion/avis

A mon avis, Selon moi,

D' après moi,

Quant a moi...

Je (ne) pense/trouve/estime (pas)... qua + indicatif

Je ne crois pas qua + subjonctif

Défendre sa position, soutenir ses idées

Accepter un fait/une situation

C est normal, ordinaire

Accepter l'avis de quelqu'un, tenir compte de l' avis de quelqu'un

Je trouve cette idée très intéressante

Je partage votre opinion...

Vous avez raison

Être d'accord/en désaccord avec quelqu'un

C'est (tout-à-fait) ça/ correct, juste

C'est exactement ce que...

Je trouve ça merveilleux

Je partage ton avis

Approuver/désapprouver quelqu'un

Il est inadmissible/inacceptable

Prendre position

Contredire quelqu'un

Dissocier sa position/se distinguer par rapport à...

Quant à moi,...

Estimer une situation/un fait et en juger l'importance

Exprimer la suffisance/insuffisance

Discuter les pous et les contres

Critiquer quelqu'un

A ta place, je ne...

Tu aurais pu mieux faire

Porter un jugement positif/négatif

Suggérer/proposer/conseiller

(Et) Si + imparfait Condltionnel

Ça serait mieux de + infinitif que + subjonctif

Demander un conseil

Signaler, avertir, mettre en garde

Je vous préviens que

Je vous mets en garde

Attention

Donner un ordre

(Impératif)

Vous devez/devrez...

Accepter/refuser in ordre, une tâche

Encourager/décourager quelqu'un

Vas-y !

Tu n'y arriveras jamais!

Exprimer un état psychologique (sentiments, émotions...)

Je suis satisfait/triste/deçu...

Ça me fait plaisir de/que...

Je suis désolé !

Je regrette !

Je crains + infinitif ou subjonctif

Exprimer un souhait/un espoir

Je souhaite/J'espère que...

Exprimer un besoin

Il est indispensable de + infinitif

Il me faut de + substantif

S'exprimer sur l'utilité de quelque chose

Il est (in)utile...

Ce n'est pas la peine de + verbe

Ça ne vaut pas le coup...

Demander de l' aide

Accepter/refuser l' aide

Exprimer une obligation

Il faut-infinitif/subjonctif

Il est nécessaire + infinitif/subjonctif

Il est obligatoire de

J'ai à + infinitif

Je suis chargé + infinitif

Exposer un problème -

Proposer des solutions

S' indigner

Ça, c'est trop fort!

Mais, qu'est-ce que c'est que ça?

Ça alors !

Quand même ...

Menacer

Si vous le prenez sur ce ton,.

Je vous previens que, dans ce cas,...

Calmer quelqu'un

Ne t'en fais.

Ne te fais pas de souci.

Rassurer quelqu'un

Ne t'en fais pas !

Assurer

Je vous assure que...

J'affirme que...

Soyez sûr que...

Trouver des excuses

N' en parlons plus

N' y pensons plus

S' excuser

Je regrette !

Je suis vraiment désolé

Je suis impardnable

Situer dans le temps

Quand, lorsque, dès que, aussitôt que, une fois que, après que, au moment où, pendant

que, alors que, tandis que, aussi longtemps que, depuis que, à présent que,

Bientôt, aller + inf., tout de suite, de + indication de temps, depuis, à partir de, en train de,

Jusqu' a ;

**Jamais, rarement, parfois, chaque, quotidien, pendant, pour, depuis, ça fait...
Avant que (ne), Jusqu' à ce que, en attendant que + subjonctif,
Des, après, au moment de, pendant, depuis, avant, en attendant, d'ici (à)+nom
Après, au moment de, avant de, en attendant de + infinitif Gérondif, Participe**

Concordance de temps

Exprimer la condition/l' hypothèse

Il est possible/probable que...

Il se peut que...

On peut penser que...

Je suppose que...

Si + indicatif

Sauf si, excepté si + indicatif

A condition de, à moins de + indicatif

**A condition que, pourvu que, à moins que {ne}, en admettant/ supposant que,
que...que,**

soit que...soit que + subjonctif

Au cas où + conditionnel

Avec, sans, moins de, en cas de + nom

Sinon

Gérondif, participe ou adjectif

Exprimer la cause

Parce que, comme/puisque, vû que/étant donné que, du moment que,

à cause de/en raison de, grâce à, faute de + nom, à force de + infinitif, pour + nom ou

Infinitif, par + nom, sous prétexte de, car, (en effet, tellement, tant), Gérondif,

participe présent ou passé

Exprimer la conséquence

Verbe+tellement/tant que, tellement/si+adjectif/adverbe+que,

tellement/tant de + nom + que,

si bien que, de sorte que, de (telle) manière/sorte/façon que,

assez/trop + verbe/adjectif/adverbe + pour que + subjonctif, assez/trop + pour + infinitif, donc,

alors, c'est pourquoi, par conséquent, ainsi, aussi (+inversion).

Exprimer le but

Pour que, afin que + subjonctif, de sorte/façon/manière que + subjonctif,

pour + nom/infinitif, afin de + infinitif, de peur de, dans le but de

Exprimer l'opposition, contradiction

Bien que, quoique, si/pour + adjectif + que + subjonctif

Alors que, tandis que, même si + indicatif

Quand bien même + conditionnel

Mais, pourtant, cependant

ΜΑΘΗΜΑ : ΓΑΛΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Β΄
ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 3 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ :

- Ολοκλήρωση και εμπέδωση γραμματικών φαινομένων και βασικών κανόνων σύνταξης της γλώσσας μέσα από κείμενα σχετικά με την ειδικότητα της ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ.
- Ανάπτυξη δεξιοτήτων στη Γαλλική γλώσσα και εξοικείωση με την επαγγελματική ορολογία.

ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ - ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

- Βασικό λεξιλόγιο.
- Συντμήσεις
- Διεθνείς όροι επικοινωνίας.
- Χρήση λεξικού, εύρεση λέξεων και επιλογή εννοιών.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΘΕΜΑΤΟΣ -ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- Πλάνο περιγραφής και εκφράσεις.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ

- Εκφράσεις χρήσιμες για την παραγωγή και την κατανόηση προφορικού λόγου.

ΚΕΙΜΕΝΑ

Με βάση απλά κείμενα οι μαθητές/τριες θα διδαχθούν βασικές λέξεις και ειδικούς όρους που χρησιμοποιούνται στην μαγειρική κυρίως λέξεις και διαλόγους που αφορούν :

- Στην περιγραφή του επαγγέλματος.
- Στην ονομασία σκευών και εξοπλισμού εστιατορίου
- Στην ονομασία σκευών και εξοπλισμού κουζίνας.
- Στην ονοματολογία των πρώτων υλών (κρέας, λαχανικά, ζυμαρικά κ.ά.)
- Στην ονομασία εδεσμάτων και γλυκισμάτων.
- Στον τρόπο παρασκευής εδεσμάτων και γλυκισμάτων.
- Στον τρόπο σερβιρίσματος.
- Στην υποδοχή και στην εξυπηρέτηση των πελατών.

Για την πληρέστερη αφομοίωση της διδακτέας ύλης κατά τη διάρκεια του έτους θα δίνονται ασκήσεις :

- ✓ κατανόησης των κειμένων με τη μορφή ανάπτυξης, πολλαπλής επιλογής, σωστού- λάθους, κριτικής κ.ά.,
- ✓ λεξιλογίου πάνω στο διδαγμένο λεξιλόγιο του κειμένου, με τη μορφή παραγωγής αντιθέτων, παραγώγων, συνωνύμων, ένωσης προτάσεων κ.ά.

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 :

- παρασκευάζουν βασικές σάλτσες,
- ετοιμάζουν, παρασκευάζουν και παρουσιάζουν ορεκτικά παραθέτοντας τα στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,
- παρασκευάζουν πατάτες σύμφωνα με τις συνταγές,
- ετοιμάζουν και παραθέτουν κάθε κατηγορίας σαλάτες και τις συνοδεύουν με ειδικές σάλτσες,
- παρασκευάζουν ζυμαρικά και εκτελούν συνταγές παρασκευών με ζυμαρικά,
- παρασκευάζουν συνταγές με βάση τους το ρύζι,
- ετοιμάζουν εδέσματα με όλα τα είδη των οσπρίων,
- προετοιμάζουν και παρασκευάζουν πιάτα με θαλασσινά και ψάρια,
- προετοιμάζουν και δημιουργούν κάθε είδους παρασκευής από όλα τα είδη και τις κατηγορίες κρέατος,
- κατανοούν τη σπουδαιότητα της προώθησης της Ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας σαν μέσο τουριστικής και πολιτιστικής προβολής αλλά και υγιεινής διατροφής,
- γνωρίζουν και ετοιμάζουν τις παρασκευές της παγκόσμιας κουζίνας.
- παρουσιάζουν όλες τις κατηγορίες παρασκευών βάσει των κανόνων της γαστρονομίας,
- διακοσμούν τις παρασκευές με καλαίσθητο τρόπο,
- παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, θέση και χρόνο σε σχέση με το μενού,
- διατηρούν τις παρασκευές στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την κατανάλωσή τους.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΣΑΛΤΣΕΣ

- Σκουρόχρωμες και παράγωγες.
- Άσπρες σάλτσες και παράγωγες.
- Σάλτσες βουτύρου.
- Διάφορες άλλες σάλτσες.
- Ζεστές σάλτσες - Κρύες σάλτσες.
- Μίγματα βουτύρου.

Εργαστήριο

- ✓ Παράγωγες σάλτσες τομάτας.
- ✓ Σάλτσα ντεμι γκλας και παράγωγες.
- ✓ Σάλτσα αμερικαίν.
- ✓ Σάλτσα ολανδέζ.
- ✓ Σάλτσα κοκτέιλ.

ΣΟΥΠΕΣ

- Σούπες δεμένες.
- Σούπες βελουτέ.
- Σούπες κρέμες.
- Σούπες πουρέ.
- Ειδικές ομάδες.
 - Κρύες σούπες.
 - Σούπες σπεσιαλιτέ.
- Εθνικές σούπες.
- Γαρνίρισμα και σερβίρισμα της σούπας.
- Ορολογία

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

- **παρασκευάζουν τις βασικές σάλτσες και τις παραγωγές τους,.**
- **παρασιάζουν εδέσματα με τις σάλτσες τους,**
- **διατηρούν τις σάλτσες μέχρι την κατανάλωσή τους,**

- **διακρίνουν τις διαφορές μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών σουπών,**
- **παρασκευάζουν σούπες κάθε κατηγορίας,**

Εργαστήριο

- ✓ Σούπα γκασπάτσο ντομάτας.
- ✓ Σούπα μινεστρόνε.
- ✓ Σούπα φασολάδα.
- ✓ Σούπα κρέμα σπαράγγια.
- ✓ Σούπα κρύα αγγουριού.

ΖΕΣΤΑ - ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΙΑΤΑ

- Γεμίσεις και μίγματα για γεμίσεις.
- Ζεστά ορεκτικά.
 - Κροκέτες, πιτάκια, σουβλάκια.
 - Κρούστες, σουφλέ, ταρτάκια.
- Κρύα ορεκτικά - Ζελέ.
- Καναπεδάκια - Κοκτέιλ ορεκτικών.
 - Παραλλαγές ορεκτικών.
- Γαρνίρισμα - σερβίρισμα των κρύων πιάτων.
 - Προπαρασκευαστικές εργασίες.
 - Διαμόρφωση των πιατέλων σερβιρίσματος.
 - Διαμόρφωση των πιατέλων παρουσίασης.

Εργαστήριο

Ζεστά ορεκτικά

- ✓ Χταπόδι σε πουρέ ρεβιθιού με ρόκα & κρέμα βαλσάμικο.
- ✓ Σαγανάκι με γραβιέρα, φέτα, λιαστή, βασιλικό.
- ✓ Λουκάνικα με μανιτάρια και πολύχρωμες πιπεριές.
- ✓ Ψητές φέτες μελιτζάνας με φρέσκια μοτσαρέλα και παρμεζάνα ψημένες στο φούρνο με σάλτσα τομάτας.
- ✓ Κολοκυθοκεφτέδες

Κρύα ορεκτικά

- ✓ Προσούτο με ντοματίνια, ρόκα, κρέμα βαλσάμικου και σύκο.
- ✓ Μελιτζανοσαλάτα με φέτα.
- ✓ Ναπολεόν λαχανικών, μαστέλο Χίου & πέστο μαϊντανού.
- ✓ Γάυρος μαρινέ με φασόλια μαυρομάτικα.

ΠΑΤΑΤΕΣ

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

Εργαστήριο

- ✓ Πατάτες λιονέζ.
- ✓ Πατάτες ντοφινουάζ.
- ✓ Πατάτες της δούκισσας.
- ✓ Πατάτες ριγανάτες με φέτα.
- ✓ Πατάτες μπέικον και δενδρολίβανο.
- ✓ Πατάτες πουρές.
- ✓ Πατάτες καρέ με θυμάρι.
- ✓ Πατάτες σε αλουμινόχαρτο.

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Σαλάτες από ωμά λαχανικά/ ωμές σαλάτες
- Σαλάτες από μαγειρεμένα λαχανικά
- Σάλτσες για σαλάτες - Ντρέσινγκς

- ετοιμάζουν γαρνιτούρες για τις σούπες,
- παρουσιάζουν και παραθέτουν σούπες σύμφωνα με τις αρχές της γαστρονομίας,
- διατηρούν τις σούπες μέχρι την κατανάλωσή τους.

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

- ετοιμάζουν ορεκτικά κάθε κατηγορίας,
- παρουσιάζουν ζεστά και κρύα ορεκτικά,
- διακοσμούν τα ορεκτικά με καλαίσθητο τρόπο,
- τα παραθέτουν στη σωστή ποσότητα, στη σωστή σειρά και χρόνο σε σχέση με το μενού.

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

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

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

- ετοιμάζουν σαλάτες κάθε κατηγορίας,
- παρουσιάζουν ζεστές και κρύες σαλάτες,
- ετοιμάζουν σάλτσες (ντρέσινγκς) για

- Το γαρνίρισμα της σαλάτας
- Μπουφές με σαλάτες

Εργαστήριο

- ✓ Σπανάκι ρόκα ντοματίνια παρμεζάνα.
- ✓ Πράσινη σαλάτα με σύγκλινο Μάνης, φιλέτο πορτοκάλι, κρουτόν, κουκουνάρι, γραβιέρα.
- ✓ Σαλάτα κινόα με γαρίδες, αβοκάντο, τοματίνια και δροσερή σάλτσα γιαουρτιού.
- ✓ Πράσινη σαλάτα καίσαρα με μαριναρισμένο κοτόπουλο.
- ✓ Δροσερά φύλα σαλάτας με μαριναρισμένο σολομό, κανελόνι παντζαριού με ρικότα και σάλτσα μελιού.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

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

Εργαστήριο

- ✓ Μακαρόνια.
- ✓ Χυλοπίτες - Λαζάνια - Σουφλέ.
- ✓ Ραβιόλι με τυρί και σάλτσα μιλανέζα.
- ✓ Φρέσκια ζύμη ζυμαρικών.
- ✓ Ζύμη ντομάτας.
- ✓ Ζύμη άσπρη
- ✓ Ταλιατέλλες.
- ✓ Ζύμη σπανακιού.
- ✓ Τορτελίνια πράσινα με σάλτσα κιμά.
- ✓ Σπαγγέτι με σάλτσα κρέμας και σολομό.
- ✓ Νιόκι Μιλαναίζ.

ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ

- Ριζότο.
- Όσπρια.

Εργαστήριο

- ✓ Ριζότο.
- ✓ Ριζότο με θαλασσινά.
- ✓ Ριζότο λαχανικά και μανιτάρια.
- ✓ Ριζότο πιεμοντέζ
- ✓ Ριζότο ελληνικό
- ✓ Ρεβίθια - φακές.

ΨΑΡΙΑ

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

Εργαστήριο

- ✓ Φιλέτο γλώσσας μενιέρ.
- ✓ Τσιπούρα με σπανάκι.
- ✓ Λαβράκι με λαχανικά.
- ✓ Φιλέτο πέρκας σπετσιώτα.

- σαλάτες,
- διακοσμούν τις σαλάτες με καλαίσθητο τρόπο,
- παραθέτουν σαλάτες στη σωστή ποσότητα, στη σωστή σειρά και χρόνο σε σχέση με το μενού.

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

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

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

- παρασκευάζουν εδέσματα με ρύζι και όσπρια σύμφωνα με τις αντίστοιχες συνταγές,
- παρασκευάζουν σάλτσες που σερβίρονται με το ρύζι και τα όσπρια,.
- παραθέτουν σε πιατέλες ή πιάτα παρασκευές με ρύζι και όσπρια.

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

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

- ✓ Γαρίδες σαγανάκι.
- ✓ Χταπόδι τσιγαριστό.
- ✓ Σουπιές με σπανάκι.
- ✓ Μύδια αχνιστά.
- ✓ Καλαμάρια γεμιστά.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

- Τεχνικές προετοιμασίας.
- Παρασκευές Ελληνικής και διεθνούς κουζίνας.
(Βράσιμο - ψήσιμο - μαγείρεμα στη γάστρα - τηγάνισμα στη φριτούρα - ψήσιμο στη σχάρα).

ΚΥΝΗΓΙ

- Τεχνικές προετοιμασίας.
- Παρασκευές από κυνήγι.
(Βράσιμο - ψήσιμο - μαγείρεμα στη γάστρα - τηγάνισμα στη φριτούρα - ψήσιμο στη σχάρα).
- Ο μέσος χρόνος ψησίματος.

Εργαστήριο

- ✓ Κοτόπουλο γλυκόξινο.
- ✓ Κοτόπουλο φούρνου.
- ✓ Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό Κιέβου.
- ✓ Τεχνικές προετοιμασίας.
- ✓ Παρασκευές από κυνήγι.
- ✓ Φιλέτο πάπιας με πορτοκάλι.
- ✓ Σνίτσελ γαλοπούλας με τυρί και ζαμπόν.
- ✓ Αγριογούρουνο κρασάτο.
- ✓ Λαγός στιφάδο.

ΑΡΝΙ

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

Εργαστήριο

- ✓ Αρνίσιο μπούτι γεμιστό με φέτα και σπανάκι.
- ✓ Αρνί λεμονάτο με αγκινάρες
- ✓ Αρνί παϊδάκια σχάρας με δενδρολίβανο.
- ✓ Κατσικάκι φούρνου με πατάτες.

ΧΟΙΡΙΝΟ

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

Εργαστήριο

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

- ετοιμάζουν τα πουλερικά και το κυνήγι σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή,
- παρασκευάζουν εδέσματα με πουλερικά και κρέατα κυνηγιού,
- παραθέτουν και διακοσμούν τις παρασκευές.

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

- ετοιμάζουν κρέας αμνοεριφίων σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπει κάθε συνταγή,
- παρασκευάζουν εδέσματα με κρέας αμνοεριφίων,
- παραθέτουν και διακοσμούν τις παρασκευές.

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

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

- ✓ Χοιρινό γκούλας.
- ✓ Χοιρινή πανσέτα μαριναρισμένη.
- ✓ Σνίτσελ βιενουάζ.
- ✓ Χοιρινό με πράσα και σέλερι.
- ✓ Χοιρινό με πετιμέζι και δενδρολίβανο.

ΜΟΣΧΑΡΙ - ΒΟΔΙ

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

Εργαστήριο

- ✓ Κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας Τυνήσιας.
- ✓ Μοσχαράκι παστιτσάδα
- ✓ Γιουβαρλάκια.
- ✓ Ρολάκια μοσχαράκι με πιπεριά και τυρί.
- ✓ Μοσχαράκι ψητό κατσαρόλας.
- ✓ Ρολό κιμά με γραβιέρα και τομάτα.
- ✓ Γκόρντον Μπλου.
- ✓ Σουτζουκάκια σμυρναίικα.
- ✓ Μοσχαρίσιο κότσι τύπου Βαυαρίας.
- ✓ Μουσακάς.

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

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

ΜΑΘΗΜΑ : ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ - ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : 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.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ.

- Η σημασία σύνθεσης εδεσματολογίου (Μενού).
- Είδη εδεσματολογίων.
 - Προκαθορισμένα (table d' hôte).
 - Κατ' επιλογή (à la carte).
 - Ειδικά (special).

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

- ορίζουν το εδεσματολόγιο και εξηγούν τη χρησιμότητά του,
- αναφέρουν τα είδη των εδεσματολογίων,
- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά κάθε είδους μενού,
- αναφέρουν τις διαφορές μεταξύ των διαφόρων μενού.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ (ΜΕΝΟΥ)

- Παράγοντες που καθορίζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου.
 - Τύπος της επιχείρησης,
 - Προσωπικό & εξοπλισμός κουζίνας,
 - Προσωπικό & εξοπλισμός εστιατορίου,
 - Τιμή του μενού,
 - Είδος των πελατών,
 - Εποχή του χρόνου.
- Κανόνες σύνθεσης εδεσματολογίου.
 - Γενικοί κανόνες σύνθεσης εδεσματολογίου (με παραδείγματα σωστών και λανθασμένων)..
 - Κανόνες σύνθεσης ειδικών Μενού.

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

- εξηγούν τους κανόνες για τη σύνθεση μενού,
- αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου,
- επεξηγούν πώς και γιατί το προσωπικό και ο εξοπλισμός της επιχείρησης επηρεάζουν τη σύνθεση του μενού,
- εξηγούν τον τρόπο με τον οποίο η πελατεία επηρεάζει τη σύνθεση του μενού,
- διακρίνουν το ρόλο που διαδραματίζει η εποχή του χρόνου στη σύνθεση του μενού.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΚΟΥΣ ΚΑΝΟΝΕΣ

- Σειρά παράθεσης εδεσμάτων.
- Πρώτες ύλες - Εποχικότητα.

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

- διακρίνουν τα χαρακτηριστικά ενός ισορροπημένου μενού,
- τοποθετούν τις παρασκευές στα

- Καταλληλότητα των τροφών.
- Κόστος τροφών για τη σύνθεση Μενού.
- Ορολογία στη σύνθεση του Μενού.

ΓΛΩΣΣΑ & ΓΡΑΦΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

- Γλώσσα του εδεσματολογίου.
- Γραφή του εδεσματολογίου.
- Ανάλυση της γραφής των μενού.

ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΟΝΟΜΑΤΟΛΟΓΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.

- Περιγραφή φαγητών, ορολογία.
- Ονοματολογία παρασκευών μαγειρικής.
- Ονομασίες "μεθόδων παρασκευής".

ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΟΥ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

- Είδος χαρτιού.
- Εκτύπωση.
- Σειρά παρουσίασης φαγητών.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΜΕΝΟΥ ΜΠΟΥΦΕ

- Παραδοσιακός μπουφέ.
- Εμπορικός μπουφέ.
- Κρύος μπουφέ - Ζεστός μπουφέ.
- Μόνιμος μπουφέ.
- Ελληνικός μπουφέ.
- Μπουφές κοκτέιλ.
- Μπουφές συνεδρίων.
- Μπουφές συνεδριάσεων (coffee breaks).

Ασκήσεις

Κανόνες Σύνθεσης Μενού Μπουφέ.

- Παραδοσιακός μπουφέ.
- Εμπορικός μπουφέ.
- Κρύος μπουφέ - Ζεστός μπουφέ.
- Μόνιμος μπουφέ.
- Ελληνικός μπουφέ.
- Μπουφές κοκτέιλ.
- Μπουφές συνεδρίων.
- Μπουφές συνεδριάσεων (coffee breaks).
- Κανόνες σύνθεσης ειδικών διαιτητικών "μενού".
 - Δίαιτες ασθενών - Σύνθεση μενού για :
 - διαβητικούς,
 - καρδιοπαθείς και υπέρτασικούς,
 - πελάτες που πάσχουν από έλκος.
- Σύνθεση εορταστικών Μενού (Menu gala).
- Σύνθεση Μενού Ρεβεγιόν.

Ασκήσεις

- εδεσματολογία με τη σωστή σειρά,
- συνθέτουν ισορροπημένα εδεσματολόγια σύμφωνα με τους κανόνες και την ορολογία της γαστρονομικής τέχνης.

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

- γράφουν σωστά τα εδεσματολόγια για παρασκευές που έχουν διδαχθεί, στην Ελληνική, στην αγγλική και στη γαλλική γλώσσα,
- διακρίνουν αναλύουν και επεξηγούν τους κανόνες γραφής των εδεσματολογίων.

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

- αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά ενός φαγητού από την ορολογία που το συνοδεύει.
- περιγράφουν συνοπτικά διάφορες παρασκευές που έχουν διδαχθεί επισημαίνοντας τα κύρια χαρακτηριστικά τους,

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

- εξηγούν τη σημασία που έχει η εμφάνιση του μενού στην προώθηση των στόχων της επιχείρησης,
- αναφέρουν τους παράγοντες που συμβάλλουν στην εμφάνιση ενός καλαίσθητου έντυπου εδεσματολογίου,
- αξιολογούν ένα τέτοιο εδεσματολόγιο.

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

- περιγράφουν τους διάφορους τύπους μπουφέ,
- συνθέτουν μενού για τους διάφορους τύπους μπουφέ,
- αξιολογούν τις συνθέσεις μπουφέ.

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

- περιγράφουν τους διάφορους τύπους μπουφέ,
- συνθέτουν μενού για τους διάφορους τύπους μπουφέ,
- αξιολογούν τις συνθέσεις μπουφέ.

- συνθέτουν διαιτητικά μενού,
- αξιολογούν τα διαιτητικά μενού.

- συνθέτουν εορταστικά μενού,
- συνθέτουν μενού για ρεβεγιόν,
- αξιολογούν τις συνθέσεις εορταστικών μενού και μενού για ρεβεγιόν.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ - - ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΡΤΑΣ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ

- Ορεκτικά κρύα - ζεστά (διεθνείς ονοματολογίες).
- Σούπες - Ζυμαρικά - Αβγά - Ψάρια.
- Εντράδες.
- Πιάτα ημέρας.
- Διεθνείς ονοματολογίες, παρασκευές & γαρνιτούρες.
- Διεθνείς σάλτσες και παράγωγα αυτών.
- Πατάτες - Λαχανικά - Σαλάτες - Τυριά.
- Γλυκά - επιδόρπια.

ΤΟ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΩΣ ΜΕΣΟ ΠΡΩΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

- Πιστότητα - συνέπεια.
- Ποιότητα εδεσμάτων.
- Τιμή φαγητών.

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

- συνθέτουν τιμοκαταλόγους εστιατορίου,
- τοποθετούν τις κατηγορίες των εδεσμάτων με τη σωστή εδεσματολογική σειρά,
- αξιολογούν τιμοκαταλόγους & κάρτες εδεσμάτων

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

- εξηγούν τη σημασία του μενού ως μέσου προώθησης των πωλήσεων της επιχείρησης,
- αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που καθιστούν το εδεσματολόγιο ένα αποτελεσματικό εργαλείο για την προώθηση των πωλήσεων φαγητών και ποτών,
- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά ενός μενού το οποίο, κατά τη γνώμη τους, μπορεί να συμβάλει στην προώθηση των πωλήσεων φαγητών και ποτών.

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.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ : ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ & ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΑΓΟΡΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ❑ Παράγοντες που ρυθμίζουν τις αγορές τροφίμων.
- ❑ Αποτελεσματικές Αγορές.
- ❑ Πρότυπα Αγορών.
- ❑ Μέθοδοι & Διαδικασίες Αγορών.
- ❑ Όριο Παραγγελίας Προϊόντων.

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

- γνωρίζουν τις προϋποθέσεις για αποτελεσματικές αγορές, τα πρότυπα αγορών και τις διαδικασίες αγορών,

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ❑ Η σωστή Παραλαβή.
- ❑ Έντυπα Παραλαβής Εμπορευμάτων.
- ❑ Διαδικασία Παραλαβής.
- ❑ Κερδοσκοπία Προμηθευτών.
- ❑ Ακριβά Υλικά.

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

- γνωρίζουν την διαδικασία της σωστής παραλαβής των εμπορευμάτων και τα σχετικά με την παραλαβή έντυπα,
- διεκπεραιώνουν σωστά μια διαδικασία παραλαβής εμπορευμάτων.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ❑ Ο χώρος της αποθήκης.
- ❑ Κατηγορίες αποθηκών.
- ❑ Κανόνες ορθής αποθήκευσης.
- ❑ Υλικά & θερμοκρασίες αποθήκευσης.
- ❑ Διάρκεια αποθήκευσης.
- ❑ Έλεγχος αποθήκης - έντυπα αποθήκης.
- ❑ Τιμολόγηση προϊόντων αποθήκης.

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

- παραλαμβάνουν τα τρόφιμα κάτω από συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας,
- διενεργούν έλεγχο αποθήκης,
- συμπληρώνουν τα έντυπα αποθήκης,
- τιμολογούν τα προϊόντα της αποθήκης.

ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ❑ Διαδικασία εσωτερικής διακίνησης στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης.
- ❑ Οργάνωση διανομής.
- ❑ Ενημέρωση καρτελών είδους.

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

- οργανώνουν τη διανομή των εμπορευμάτων στα τμήματα της επιχείρησης.
- συμπληρώνουν τα απαραίτητα έντυπα για τη διακίνηση των προϊόντων μέσα στην επιχείρηση,

ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΡΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Ασκήσεις Υπολογισμού

ΠΡΟΤΥΠΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΦΥΡΑ

- Απώλειες βάρους ανά είδος και τρόπο προετοιμασίας και παρασκευής σε :
 - κρέατα,
 - πουλερικά και κυνήγι,
 - ψάρια και θαλασσινά (οστρακοειδή - μαλάκια),
 - φρούτα και λαχανικά,
 - κονσέρβες.
- Υπολογισμός κόστους υλικών έτοιμων προς χρήση προϊόντων με βάση το αρχικό κόστος προμήθειάς τους.

Ασκήσεις Υπολογισμού

ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΕΡΙΔΑΣ

- Το επίπεδο (Status) των πελάτη και της επιχείρησης.
- Η ποιότητα Τροφής.
- Η Τιμή Αγοράς της Τροφής.
- Στοιχεία που βοηθούν στον έλεγχο μερίδας.

ΚΟΣΤΟΣ ΜΕΡΙΔΑΣ

- Υπολογισμός τιμών κόστους μερίδας.
 - Κόστος υλικών μερίδας.
 - Εργατικό κόστος.
 - Γενικά έξοδα.

Επιμερισμός εργατικού κόστους και γενικών εξόδων μιας συγκεκριμένης περιόδου, σε σχέση με τον προσδοκώμενο κύκλο εργασιών.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ (cooking yield test)

- Υπολογισμός κόστους πιάτων α λα καρτ - μενού ταμπλ ντ' οτ - καταλόγου - εκδηλώσεων.

Ασκήσεις Υπολογισμού

ΗΜΕΡΗΣΙΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΑΝΑΛΩΣΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

- ενημερώνουν τις καρτέλες ειδών των προϊόντων.

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

- διακρίνουν τις βοηθητικές εργασίες που απαιτούνται για τη διαχείριση των διαφόρων τροφίμων.
- ελέγχουν σωστά τα τμήματα, το βάρος και την τιμή των παραλαμβανόμενων από την επιχείρηση κρεάτων.

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

- προσδιορίζουν τις αποδόσεις των τροφίμων για τις διάφορες παρασκευές,
- υπολογίζουν τη το κόστος της συμμετοχή τους στις παρασκευές με βάση την απόδοσή τους και την τιμή αγοράς τους.

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

- γνωρίζουν ότι η αναλογία καλής ποιότητας και ποσότητας τροφής στη μερίδα δίνει στην επιχείρηση περισσότερη δυναμική στο τομέα των πωλήσεων στο F&B.

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

- προβαίνουν στον υπολογισμό τιμών κόστους μερίδας, τιμής πώλησης
- μεικτού κέρδους, γενικών εξόδων, κέρδους.

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

- γνωρίζουν τις διαδικασίες του ελέγχου μερίδας και υπολογίζουν το κόστος πιάτων, μενού, καταλόγου και εκδηλώσεων.

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

- γνωρίζουν την διαδικασία του ημερήσιου υπολογισμού κόστους των τροφίμων και ποτών με βάση τις αναλώσεις τους στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης.

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ : ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΜΕ Η/Υ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΙΔΩΝ ΣΤΟ ΜΗΧΑΝΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

- ❑ Δημιουργία κωδικών ανά :
- ❑ κατηγορία ομάδα υποομάδα ειδών και είδος.
- ❑ Δημιουργία κωδικών της κεντρικής αποθήκης και των τμημάτων της επιχείρησης
- ❑ Καταχώρηση μονάδων μέτρησης ειδών.
- ❑ Σύνδεση με το λογιστικό σύστημα.
- ❑ Άνοιγμα νέας χρήσης.
- ❑ Μεταφορά υπολοίπων από την προηγούμενη χρήση.
- ❑ Κλείσιμο προηγούμενης χρήσης.

ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ / ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΙΔΩΝ ΑΝΑ ΤΜΗΜΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ (POS)

- ❑ Μονάδες Συσκευασίας.
- ❑ Μονάδες υλικών συνταγών
- ❑ Τιμές αγοράς υλικών και προϊόντων από συμφωνίες με τους προμηθευτές.
- ❑ Καταχώρηση ειδών ανά τμήμα.
 - Καταχώρηση προϊόντων προς πώληση.
 - Καταχώρηση προϊόντων σε αναμονή
- ❑ Τιμοκατάλογοι αγορών ανά τμήμα .

ΕΙΔΗ - ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- ❑ Έκδοσης Συνταγών.
 - Περιγραφή.
 - Δοσολογία υλικών.
 - Μερίδες συνταγής
- ❑ Εκτύπωση.

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΙ ΠΩΛΗΣΗΣ

- ❑ Τιμοκατάλογοι πώλησης κεντρικού.
- ❑ Τιμοκατάλογοι πώληση ανά τμήμα.
- ❑ Βασικός τιμοκατάλογος λιανικής με ΦΠΑ.
- ❑ Μεταβολές τιμών στους τιμοκαταλόγους - Ενημέρωση κεντρικού.

ΑΓΟΡΕΣ - ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΑ ΑΓΟΡΩΝ

- ❑ Καταχώρηση αγορών
- ❑ Έρευνα παραλαμβανόμενης ποσότητας και συμφωνηθείσας τιμής
 - Αποδοχή.
 - Διόρθωση - Μεταβολή.
 - Διαγραφή.

ΔΙΑΚΙΝΗΣΕΙΣ - ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

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

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

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

- περιγράφουν τη λειτουργία ενός ταμειακού συστήματος POS,
- χειρίζονται το κεντρικό μενού του λογισμικού προγράμματος POS,
- εκτελούν όλες τις απαραίτητες εργασίες καταχώρησης και διαχείρισης ειδών με βάση τις πωλήσεις και εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις.

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

- δημιουργούν και καταχωρούν συνταγές με τη δοσολογία των υλικών και των αναλογούντων ανά συνταγή μερίδων,
- εκτυπώνουν τις συνταγές.

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

- δημιουργούν τιμοκαταλόγους πώλησης
- αλλάζουν τις τιμές στους τιμοκαταλόγους ανάλογα με το εκάστοτε κόστος παραγωγής των τιμολογούμενων ειδών και την πολιτική της επιχείρησης.

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

- αναφέρουν τους τύπους των παραστατικών που χρησιμοποιούνται για την αγορά προϊόντων.
- καταχωρούν τα παραστατικά,
- εμφανίζουν, οριστικοποιούν, τροποποιούν και διαγράφουν εγγραφές.

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

- Μεταφορές (εξαγωγή και εισαγωγή) υλικών και προϊόντων σε ή από άλλη αποθήκη
 - Αρχική καταχώρηση
 - Επαναλαμβανόμενη καταχώρηση.
 - Αποδοχή
 - Ανάλυση

ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΕΣ - ΦΘΟΡΕΣ

- Καταχώρηση παραστατικών μη αξιοποιήσιμων προϊόντων κατά είδος και ποσότητα.
- Σύνταξη αναφορών - Μηνύματα.

ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ

- Αλλαγή κωδικών σε ήδη καταχωρημένα υλικά και προϊόντα.
 - Δημιουργία νέων κωδικών.
 - Ένταξη σε κωδικό ομαδοποιημένων ειδών.

ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

- Ομαδοποίηση πωλήσεων για όλα τα σημεία πώλησης.
 - Έκδοση αποδείξεων λιανικής.
 - Ακύρωση αποδείξεων.
- Αυτόματη αφαίρεση των καταναλωθέντων εμπορευμάτων (υλικών και προϊόντων) από τους σχετικούς αντίστοιχους καταλόγους των αποθηκών των τμημάτων.
- Σύνδεση των εισπράξεων με το μηχανογραφημένο λογιστικό σύστημα.

ΔΙΑΚΙΝΗΣΕΙΣ - ΑΝΑΛΩΣΕΙΣ (F&B)

- Βάση των πωλήσεων/ Εξαγωγών - Έρευνα
- Δημιουργία Παραστατικών - Έτοιμο Προϊόν

ΑΠΟΓΡΑΦΕΣ - ΠΕΡΙΟΔΙΚΕΣ ΑΠΟΓΡΑΦΕΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

- Περιοδική Απογραφή Καταστήματος.
 - Επιλογή χρονικής περιόδου.
 - Εμφάνιση υπολοίπων στην αποθήκη υλικών και τροφίμων ανά κατηγορία, ομάδα και είδος.
 - Έλεγχος πραγματικών υπολοίπων από διενέργεια απογραφής.
 - Ενημέρωση υπολοίπων στο σύστημα με βάση τα αποτελέσματα της πραγματικής απογραφής.
- Ανάλυση - συμπεράσματα.

- ενημερώνουν τις ψηφιακές καρτέλες με τις διακινήσεις τους από και προς τα τμήματα της επιχείρησης,
- δημιουργούν νέα καρτέλες για πρωτοεμφανιζόμενα είδη,
- οριστικοποιούν τις διακινήσεις.

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

- εισάγουν στο σύστημα παραστατικά καταστροφών και φθορών ανά είδος και ποσότητα,
- συντάσσουν σχετικές αναφορές.

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

- μεταβάλλουν στο σύστημα τους κωδικούς καταχώρησης ορισμένων ειδών σε περιπτώσεις που διαπιστώνεται ότι αυτό βοηθά στην αναζήτησή τους στο σύστημα και στη σωστή καταγραφή των αποθεμάτων τους κατά την διάρκεια της μιας απογραφής.

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

- χειρίζονται το κεντρικό μενού του λογισμικού προγράμματος POS,
- εκτελούν όλες τις απαραίτητες εργασίες διαχείρισης ειδών με βάση τις πωλήσεις και εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις,
- συνδέουν το σύστημα με το λογιστικό λογισμικό της επιχείρησης.

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

- γνωρίζουν ότι με βάση τις πωλήσεις των παρασκευασμάτων δημιουργούνται στο σύστημα οι αναλώσεις υλικών των συνταγών τους.

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

- μπορούν να πραγματοποιούν απογραφές σύμφωνα με τα δυνατότητες του υπάρχοντος μηχανογραφικού προγράμματος, ώστε να προκύπτουν έγκυρες ενημερώσεις και αποτελέσματα.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΙΝΗΣΕΩΝ

ΚΟΣΤΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

- Παρουσίαση για κάθε απογραφική περίοδο καταστάσεων εισερχομένων ειδών ανά κωδικό με :
 - ημερομηνίες εισαγωγής παρτίδων,
 - ποσότητες εισαγομένων ειδών για κάθε παρτίδα
 - τιμές αγοράς των ειδών κάθε παρτίδας.
- Υπολογισμοί ανά κωδικό :
 - της συνολικής ποσότητας εισερχομένων ειδών.
 - του συνολικού κόστους αγοράς
 - της μέσης τιμής αγοράς της μονάδας μέτρησης των ειδών.
- Παρουσίαση για την ίδια απογραφική περίοδο καταστάσεων αναλωθέντων προς τα σημεία πώλησης της επιχείρησης ειδών ανά κωδικό με :
 - τη συνολική ποσότητα των διακινηθέντων υλικών,
 - τη μέση τιμή αγοράς τους,
 - το συνολικό κόστος αγοράς τους.
- Εκτύπωση καταστάσεων κόστους κατανάλωσης :
 - αναλυτικής κατά κωδικό
 - συγκεντρωτικής για όλη την επιχείρηση.

ΙΣΟΖΥΓΙΟ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

- Παρουσίαση για κάθε απογραφική περίοδο αναλυτικών καταστάσεων ανά κωδικό των κινήσεων των υλικών της αποθήκης με στοιχεία που αφορούν :
 - στην ποσότητα των εισερχομένων ειδών,
 - στην ποσότητα των διακινούμενων ειδών, που καταναλώθηκαν στα διάφορα τμήματα της επιχείρησης,
 - στην ποσότητα των ειδών που καταγράφηκαν ως φθορές,
 - στα αποθέματα της αποθήκης.
- Έλεγχος - συμπεράσματα - αναφορές.
- Εκτύπωση συγκεντρωτικής κατάστασης ισοζυγίου.
- Εκτύπωση αναφορών.

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

- παρουσιάζουν τις κινήσεις των ειδών της αποθήκης και των σημείων πώλησης της επιχείρησης για μια συγκεκριμένη απογραφική περίοδο,
- δημιουργούν και εκτυπώνουν καταστάσεις κόστους του κατανάλωσης αναλυτικά για κάθε είδος και συγκεντρωτικά για όλη την επιχείρηση.

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

- παρουσιάζουν καταστάσεις με το ισοζύγιο της κεντρικής αποθήκης και των επιμέρους αποθηκών των διαφόρων τμημάτων της επιχείρησης, για κάθε απογραφική περίοδο,
- εκτυπώνουν τις σχετικές καταστάσεις,
- συντάσσουν και εκτυπώνουν αναφορές με συμπεράσματα και σχετικές προτάσεις.

ΜΑΘΗΜΑ : ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Β'
ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

Η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στο να βοηθήσει τους/τις μαθητές/τριες να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες ώστε να είναι σε θέση να διαχειρίζονται με τον ιδανικότερο τρόπο τα κρασιά σε μια επισιτιστική επιχείρηση.

Μετά το πέρας της διδασκαλίας του μαθήματος οι εκπαιδευόμενοι θα είναι σε θέση να :

- αναφέρουν τις επιπτώσεις της κατανάλωσης κρασιού και γενικά του οινοπνεύματος, στην υγεία του ανθρώπου αλλά και τις κοινωνικές επιδράσεις της υπερβολικής κατανάλωσης οινοπνευματωδών,
- γνωρίζουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την παραγωγή του κρασιού,
- κατονομάζουν τους τύπους των κρασιών,
- περιγράφουν τους τρόπους παραγωγής όλων των τύπων των κρασιών,
- αιτιολογούν τον σκοπό και τους τρόπους βελτίωσης και συντήρησης των κρασιών,
- αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών ενημερώνουν τον πελάτη της επιχείρησης ώστε να ικανοποιούν τις ανάγκες του,
- παρουσιάζουν την ποιοτική κατάταξη των κρασιών σύμφωνα με την ευρωπαϊκή και Ελληνική νομοθεσία,
- απαριθμούν τα Ελληνικά και ευρωπαϊκά κρασιά κατά περιοχή,
- αντιστοιχούν κρασιά με τα εδέσματα μιας επισιτιστικής επιχείρησης,
- διαχειρίζονται τα κρασιά στην τραπεζαρία,
- συντάσσουν μια κάρτα κρασιών και ποτών για μια επισιτιστική επιχείρηση,
- ενημερώνουν τον πελάτη της τραπεζαρίας,
- προωθούν με επιτυχία τα κρασιά στο εστιατόριο.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Ιστορική αναδρομή στην διάδοση & προέλευση του οίνου.
- Παγκόσμια παραγωγή και κατανάλωση του κρασιού.
- Η επίδραση του κρασιού στο εμπόριο και τον πολιτισμό.
- Οι επιπτώσεις της κατανάλωσης κρασιού στην υγεία του ανθρώπου.
- Οι κοινωνικές επιδράσεις της υπερβολικής κατανάλωσης οινοπνεύματος.
- Οι βλαβερές παρενέργειες της υπερκατανάλωσης ή της χρόνιας κατανάλωσης αλκοολούχων ποτών.
- Η κατανάλωση οινοπνεύματος αιτία για κάθε μορφή ατυχήματος.

ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ - ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΦΥΤΟΥ

- Οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα.
- και την απόδοση του αμπελιού.
- Το κλίμα και το μικροκλίμα κάθε περιοχής.
- Η σύσταση του εδάφους.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

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

- αναφέρουν τις αιτίες και τα αποτελέσματα της διάδοσης του κρασιού στο κόσμο,.
- γνωρίζουν την παγκόσμια παραγωγή και κατανάλωση κρασιού,.
- κατανοούν τις πολιτιστικές επιδράσεις του κρασιού σε όλο κόσμο,.
- προβληματίζονται για τις επιπτώσεις της αλόγιστης κατανάλωσης κρασιού και τις κοινωνικές επιπτώσεις,
- αναγνωρίζουν τους κινδύνους από την κατανάλωση οινοπνεύματος, ειδικά στους νέους καταναλωτές,
- ταυτίζουν το αλκοόλ με άλλες επικίνδυνες ουσίες.

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

- παρουσιάζουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και την απόδοση των αμπελιών,
- αναγνωρίζουν την επίδραση του κλίματος και του μικροκλίματος στην απόδοση των φυτών,
- εξηγούν και να συγκρίνουν την επίδραση της

- ❑ Οι ποικιλίες του σταφυλιού που καλλιεργούνται στην Ελλάδα.
- ❑ και οι ξένες που εισήχθησαν τα τελευταία χρόνια.
- ❑ Η μορφολογία του αμπελιού.
- ❑ Τα μέρη της ρόγας του σταφυλιού και η συμμετοχή τους στην οινοποίηση.
- ❑ Οι κύριες καλλιεργητικές φροντίδες του αμπελουργού.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

- ❑ Οι τύποι κρασιού. Η παραγωγή του κρασιού. Η Ωρίμανση του σταφυλιού και η ανάπτυξη των ζυμομυκήτων.
- ❑ Η ασφαλή μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο.
- ❑ Το φυσικό φαινόμενο της ζύμωσης.
- ❑ Η παραγωγή του μούστου και η απολύμανση του.
- ❑ Τα στάδια παραγωγής των λευκών και κόκκινων κρασιών και
- ❑ Ο χρωματισμός του μούστου.
- ❑ Η παραγωγή των κόκκινων κρασιών σε περιβάλλον διοξειδίου του άνθρακα.
- ❑ Η οινοποίηση των ερυθρωπών κρασιών - ροζέ.
- ❑ Παραγωγή ειδικών κρασιών.
- ❑ Τα γλυκά κρασιά, τα ενδυναμωμένα και τα φυσικά γλυκά κρασιά.
- ❑ Τα ειδικά κρασιά μαυροδάφνη, Sherry-Porto.
- ❑ Η παραγωγή των αφρωδών κρασιών.
- ❑ Η Ελληνική ρετσίνα.
- ❑ Παραγωγή κρασιών από άλλα φρούτα.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

- ❑ Διεργασίες βελτίωσης και απολύμανσης των κρασιών.
- ❑ Μέθοδοι συντήρησης.
- ❑ Τα βαρέλια και οι δεξαμενές. 4.4. Η εμφιάλωση των κρασιών - φιάλες (τύποι και μεγέθη).
- ❑ Οι φελλοί, προέλευση και χρήση (τύποι φελλών)
- ❑ Η ετικέτα των φιαλών και τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτή.

σύστασης του εδάφους στην απόδοση των αμπελιών,

- Απαριθμούν τις ελληνικές και τις ξένες ποικιλίες σταφυλιών,
- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά τους,
- ονομάζουν τις κύριες περιοχές καλλιέργειας των ποικιλιών,
- περιγράφουν τις κύριες καλλιεργητικές φροντίδες του αμπελουργού,
- αναγνωρίζουν τα μέρη του σταφυλιού,
- αναφέρουν τη επίδραση τους στη οινοποίηση.

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

- ονομάζουν τους τύπους του κρασιού,
- κατανοούν τη σημασία της ωρίμανσης των σταφυλιών και την σπουδαιότητα των ζυμομυκήτων στην ιδανική οινοποίηση,
- αντιλαμβάνονται την σκοπιμότητα της σωστής μεταφοράς των σταφυλιών,
- περιγράφουν τα βασικά στάδια παραγωγής του κρασιού,
- αναφέρουν τα στάδια παραγωγής λευκών και κόκκινων κρασιών,
- κατανοούν τη σημασία των σωστών πρακτικών παραγωγής κρασιών, που έχουν σκοπό την ανάπτυξη των άριστων χαρακτηριστικών του κρασιού,
- επεξηγούν τους τρόπους παραγωγής ειδικών κρασιών.
- περιγράφουν τον τρόπο παραγωγής των αφρωδών κρασιών,
- συγκρίνουν τον τρόπο αυτό με τους υπόλοιπους τρόπους παραγωγής κρασιών,
- απαριθμούν μάρκες σαμπάνιας,
- εκτιμήσουν τη σπουδαιότητα και τη σημασία της Ελληνικής ρετσίνας.
-

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

- αναφέρουν επιτρεπόμενες παρεμβάσεις βελτίωσης και συντήρησης κρασιών,
- διατυπώνουν μεθόδους συντήρησης,
- περιγράφουν τον τρόπο κατασκευής βαρελιών,
- αναφέρουν τα χαρακτηριστικά που μπορούν να προσφέρουν στο κρασί τα βαρέλια,
- διακρίνουν τύπους φιαλών,
- κατανοούν και δικαιολογούν την σημασία των

στοιχείων που αναφέρονται σε μια ετικέτα κρασιού.

Η ΚΑΒΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ ΚΑΙ Η ΚΑΒΑ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

- ❑ Αποθήκευση-παλαίωση κρασιών - συνθήκες κάβας.
- ❑ Οργάνωση και διαχείριση της κάβας.
- ❑ Χώροι και εγκαταστάσεις της κάβας ημέρας του εστιατορίου.
- ❑ Οι προμήθειες των κρασιών - Προσδιορισμός των αναγκών.

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

- οργανώνουν την κάβα κρασιών ενός εστιατορίου,
- περιγράφουν τους χώρους και τις εγκαταστάσεις σε μια κάβα κρασιών,
- διαχειρίζονται μια κάβα κρασιών,
- επεξηγούν τα αποτελέσματα της παλαίωσης των κρασιών,
- προμηθεύονται κρασιά βάση αναγκών.

Η ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

- ❑ Η ανάγκη κατηγοριοποίησης των κρασιών.
- ❑ Η ευρωπαϊκή νομοθεσία κατηγοριών κρασιού.
- ❑ Η εφαρμογή της ευρωπαϊκής νομοθεσίας στην Ελληνική παραγωγή.
- ❑ Τύποι και κατηγορίες.
- ❑ Ειδικές κατηγορίες κρασιών.
- ❑ Τα ελληνικά κρασιά Ο.Π.Α.Π.

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

- κατανοούν την ανάγκη της κατηγοριοποίησης των κρασιών.
- συσχετίζουν την ευρωπαϊκή νομοθεσία με την αντίστοιχη Ελληνική,
- κατονομάζουν τις κατηγορίες των κρασιών,
- αντιλαμβάνονται τις διαφορές τους,
- ερμηνεύουν τις ετικέτες των κρασιών,
- αναφέρουν παραδείγματα,
- ονομάζουν τα ελληνικά Ο.Π.Α.Π και Ο.Π.Ε.

ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

- ❑ Ανάλυση των χαρακτηριστικών των κρασιών.
- ❑ Τα αποτελέσματα της σωστής οινοποίησης στα χαρακτηριστικά των κρασιών.
- ❑ Η αναγνώριση των χαρακτηριστικών των κρασιών μέσω των αισθήσεων.

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

- απαριθμούν τα χαρακτηριστικά των κρασιών,
- διακρίνουν τα αποτελέσματα της σωστής οινοποίησης,
- αιτιολογούν τους λόγους ανάπτυξης των χαρακτηριστικών των κρασιών,
- αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά τους μέσα από τις αισθήσεις.

Η ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

- ❑ Τα είδη της γευσιγνωσίας και οι τεχνικές δοκιμασίας των κρασιών.
- ❑ Τα ποτήρια της γευσιγνωσίας.
- ❑ Τα αξεσουάρ της γευσιγνωσίας.
- ❑ Συνθήκες και τεχνικές γευσιγνωσίας.
- ❑ Τα στάδια της γευσιγνωσίας.
- ❑ Αξιολόγηση των κρασιών (έντυπα αξιολόγησης).

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

- διαχωρίζουν τους τρόπους γευσιγνωσία,
- κάνουν σωστή χρήση των σκευών γευσιγνωσίας,
- οργανώνουν γευσιγνωσίες στο κατάλληλο περιβάλλον,
- ονομάζουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών κατά την γευσιγνωσία,
- αναλύουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών.
- αντιλαμβάνονται τα στοιχεία ποιότητας των κρασιών με την βοήθεια ειδικών εντύπων αξιολόγησης.

ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

- Κακή οινοποίηση.
- Κακή ποιότητα της πρώτης ύλης.
- Κακής συντήρησης - αποθήκευσης.

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

- κατανοήσουν τις επιδράσεις της κακής πρώτης ύλης και του τρόπου οινοποίησης στο τελικό προϊόν,
- ενημερωθούν για τις αλλοιώσεις λόγω κακής συντήρησης - αποθήκευσης,
- κατανοήσουν τους λόγους σωστής συντήρησης των κρασιών.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ.

- Κανόνες αντιστοίχισης κρασιών και εδεσμάτων.
- Ιδανικοί συνδυασμοί και αντιθέσεις.
- Συνδυασμός ειδικών κρασιών και εδεσμάτων.
- Η ιδανική σειρά παράθεσης κρασιών κατά την διάρκεια επισήμων γευμάτων.

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

- γνωρίσουν τους συνδυασμούς εδεσμάτων και κρασιών,
- περιγράψουν τους συνδυασμούς φαγητών και κρασιών,
- αιτιολογούν αυτούς τους συνδυασμούς,
- προτείνουν στους πελάτες κρασιά ανάλογα με την παραγγελία.

Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

- Μεταφορά και παρουσίαση της φιάλης στον πελάτη.
- Η αποσφράγιση της φιάλης.
- Τεχνική σερβιρίσματος του κρασιού. Η προτεραιότητα στο σερβίρισμα.
- Η θερμοκρασία σερβιρίσματος κρασιού.
- Τεχνική σερβιρίσματος παλαιού κρασιού.
- Μετάγγιση κρασιού (DECANT AGE).
- Το σερβίρισμα αφρωδών κρασιών - σαμπάνιες.
- Οινοχόος, το έργο και τα καθήκοντα του.
- Ποτήρια και άλλα σκεύη σερβιρίσματος κρασιών στο εστιατόριο.
- Η σειρά σερβιρίσματος των κρασιών.
- Η απόρριψη του κρασιού από τον πελάτη.

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

- αναφέρουν τους λόγους για την προσεκτική μεταφορά των κρασιών στην τραπέζα,
- χειρίζονται με ακρίβεια τα σκεύη σερβιρίσματος των κρασιών,
- γνωρίζουν και αιτιολογούν τις σωστές θερμοκρασίες σερβιρίσματος κρασιών,
- εφαρμόζουν τις τεχνικές σερβιρίσματος,
- επεξηγούν τους λόγους εφαρμογής των τεχνικών σερβιρίσματος των κρασιών,
- σερβίρουν αφρώδη κρασιά σύμφωνα με τους κανόνες σερβιρίσματος,
- τηρούν και να αιτιολογούν την σωστή σειρά σερβιρίσματος των κρασιών,
- εφαρμόζουν σωστά τα καθήκοντα του οινοχόου.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ

- Τα κρασιά της Ελλάδας κατά περιοχή και κατά κατηγορία..
- Αναλυτική παρουσίαση των κρασιών και των χαρακτηριστικών τους).
- Οι σπουδαιότερες εταιρείες και συνεταιρισμοί παραγωγής κρασιών στην Ελλάδα.

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

- ονομάζουν τα ελληνικά κρασιά κατά περιοχή,
- κατονομάζουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών,
- παρουσιάζουν και προωθούν κρασιά μη αναγνωρισμένων περιοχών,
- αντιστοιχούν κρασιά και ποικιλίες σταφυλιών,
- παρουσιάζουν τα κρασιά περιοχών Ο.Π.Α.Π. και Ο.Π.Ε.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

1. Παρουσίαση περιοχών και κρασιών κατά χώρα παραγωγής και κατά κατηγορία.
2. Τα κρασιά του υπόλοιπου κόσμου.

Η ΚΑΡΤΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

- Ο σκοπός της κάρτας των κρασιών.
- Τεχνική σύνθεσης καταλόγου κρασιών και ποτών.
- Μορφές καταλόγων κρασιών.
- Η σειρά παρουσίασης των κρασιών στο κατάλογο.
- Σχεδιασμός και τιμολόγηση των κρασιών στο κατάλογο. Η πολιτική τιμών της επιχείρησης.

Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΩΛΗΣΗΣ - ΠΡΩΘΗΣΗΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

- Οι κανόνες προβολής και προώθησης κρασιών στο εστιατόριο.
- Τεχνικές πωλήσεων κρασιού στο εστιατόριο.
- Το μάρκετινγκ των κρασιών στο εστιατόριο.
- Οι εκθέσεις κρασιών σαν μέσο προώθησης των κρασιών.

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

- απαριθμούν τα είδη και τις ποικιλίες των κρασιών της Ευρώπης,
- αναφέρουν τις κυριότερες περιοχές παραγωγής κρασιών,
- συνδυάζουν τα κρασιά με τις περιοχές παραγωγής και τις ποικιλίες σταφυλιών,
- παρουσιάζουν τα κρασιά του κόσμου κατά χώρα και περιοχή.

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

- κατανοούν τη σημασία σχεδιασμού και παρουσίασης του καταλόγου κρασιών,
- σχεδιάζουν και παρουσιάζουν κάρτα κρασιών.
- τιμολογούν κρασιά για κάθε κατηγορία Εστιατορίου.

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

- αντιλαμβάνονται τους κανόνες προβολής κρασιών,
- εφαρμόζουν τους κανόνες προβολής,
- προωθούν τις πωλήσεις κρασιών,
- ελέγχουν τα αποτελέσματα των πωλήσεων,
- προστατεύουν τους πελάτες από την κατανάλωση αλκοόλ,
- διαχειρίζονται τα κρασιά του εστιατορίου.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP

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

- γνωρίζουν τις βασικές αρχές εφαρμογής ενός Συστήματος Ανάλυσης και Προσδιορισμού Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) και ενός Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας και αναφέρουν και γνωρίζουν τους λόγους που μια επισιτιστική επιχείρηση οφείλει να τα εφαρμόζει,
- εξηγούν τι εννοούμε με τον όρο τροφική δηλητηρίαση και ποιοι κίνδυνοι εγκυμονούνται κατά την παρασκευή και διακίνηση των τροφίμων,
- γνωρίζουν τα επικίνδυνα μικρόβια στα τρόφιμα,
- εξηγούν τα διαγράμματα παρασκευής τροφίμων στην κουζίνα ενός ξενοδοχείου,
- αναφέρουν και περιγράφουν τις συνθήκες ασφαλούς διατήρησης των τροφίμων και τις ενδεδειγμένες θερμοκρασίες και χρόνου παραμονής για την αποφυγή αλλοιώσεων σ' αυτά,
- αναφέρουν τα κρίσιμα σημεία στα οποία πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την παραλαβή και αποθήκευση των προμηθειών,
- γνωρίζουν και διενεργούν τους επιβαλλόμενους χειρισμούς κατά την παραλαβή των φρούτων, λαχανικών, κρέατος, ιχθύων και γαλακτοκομικών προϊόντων, ώστε να τηρούνται οι κανόνες του HACCP,
- περιγράφουν τους κανόνες και τα μέτρα μιας σωστής ατομικής υγιεινής,
- αναφέρουν τα ενδεδειγμένα απολυμαντικά μέσα και περιγράφουν την χρήση και τις δράσεις τους στα σκεύη και στους χώρους των αποθηκών, της κουζίνας και της εστίασης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP

- Λόγοι ανάπτυξης συστήματος HACCP.
- Πλεονεκτήματα συστήματος.

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

- κατανοούν τις αιτίες που επέβαλαν την ανάπτυξη και συνεχή βελτίωση του HACCP,
- αναφέρουν τα πλεονεκτήματα της εφαρμογής του.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Εύρος επιχειρήσεων που σχετίζονται με το τρόφιμο.
- Παρασκευή τροφίμων.

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

- κατανοούν το διάγραμμα παραγωγής ενός τροφίμου,
- αναφέρουν τις βασικές μορφές επιχειρήσεων που σχετίζονται με την παρασκευή τροφίμων.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Κατανάλωση επικίνδυνων τροφίμων.
- Τροφικές δηλητηριάσεις.
- Είδη κινδύνων.

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

- κατανοούν γιατί η κατανάλωση ακατάλληλων τροφίμων είναι επικίνδυνη,
- κατονομάζουν τα είδη κινδύνων που εγκυμονούν στα τρόφιμα με παραδείγματα.

ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Βακτήρια.
- Ιοί.

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

- αναφέρουν τα βακτήρια, τους ιούς και τα παράσιτα, στα οποία οφείλονται σε μεγάλο

- Παράσιτα.

ΧΗΜΙΚΟΙ /ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Φυσικά απαντώμενες χημικές ουσίες.
- Πρόσθετα τροφίμων.

ΚΥΡΙΟΤΕΡΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Κρέας και προϊόντα του.
- Αυγά και προϊόντα του.
- Λαχανικά /φρούτα - Δημητριακά.
- Γαλακτοκομικά.

ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Βασικά συστήματα βάσει των οποίων λειτουργούν οι επιχειρήσεις.
- Διάγραμμα ροής παρασκευής τροφίμων.

ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΚΑΘΥΣΤΕΡΟΥΝ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

- Ψύξη.
- Κατάψυξη.
- Μαγείρεμα.
- Ζεμάτισμα.
- Ζέσταμα σε φούρνο μικροκυμάτων.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ / ΠΑΡΑΛΑΒΗ / ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Κριτήρια επιλογής προμηθευτών.
- Μέτρα για την ασφαλή παραλαβή και αποθήκευση των προμηθειών στην επισιτιστική μονάδα.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Τρόφιμα μεγάλου μεγέθους.
- Τρόφιμα μικρού μεγέθους.
- Σάλτσες/ζωμιά.
- Φρούτα/λαχανικά.
- Άμυλο/ψωμί.

βαθμό οι τροφικές δηλητηριάσεις,

- κατανοούν τον τρόπο δράσης τους στα τρόφιμα.

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

- αναφέρουν τις κυριότερες επικίνδυνες χημικές ουσίες,
- κατονομάζουν τους φυσικούς κινδύνους στα τρόφιμα, αναφέρουν την προέλευσή τους και περιγράφουν τις επιπτώσεις τους.

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

- αναφέρουν τους κινδύνους από την κατανάλωση ακατάλληλων προϊόντων και παρασκευασμάτων από κρέας, αυγά, φρούτα, λαχανικά, δημητριακά και γαλακτοκομικά προϊόντα.

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

- περιγράφουν το διάγραμμα ροής με τις διάφορες διεργασίες που λαμβάνουν χώρα κατά τη διαδικασία παραγωγής τροφίμων.

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

- κατανοούν τον τρόπο με το οποίο η ψύξη /κατάψυξη αναστέλλει τον πολλαπλασιασμό μικροβίων στα ευπαθή τρόφιμα,
- γνωρίζουν τις βέλτιστες θερμοκρασίες συντήρησης των διαφόρων τροφίμων,
- κατανοούν πως η θερμική επεξεργασία καταστρέφει ένα μεγάλο μέρος των μικροβίων,
- γνωρίζουν τις βέλτιστες θερμοκρασίες που απαιτεί το HACCP στις διάφορες θερμικές επεξεργασίες των τροφίμων.

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

- κατονομάζουν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων που προμηθεύεται η επιχείρηση,
- περιγράφουν τα κριτήρια ασφαλούς παραλαβής και αποθήκευσης των τροφίμων.

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

- 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.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Διαμονή εν θερμώ/εν ψυχρώ.
- Σέρβις.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

- Εκπαίδευση προσωπικού στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
- Εκπαίδευση προσωπικού στις μεθόδους απολύμανσης και καθαρισμού των χώρων και του εξοπλισμού.
- Βιβλιάριο υγείας.

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

- γνωρίζουν τους κατάλληλους συνδυασμούς θερμοκρασίας - χρόνου διατήρησης των παρασκευασμάτων για την αποφυγή ανάπτυξης μικροβίων.

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

- γνωρίζουν με κάθε λεπτομέρεια όλους του κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής,
- γνωρίζουν με κάθε λεπτομέρεια τα μέσα και τις μεθόδους απολύμανσης και καθαρισμού χώρων και εξοπλισμού,
- γνωρίζουν την ορθή χρήση απολυμαντικών.

ΜΑΘΗΜΑ : ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΙΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΕΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ : Β'
ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

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

- κατανοούν το θεωρητικό υπόβαθρο των ανθρώπινων και εργασιακών σχέσεων,
- προσδιορίζουν την έννοια, το σκοπό, τη σημασία και τα βασικά στοιχεία της στελέχωσης,
- εντοπίζουν τις ιδιαιτερότητες της εργασίας στην τουριστική βιομηχανία,
- αναγνωρίζουν τις σύγχρονες μορφές απασχόλησης,
- κατανοούν την έννοια του συνδικαλισμού και του περιεχομένου της συλλογικής εργασίας,
- μαθαίνουν τρόπους αναζήτησης εργασίας αλλά και ανάπτυξης μιας δικής τους επιχείρησης,
- 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,
- κατανοούν τα ισχύοντα αναφορικά με τα επιδόματα αδείας και εορτών,
- αντιλαμβάνονται τα συνδικαλιστικά δικαιώματα, καθώς και το καθεστώς λύσης της σχέσης εργασίας,
- κατανοούν τις βασικές έννοιες της επιχειρηματικότητας,
- προσδιορίζουν τη χρησιμότητα της επιχειρηματικότητας από πρακτική πλευρά και εφαρμόζουν τη μεθοδολογία της,
- κατανοούν τις υπάρχουσες προοπτικές για την ομαλή ένταξή τους στην αγορά εργασίας και τη μετέπειτα επαγγελματική τους σταδιοδρομία.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΟΡΙΣΜΟΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

- Η έννοια των ανθρώπινων σχέσεων.
- Η ιστορική αναδρομή στα κυριότερα θεωρητικά ρεύματα της διοικητικής επιστήμης.
- Η έννοια των εργασιακών σχέσεων.
- Η ψυχολογία της ανθρώπινης συμπεριφοράς.
- Η Διοίκηση των Ανθρώπινων Όρων (Human Resource Management).

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

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

- κατανοούν την έννοια των ανθρώπινων και εργασιακών σχέσεων και τη σημασία των τελευταίων στο χώρο εργασίας,
- εκθέτουν και συγκρίνουν τα θεωρητικά ρεύματα της διοικητικής επιστήμης των Taylor, Mayo και Maslow,
- εξηγούν τη ψυχολογία της ανθρώπινης συμπεριφοράς γενικά αλλά και στον εργασιακό χώρο,
- καθορίζουν τη διοίκηση των ανθρώπινων πόρων ως νέο τρόπο προσέγγισης της διοίκησης προσωπικού

ΣΤΕΛΕΧΩΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

- ❑ Ο προγραμματισμός του ανθρώπινου δυναμικού μιας επισιτιστικής μονάδας (απογραφή προσωπικού, πρόβλεψη αναγκών, πρόβλεψη προσφοράς, διαμόρφωση σχεδίων για την κάλυψη θέσεων).
- ❑ Η αναζήτηση και η εύρεση προσωπικού (προσδιορισμός αναγκών και προσέλκυση υποψηφίων).
- ❑ Η εκπαίδευση και ανάπτυξη προσωπικού (σχεδιασμός εκπαιδευτικού προγράμματος, είδη και μέθοδοι εκπαίδευσης, οφέλη εκπαίδευσης και αξιολόγηση εκπαιδευτικού προγράμματος).
- ❑ Η αξιολόγηση της απόδοσης του προσωπικού (τρόπος αξιολόγησης και προβλήματα αξιολόγησης).
- ❑ Η πολιτική αμοιβών (τρόποι αμοιβής).
- ❑ Οι μεταβολές της υπηρεσιακής κατάστασης (προαγωγές, υποβιβασμοί, απολύσεις, αποχωρήσεις).

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

- προσδιορίζουν την έννοια της στελέχωσης και να αναφέρουν το σκοπό και τα σημασία της,
- αναφέρουν τα βασικά συστατικά της στοιχεία,
- περιγράφουν τα στάδια του προγραμματισμού του ανθρώπινου δυναμικού σε μία επισιτιστική επιχείρηση,
- εξηγούν τον τρόπο που προσδιορίζονται οι ανάγκες πρόσληψης προσωπικού,
- περιγράφουν τις μεθόδους επιλογής, προσωπικού και να επιλέγουν τις πλέον κατάλληλες,
- κατανοούν τη σημασία του σωστού σχεδιασμού ενός εκπαιδευτικού προγράμματος και την αναγκαιότητα αξιολόγησής του,
- επιλέγουν την κατάλληλη εκπαιδευτική μέθοδο,
- συνειδητοποιήσουν ότι η αξιολόγηση πραγματοποιείται με στόχο την εκτίμηση της απόδοσης του εργαζομένου και τη βελτίωσή του,
- εξηγούν τα προβλήματα που ενδέχεται να παρουσιαστούν κατά την αξιολόγηση του προσωπικού,
- κατανοούν πως καθορίζονται οι αμοιβές,
- διατυπώνουν τον τρόπο που μπορεί να μεταβληθεί η υπηρεσιακή κατάσταση των εργαζομένων.

ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΣ ΚΛΑΔΟΣ

- ❑ Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, οι προοπτικές και τα προβλήματα στην τουριστική αγορά εργασίας.
- ❑ Το πρόβλημα της εποχιακής απασχόλησης.
- ❑ Οι σύγχρονες μορφές απασχόλησης στον τουριστικό τομέα.
- ❑ Το πλαίσιο των εργασιακών σχέσεων του τουριστικού τομέα στην Ελλάδα.
- ❑ Η τουριστική - επαγγελματική συνείδηση.

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

- εντοπίζουν τις ιδιαιτερότητες της τουριστικής αγοράς εργασίας,
- γνωρίζουν τις σύγχρονες μορφές απασχόλησης στον τουριστικό τομέα,
- περιγράφουν τη διαδικασία υπογραφής συλλογικών συμβάσεων,
- κατανοούν τη σημασία απόκτησης τουριστικής συνείδησης.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΥΡΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- ❑ Ο προσδιορισμός επαγγελματικών και προσωπικών προσόντων.
- ❑ Οι τρόποι αναζήτησης εργασίας στην Ελλάδα και Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Ε.).
- ❑ Η σύνταξη βιογραφικού σημειώματος.

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

- επισημαίνουν τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα των εργαζομένων στον τουρισμό και γνωρίζουν πως μπορούν να αναπτύξουν αυτά τα προσόντα,
- αναζητούν εργασία στην Ελλάδα και στην Ε.Ε.,
- συντάσσουν βιογραφικό σημείωμα.

ΕΝΝΟΙΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ

Οι μαθητές/τριες θα πρέπει να είναι σε θέση

ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ

- Οι πηγές και οι βασικές έννοιες του Εργατικού Δικαίου.
- Η σχέση εργασίας.
- Η σύμβαση εργασίας και οι διακρίσεις της.
- Η διαδικασία πρόσληψης των μισθωτών.
- Οι υποχρεώσεις του εργοδότη κατά την πρόσληψη του μισθωτού.
- Η κλαδική συλλογική σύμβαση εργασίας των ξενοδοχοϋπαλλήλων.
- Η διακίνηση εργαζομένων στον τουρισμό στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης (E.E.)

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΜΙΣΘΩΤΟΥ

- Η υποχρέωση προς παροχή εργασίας.
- Η αυτοπρόσωπη εκπλήρωση.
- Το είδος της παρασχεθείς εργασίας.
- Η έννοια, τα είδη και ο προσδιορισμός του ωραρίου.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΡΓΟΔΟΤΗ

- Η υποχρέωση της καταβολής μισθού.
- Τα είδη και ο τρόπος καθορισμού του μισθού.
- Η απόδειξη καταβολής του μισθού.
- Ο προσδιορισμός ωρομισθίου.
- Τα επιδόματα εργασίας

ΑΝΑΣΤΟΛΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- Η έννοια της αναστολής εργασίας.
- Η διαθεσιμότητα των μισθωτών.
- Οι λόγοι αδυναμίας παροχής της εργασίας από το μισθωτό (π.χ. ασθένεια, εργατικό ατύχημα, τοκετός, λοχεία).

ΑΔΕΙΑ ΜΙΣΘΩΤΩΝ

- Οι προϋποθέσεις - οι δικαιούχοι αδειάς.
- Ο τρόπος - χρόνος χορηγήσεως της αδειάς.
- Η χρονική διάρκεια της αδειάς.
- Η αποζημίωση της άδειας.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΗΜΕΡΕΣ ΚΑΙ ΩΡΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

- Η απασχόληση κατά το Σάββατο σε πενθήμερη εργασία.

να:

- διακρίνουν τις βασικές έννοιες του Εργατικού Δικαίου,
- αντιλαμβάνονται την σχέση εργασίας σε συνάρτηση με τη σύμβαση εργασίας,
- περιγράφουν τη διαδικασία πρόσληψης των μισθωτών,
- κατανοούν τις υποχρεώσεις του εργοδότη κατά την πρόσληψη του μισθωτού,
- επεξηγούν τα βασικά σημεία της κλαδικής σύμβασης εργασίας ξενοδοχοϋπαλλήλων,
- αντιληφθούν τη δυνατότητα απασχόλησης σε κράτη-μέλη της E.E.

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

- αντιλαμβάνονται τις υποχρεώσεις των μισθωτών,
- κατανοούν την έννοια και τα είδη των ωραρίων,
- προσδιορίζουν τα επιτρεπόμενα χρονικά όρια της εργασίας.

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

- κατανοούν τα είδη μισθού και το πώς αυτός καθορίζεται,
- αντιλαμβάνονται τις μισθολογικές υποχρεώσεις του εργοδότη απέναντι στο μισθωτό,
- αναφέρουν τις προϋποθέσεις και τον τρόπο χορήγησης των επιδομάτων.

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

- αντιλαμβάνονται την έννοια της αναστολής εργασίας και αναφέρουν τους λόγους για τους οποίους αυτή είναι δικαιολογημένη και δεν προκαλεί μειώσεις στο μισθό των εργαζομένων.

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

- αναφέρουν τις προϋποθέσεις και περιγράφουν τον τρόπο χορήγησης κανονικής αδειάς,
- γνωρίζουν τα ισχύοντα για την αποζημίωση της λήψης αδειάς.

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

- αναγνωρίζουν τις ειδικές ημέρες και ώρες απασχόλησης, και αναφέρουν τα ισχύοντα

- Η απασχόληση σε ημέρες αργίας
- Η νυκτερινή απασχόληση.

για αυτές.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- Ο επιθεώρηση εργασίας.
- Οι υποχρεώσεις του εργοδότη προς τους ασφαλιστικούς φορείς.
- Οι ποινικές ευθύνες του εργοδότη

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

- αναφέρουν τις αρμοδιότητες και περιγράφουν τον τρόπο λειτουργίας της Επιθεώρησης Εργασίας,
- αντιλαμβάνονται τις υποχρεώσεις του εργοδότη προς τους ασφαλιστικούς φορείς και τις ποινές που επισύρει η μη εκπλήρωσή τους.

ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΜΟΣ

- Τα συνδικαλιστικά δικαιώματα.

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

- περιγράφουν τα συνδικαλιστικά δικαιώματα των εργαζομένων.

ΛΥΣΗ ΤΗΣ ΣΧΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- Οι λόγοι που οδηγούν στη λύση της συμβάσεως εργασίας.
- Η καταγγελία της συμβάσεως εργασίας.
- Οι ομαδικές απολύσεις.

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

- αντιλαμβάνονται τους λόγους λύσης της σύμβασης εργασίας,
- γνωρίζουν το εκάστοτε ισχύον πλαίσιο που αφορά στις ομαδικές απολύσεις.

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Η ΕΝΝΟΙΑ, Η ΦΥΣΗ ΚΑΙ Η ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑΣ

- Η έννοια της δημιουργικότητας.
- Η φύση της δημιουργικότητας.
- Λόγοι που εξηγούν το αυξημένο ενδιαφέρον για την δημιουργικότητα.
- Η δημιουργική σκέψη και οι άλλες νοητικές ικανότητες.
- Οι φάσεις της δημιουργικής διαδικασίας.
- Χαρακτηριστικά των δημιουργικών ατόμων.
- Παράγοντες που επηρεάζουν τη δημιουργικότητα.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

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

- Ορίζουν την έννοια της δημιουργικότητας.
- Αναλύουν τη φύση της δημιουργικότητας.
- Περιγράφουν τις φάσεις της δημιουργικής διαδικασίας.
- Αναφέρουν τα χαρακτηριστικά του δημιουργικού ατόμου.
- Εξηγούν τη σημασία της δημιουργικής σκέψης και να περιγράφουν τους παράγοντες που την επηρεάζουν.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ - ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ

- Δημιουργικότητα και καινοτομία.
- Ορισμός και είδη καινοτομίας.
- Ο ρόλος της καινοτομίας στην προσπάθεια για δημιουργία ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος.
- Για ποιους λόγους είναι αναγκαία η καινοτομία.
- Καινοτομία και επιχείρηση/
- Μοντέλα καινοτομίας/
- Ριζικές, οριακές και ενδιάμεσες μορφές καινοτομίας.

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

- Επεξηγούν την έννοια την ανταγωνιστικότητας.
- Ορίζουν την έννοια της καινοτομίας και να περιγράφετε τα είδη της.
- Αναλύουν τον ρόλο της καινοτομίας στην απόκτηση ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος.
- Περιγράφουν τους παράγοντες που συμβάλλουν στην επιτυχία μιας καινοτομίας.
- Αναφέρουν τις συνήθεις αιτίες αποτυχίας

- ❑ Παράγοντες που συμβάλλουν στην επιτυχία μιας καινοτομίας.
- ❑ Κύκλος ζωής προϊόντος και διάδοση καινοτομιών.
- ❑ Το νέο προϊόν και η ομαδοποίηση των καταναλωτών.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

- ❑ Η Έννοια της Επιχειρηματικότητας.
- ❑ Η επιχειρηματικότητα ως δραστηριότητα.
- ❑ Τα είδη της επιχειρηματικότητας.
- ❑ Σύγχρονες τάσεις της επιχειρηματικότητας.
- ❑ Η επιχειρηματικότητα στην Ελλάδα.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ

- ❑ Τι είναι το επιχειρηματικό σχέδιο.
- ❑ Τα χαρακτηριστικά ενός επιτυχημένου επιχειρηματικού σχεδίου.
- ❑ Η χρησιμότητα του επιχειρηματικού σχεδίου.
- ❑ Συγκέντρωση των απαραίτητων πληροφοριών..
- ❑ Το περιεχόμενο του επιχειρηματικού σχεδίου.

ΣΥΣΤΑΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ❑ Η ατομική επιχείρηση.
- ❑ Εταιρεία.
- ❑ Προσωπικές Εταιρείες.
- ❑ Ανώνυμος Εταιρεία.
- ❑ Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης (Ε.Π.Ε.).
- ❑ Τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα της επιχείρησης.

- των νέων προϊόντων.
- Εξηγούν τι σημαίνει κύκλος ζωής του προϊόντος και πώς σχετίζεται με τη διάδοση της καινοτομίας.

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

- Εξηγούν την έννοια και τη σημασία της επιχειρηματικότητας.
- Περιγράφουν την επιχειρηματικότητα ως οικονομική δραστηριότητα.
- Διακρίνουν τα είδη της επιχειρηματικότητας.
- Αναφέρουν τις τάσεις και τις προοπτικές ανάπτυξης της επιχειρηματικότητας στην Ελλάδα.

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

- Επεξηγούν την έννοια του επιχειρηματικού σχεδίου.
- Περιγράφουν τους στόχους του.
- Αναλύουν τη σημασία του.
- Αναφέρουν το πλαίσιο και τα επιμέρους τμήματά του.

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

- ❑ Διακρίνουν τις επιχειρήσεις με βάση τη νομική τους μορφή και να περιγράψετε τα χαρακτηριστικά τους.
- ❑ Προσδιορίζουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα κάθε τύπου επιχείρησης
- ❑ Γνωρίζουν τα δικαιολογητικά και τις διαδικασίες που απαιτούνται για τη σύστασή τους.

**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 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

- 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 Μαγειρικής Τέχνης ορίζεται ο/η επαγγελματίας ο οποίος γνωρίζοντας την μαγειρική και εστιατορική τέχνη, καθώς και στοιχεία ζαχαροπλαστικής, εργάζεται στην κουζίνα της επισιτιστικής μονάδας (σε εσωτερικούς ή υπαίθριους χώρους), επιμελείται και οργανώνει τη λειτουργία της κουζίνας, προετοιμάζει, παρασκευάζει και παραθέτει τα εδέσματα για μικρές και μεγάλες ομάδες ατόμων σύμφωνα με τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας της επισιτιστικής μονάδας και τα προβλεπόμενα επίπεδα υγιεινής.

Τα κύρια επαγγελματικά καθήκοντα του Μάγειρα αφορούν:

- ✓ την παρασκευή και παράθεση εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας με βάση τις πρότυπες συνταγές και τις συνταγές που συντάσσει ο ίδιος,
- ✓ τον ποιοτικό έλεγχο, τη συντήρηση και την αξιοποίηση των πρώτων υλών και των εδεσμάτων,
- ✓ την κατανομή και τον τεμαχισμό των πρώτων υλών, στην προετοιμασία τους και στη χρήση τους με σκοπό την παρασκευή και την παράθεση των εδεσμάτων/γλυκισμάτων,
- ✓ τη σύνθεση του μενού με βάση τις αγορανομικές διατάξεις, τους κανόνες γαστρονομίας, υγιεινής και ασφαλούς διαχείρισης πρώτων υλών και τροφίμων,
- ✓ τη διακόσμηση και παρουσίαση των εδεσμάτων,
- ✓ την παρασκευή επιδορπίων (γλυκών, παγωτών, αρτοσκευασμάτων),
- ✓ την οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας.

Ο πτυχιούχος της ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης μπορεί να εργασθεί:

A) σε επισιτιστικές μονάδες διαφόρων οργανισμών και επιχειρήσεων όπως:

- εστιατόρια ξενοδοχειακών μονάδων και χώρων αναψυχής,
- εστιατόρια βιομηχανικών μονάδων,
- 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 τμήματα οργανωμένης κουζίνας,
 Ε) ως αυτοαπασχολούμενος σε δική του επιχείρηση.

Κατά την διάρκεια άσκησης της Μαθητείας σε εργασιακό χώρο, οι μαθητευόμενοι/ες θα κατακτήσουν γνώσεις και δεξιότητες σχετικές με τα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα:

ΠΡΩΤΟ ΕΤΟΣ

ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	ΓΝΩΣΕΙΣ	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
Αρχές λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων			
	<p>Προσδιορίζουν τις κατηγορίες και τις μορφές των επισιτιστικών επιχειρήσεων.</p> <p>Περιγράφουν τους κύριους και βοηθητικούς χώρους των εστιατορίων.</p> <p>Αναφέρουν τις λειτουργίες των εγκαταστάσεων των βοηθητικών χώρων του εστιατορίου.</p> <p>Αναφέρουν τις εγκαταστάσεις της τραπεζαρίας.</p> <p>Απαριθμούν τον αναγκαίο εξοπλισμό του εστιατορίου και περιγράφουν τα χαρακτηριστικά του.</p> <p>Αναγνωρίζουν και περιγράφουν τους τρόπους ασφαλούς χρήσης των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού των βοηθητικών χώρων και της</p>	<p>Εφαρμόζουν τις προδιαγραφές που ορίζει η Ελληνική νομοθεσία για τους διάφορους τύπους επισιτιστικών επιχειρήσεων.</p> <p>Οργανώνουν τον απαραίτητο εξοπλισμό της τραπεζαρίας, χρησιμοποιούν και συντηρούν τον εξοπλισμό με ασφάλεια.</p> <p>Τηρούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής.</p> <p>Διασφαλίζουν την καθαριότητα των χώρων.</p> <p>Κατανοούν τα στάδια προετοιμασίας της τραπεζαρίας για κάθε τύπο γεύματος και την προετοιμάζουν σύμφωνα με το πλάνο εργασίας.</p> <p>Εφαρμόζουν όλους τους τρόπους σερβιρίσματος και αναγνωρίζουν τα</p>	<p>Ανάθεσης Καθηκόντων Διοίκησης Έργου, Επίλυσης Προβλημάτων, Προγραμματισμού, Οργάνωσης, Αποφασιστικότητας, Συνεργατικότητας, Καθοδήγησης, Αντιληπτικότητας</p>

	<p>τραπεζαρίας του εστιατορίου.</p> <p>Αναφέρουν τη σύνθεση και περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του εστιατορίου.</p> <p>Αναφέρουν και περιγράφουν τις εργασίες που πραγματοποιούνται στον χώρο του εστιατορίου πριν την άφιξη των πελατών, κατά την παραμονή τους και μετά την αναχώρησή τους απ' αυτόν.</p> <p>Αναφέρουν τα κύρια και βοηθητικά γεύματα και περιγράφουν την οργάνωση και τη σύνθεσή τους, κατονομάζουν τα χρησιμοποιούμενα σκεύη και περιγράφουν τον τρόπο και τους βασικούς κανόνες σερβιρίσματός τους.</p> <p>Περιγράφουν τους κανόνες προετοιμασίας των σκευών και της ασφαλούς μεταφοράς τους κατά το σερβίρισμα και την απομάκρυνση μετά τη χρησιμοποίησή τους.</p> <p>Αναφέρουν τα χαρακτηριστικά και τις διαδικασίες των διαφόρων συστημάτων λειτουργίας της τραπεζαρίας (ταμπλ ντ' οτ, α λα καρτ, μπουφέ, ειδικές εκδηλώσεις) και κατονομάζουν τα</p>	<p>πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του καθενός.</p> <p>Προετοιμάζουν τις συσκευές και τα σκεύη για κάθε τρόπο σερβιρίσματος.</p> <p>Συμμετέχουν στο σερβίρισμα από μπουφέ, στην οργάνωση ειδικών εκδηλώσεων στην τραπεζαρία και στην αποκατάσταση της αίθουσας μετά το σερβίρισμα.</p> <p>Προσφέρουν ολοκληρωμένες και συμπληρωματικές εργασίες στο εστιατόριο και συνεργάζονται με το προσωπικό της τραπεζαρίας για τη μεγαλύτερη δυνατή απόδοση της επιχείρησης.</p>	
--	--	---	--

	στάδια οργάνωσης της εργασίας για κάθε σύστημα λειτουργίας		
Τροφογνωσία - Διατροφική αξία των τροφών			
	<p>Αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη των βασικών τροφίμων και των προϊόντων και τα κατατάσσουν σε κατηγορίες ανάλογα με τη μορφή, τη σύσταση και την προέλευσή τους.</p> <p>Αναφέρουν τα χαρακτηριστικά, τις ιδιότητες και τη διατροφική τους αξία.</p> <p>Αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική.</p> <p>Κατονομάζουν τις μορφές και τη συσκευασία με τις οποίες διακινούνται στο εμπόριο.</p> <p>Αναφέρουν για κάθε κατηγορία τροφίμων τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητά τους.</p> <p>Αναφέρουν και περιγράφουν τις διαδικασίες ελέγχου της ποιότητας και της καταλληλότητάς τους, τους τρόπους και τις μεθόδους της ασφαλούς διαχείρισής τους.</p>	<p>Ελέγχουν την ποιότητά των τροφίμων, εκτιμούν την εμπορική τους αξία και αναφέρουν τους παράγοντες που την προσδιορίζουν.</p> <p>Αναγνωρίζουν με μακροσκοπικούς ελέγχους τις αλλοιώσεις που υφίστανται τα διάφορα τρόφιμα και αξιολογούν την καταλληλότητά τους.</p> <p>Διασφαλίζουν την ποιότητά τους με σωστές διαδικασίες παραλαβής, διαχείρισης και αποθήκευσής.</p> <p>Εκτιμούν τη σημασία της κατανάλωσής των διαφόρων τροφίμων και των τροφών τους για τον ανθρώπινο οργανισμό.</p> <p>Επιλέγουν με βάση τη διατροφική τους αξία και τη θερμιδική τους αξία τα κατάλληλα κατά περίπτωση τρόφιμα για τις διάφορες παρασκευές της μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής.</p>	<p>Λήψης απόφασης, Επίλυσης προβλημάτων, Κριτικής σκέψης, Αποφασιστικότητας, Αναζήτησης, Επεξεργασίας και Ανάλυσης</p>
Υγιεινή τροφίμων - Διασφάλιση ποιότητας			

	<p>Αναφέρουν τις αιτίες και τους παράγοντες που προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα.</p> <p>Κατονομάζουν και κατανοούν τους κινδύνους στην υγεία των ανθρώπων από αλλοιωμένα τρόφιμα.</p> <p>Αναφέρουν και κατατάσσουν ανάλογα με την προέλευσή τους τους κινδύνους που απειλούν την ποιότητα των τροφίμων.</p> <p>Ορίζουν τις τροφοτοξινώσεις και τροφολοιμώξεις, και κατονομάζουν τις σοβαρότερες απ' αυτές, αναφέρουν για κάθε μια απ' αυτές τους μικροοργανισμούς που τις προκαλούν και τα τρόφιμα στα οποία συναντώνται, τα συμπτώματά τους και τις μεθόδους προφύλαξης.</p> <p>Περιγράφουν τα διάφορα συστήματα διασφάλισης ποιότητας (HACCP και ISO) για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και αναφέρουν τα σχετικά με τον έλεγχο και τη διακίνηση των τροφίμων, την υγιεινή του προσωπικού και των χώρων της επιχείρησης μέτρα που</p>	<p>Εφαρμόζουν τους ενδεδειγμένους για κάθε κατηγορία τροφίμων ελέγχους για τη διαπίστωση των προβλεπόμενων από το νόμο ποιοτικών χαρακτηριστικών τους.</p> <p>Εφαρμόζουν τις απαιτούμενες από τις υγειονομικές διατάξεις συνθήκες αποθήκευσης και συντήρησης των τροφίμων και των παρασκευασμάτων, προκειμένου να προστατευτεί η υγεία των πελατών.</p> <p>Υιοθετούν και εφαρμόζουν συγκεκριμένους αυστηρούς κανόνες προσωπικής υγιεινής.</p> <p>Εφαρμόζουν αυστηρά τους κανονισμούς για την καθαριότητα του εργασιακού τους περιβάλλοντος (χώρων και πάγκων εργασίας, μηχανημάτων, εργαλείων, σκευών και ιματισμού), χρησιμοποιούν τα κατάλληλα είδη και μέσα καθαρισμού και λαμβάνουν τις απαραίτητες προφυλάξεις.</p> <p>Εφαρμόζουν τα σημαντικά κρίσιμα σημεία από την προμήθεια μέχρι τη διάθεση των τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές των συστημάτων</p>	<p>Αντίληψης, Ανάλυσης και Επεξεργασίας, Συνεργατικότητας, Καθοδήγησης, Επίλυσης προβλημάτων, Λήψης Αποφάσεων, Ιεράρχηση προτεραιότητας</p>
--	---	---	---

	καθορίζονται απ' αυτά.	διασφάλισης ποιότητας	
Οργάνωση και λειτουργία κουζίνας - Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός			
	<p>Προσδιορίζουν τους απαιτούμενους χώρους και τη διαρρύθμιση της κουζίνας μιας πλήρως οργανωμένης επισιτιστικής μονάδας.</p> <p>Κατονομάζουν και περιγράφουν τις εγκαταστάσεις της κουζίνας (ύδρευση, αποχέτευση, φωτισμός, αερισμός, κλιματισμός, πυρασφάλεια, πυρανίχνευση, παροχή αερίου καυσίμου) και εξηγούν τη σκοπιμότητά τους.</p> <p>Αναφέρουν τις κατηγορίες του βασικού εξοπλισμού και των μηχανών και συσκευών που συναντώνται σε μια πλήρως εξοπλισμένη κουζίνα και περιγράφουν τη λειτουργία τους.</p> <p>Κατονομάζουν τα μαγειρικά σκεύη και τα εργαλεία κουζίνας και αναφέρουν τα υλικά κατασκευής τους και τις χρήσεις τους.</p> <p>Ορίζουν τη σύνθεση του προσωπικού της κουζίνας και περιγράφουν τα προσόντα και</p>	<p>Συνδέουν με ασφάλεια τα μηχανήματα και τις συσκευές στα δίκτυα των εγκαταστάσεων ακολουθώντας τις από τις σχετικές πολεοδομικές διατάξεις και τις οδηγίες των κατασκευαστών τους καθοριζόμενες διαδικασίες.</p> <p>Χειρίζονται και συντηρούν όλες τις κατηγορίες και τα είδη του εξοπλισμού της κουζίνας.</p> <p>Κατανοούν τα προγράμματα εργασίας του προσωπικού και εφαρμόζουν αυτά που αφορούν στις αρμοδιότητες της θέσης που κατέχουν.</p> <p>Χρησιμοποιούν την ορολογία και εφαρμόζουν τους όρους της κουζίνας ως μέσο επικοινωνίας.</p> <p>Αντιλαμβάνονται τις συνέπειες των καλών σχέσεων μεταξύ των διαφόρων τμημάτων της κουζίνας για την εύρυθμη και αποδοτική λειτουργία της επισιτιστικής μονάδας.</p>	<p>Αντίληψης χώρου, Συνεργατικότητας, Παρατηρητικότητας, Καθοδήγησης, Κριτικής σκέψης, Οργάνωσης χώρου, Ανάθεσης Εργασιών</p>

	<p>τα καθήκοντά τους. Συσχετίζουν τη στολή και την εμφάνιση του προσωπικού με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. Συνδέουν με ασφάλεια τα μηχανήματα και τις συσκευές στα δίκτυα των εγκαταστάσεων ακολουθώντας τις από τις σχετικές πολεοδομικές διατάξεις και τις οδηγίες των κατασκευαστών τους καθοριζόμενες διαδικασίες. Χειρίζονται και συντηρούν όλες τις κατηγορίες και τα είδη του εξοπλισμού της κουζίνας. Κατανοούν τα προγράμματα εργασίας του προσωπικού και εφαρμόζουν αυτά που αφορούν στις αρμοδιότητες της θέσης που κατέχουν. Χρησιμοποιούν την ορολογία και εφαρμόζουν τους όρους της κουζίνας ως μέσο επικοινωνίας. Αντιλαμβάνονται τις συνέπειες των καλών σχέσεων μεταξύ των διαφόρων τμημάτων της κουζίνας για την εύρυθμη και αποδοτική λειτουργία της επισιτιστικής μονάδας.</p>		
Ανατομία - Τεμαχισμός κρεάτων			

και αλιευμάτων			
	<p>Περιγράφουν τη δομή του κρέατος και των μυών του και αναφέρουν τα ορατά μέρη του.</p> <p>Αναφέρουν τους παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος.</p> <p>Διακρίνουν τα επιμέρους τμήματα και τεμάχια των σφαγίων των μεγάλωσμων θηλαστικών.</p> <p>Εξηγούν τις κατηγορίες ποιότητας των επιμέρους τμημάτων και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική.</p> <p>Κατονομάζουν τα παράγωγα και τα υποπροϊόντα του κρέατος και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική.</p> <p>Αναφέρουν και διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες και τα είδη των ψαριών, των οστρακόδερμων και μαλακίων και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική.</p> <p>Αναφέρουν τα εργαλεία και σκεύη που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό και την επεξεργασία των κρεάτων και των ψαριών.</p>	<p>Κατανοούν τους παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των κρεάτων και των αλιευμάτων.</p> <p>Αναγνωρίζουν την προέλευση και τα επιμέρους τμήματα των κρεάτων των σφαγίων (βοοειδών, χοίρων και αμνοεριφίων).</p> <p>Επιλέγουν ανάλογα με τις προς εκτέλεση εργασίες τεμαχισμού τα κατάλληλα εργαλεία και σκεύη και τα χρησιμοποιούν με ασφάλεια.</p> <p>Πραγματοποιούν πρωτογενείς και δευτερογενείς τεμαχισμούς και χρησιμοποιούν τα ανάλογα τεμάχια στις κατάλληλες παρασκευές.</p> <p>Προετοιμάζουν παράγωγα και τα υποπροϊόντα του κρέατος για τις ανάλογες παρασκευές.</p> <p>Εφαρμόζουν τους ενδεδειγμένους τρόπους αποθήκευσης των νωπών και κατεψυγμένων κρεάτων.</p> <p>Ελέγχουν τη φρεσκότητα των ψαριών.</p> <p>Εφαρμόζουν τις διάφορες τεχνικές τεμαχισμού και φιλεταρίσματος των</p>	<p>Αντίληψης, Σχεδιασμού δράσεων, Ιεράρχησης προτεραιοτήτων, Οργάνωσης χρόνου, Λήψη αποφάσεων, Προγραμματισμού</p>

		<p>ψαριών και των άλλων αλιευμάτων.</p> <p>Τεμαχίζουν τα αλιεύματα σύμφωνα με τις προδιαγραφές των συνταγών των εδεσμάτων που παρασκευάζουν.</p> <p>Αποθηκεύουν και συντηρούν τα αλιεύματα στις κατάλληλες θερμοκρασίες.</p>	
Μαγειρική Τέχνη - Ελληνική και διεθνής κουζίνα			
	<p>Προετοιμασία κουζίνας</p> <p>Περιγράφουν τα στάδια των απαιτούμενων για την προετοιμασία της κουζίνας ενεργειών.</p> <p>Αναφέρουν τους τρόπους διατήρησης των προεπεξεργασμένων τροφών. Τεχνικές παρασκευής εδεσμάτων</p> <p>Κατονομάζουν όλους τους τρόπους χρήσης και την επίδραση της φωτιάς στις παρασκευές.</p> <p>Αναφέρουν τις τεχνικές και τους τρόπους βρασμού, τηγανίσματος και ψησίματος των διαφόρων παρασκευών, τους απαιτούμενους για κάθε διαδικασία χρόνους και θερμοκρασίες.</p> <p>Οι βάσεις της κουζίνας</p> <p>Αναφέρουν τις κατηγορίες, τα</p>	<p>Προετοιμάζουν τους χώρους και τα σκεύη της κουζίνας.</p> <p>Εκτελούν τις απαιτούμενες προκαταρτικές εργασίες προετοιμασίας πριν την τελική παρασκευή των εδεσμάτων.</p> <p>Διατηρούν σωστά, ώστε να παραμένουν αναλλοίωτα τα προεπεξεργασμένα τρόφιμα.</p> <p>Προετοιμάζουν το τμήμα για το σερβίρισμα “Table d’ hote” και “a la carte”.</p> <p>Αξιολογούν την προετοιμασία και εκτελούν εργασίες αποκατάστασης των χώρων και καθαρισμού των χρησιμοποιηθέντων σκευών.</p> <p>Εφαρμόζουν τους ανάλογους τρόπους και τεχνικές βρασμού,</p>	<p>Οργάνωσης χρόνου, Αντιληπτικότητας, Ιεράρχησης προτεραιοτήτων, Σχεδιασμού δράσεων, Προγραμματισμού, Οργάνωσης χώρου, Κριτικής σκέψης, Επεξεργασίας και Ανάλυσης, Συνεργατικότητας</p>

	<p>υλικά, τον τρόπο παρασκευής και τη χρήση των φον της κουζίνας, των λιαζόν, των φαρσών και μαρινάδων.</p> <p>Αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των σουπών και ζωμών.</p> <p>Περιγράφουν τα διάφορα είδη εθνικών και ελληνικών σουπών και ζωμών.</p> <p>Αναφέρουν και περιγράφουν παράγωγα των βασικών σουπών. Σάλτσες - βούτυρα</p> <p>Αναφέρουν τη χρήση των διαφόρων βουτύρων και ελαίων στην Ελληνική και διεθνή κουζίνα.</p> <p>Απαριθμούν τις κατηγορίες και τα είδη των σαλτσών και αναφέρουν τα παράγωγά τους.</p> <p>Περιγράφουν τη σύνθεση των διαφόρων συνοδευτικών (βούτυρα, dressing κ.ά.).</p> <p>Κρύα και ζεστά ορεκτικά</p> <p>Κατονομάζουν τις κατηγορίες και τα είδη των ελληνικών και διεθνών ορεκτικών.</p> <p>Αναφέρουν τα χρησιμοποιούμενα υλικά και περιγράφουν τους τρόπους και τις τεχνικές παρασκευής τους.</p> <p>Αυγά</p> <p>Αναφέρουν τα είδη και αναγνωρίζουν τη σημασία των</p>	<p>τηγανίσματος και ψησίματος, ανάλογα με τις εκάστοτε παρασκευές. Επιλέγουν τις κατάλληλες πρώτες ύλες και παρασκευάζουν φον, λιαζόν, φάρσες και μαρινάδες.</p> <p>Χρησιμοποιούν τις βάσεις στη μαγειρική ως μέσο βελτίωσης της ποιότητας των παρασκευών.</p> <p>Επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά, παρασκευάζουν και παρουσιάζουν εθνικές και ελληνικές σούπες και ζωμούς.</p> <p>Δημιουργούν νέες παρασκευές σουπών.</p> <p>Διατηρούν τους παρασκευασμένους ζωμούς και σούπες μέχρι την κατανάλωσή τους.</p> <p>Παρασκευάζουν σάλτσες και βούτυρα.</p> <p>Συνδυάζουν τις σάλτσες με διάφορες παρασκευές.</p> <p>Διατηρούν τις παρασκευασμένες σάλτσες μέχρι την κατανάλωσή τους.</p> <p>Επιλέγουν και χρησιμοποιούν τα κατάλληλα κατά περίπτωση υλικά και παρασκευάζουν όλα τα είδη των ορεκτικών.</p> <p>Χρησιμοποιούν ορεκτικά στο μενού. Συνθέτουν νέες μορφές ορεκτικών.</p> <p>Ελέγχουν τη φρεσκότητα των αυγών και εφαρμόζουν</p>	
--	---	---	--

	<p>αυγών στη διατροφή του ανθρώπου.</p> <p>Αναφέρουν τις κατηγορίες παρασκευής αυγών και περιγράφουν τους τρόπους παρουσίασης των παρασκευών τους και τις χρήσεις τους ως γαρνιτούρες.</p> <p>Λαχανικά</p> <p>Κατονομάζουν όλες τις κατηγορίες και είδη των λαχανικών και αναγνωρίζουν τη σημασία τους στη διατροφή του ανθρώπου.</p> <p>Αναφέρουν ελληνικές και διεθνείς παρασκευές με όλα τα είδη των λαχανικών και περιγράφουν τους τρόπους και τις τεχνικές εκτέλεσής τους.</p> <p>Αναφέρουν τους τρόπους και τις συνθήκες συντήρησης των φρέσκων και των παρασκευασμένων λαχανικών.</p> <p>Ζυμαρικά και ρύζια</p> <p>Κατονομάζουν τα είδη των ζυμαρικών και ρυζιών.</p> <p>Περιγράφουν παρασκευές με ζυμαρικά και ρύζι.</p> <p>Αναφέρουν και περιγράφουν τρόπους και τεχνικές παρασκευής ζυμαρικών.</p> <p>Αναφέρουν τους τρόπους και τις συνθήκες συντήρησης των παρασκευασμένων ζυμαρικών.</p>	<p>τις ενδεδειγμένες συνθήκες συντήρησής τους.</p> <p>Εκτελούν ελληνικές και διεθνείς παρασκευές με αβγά.</p> <p>Παρουσιάζουν παρασκευές αβγών με γαρνιτούρες.</p> <p>Συντηρούν και αξιοποιούν έτοιμες παρασκευές με αυγά.</p> <p>Χρησιμοποιούν τα λαχανικά στο μενού.</p> <p>Δημιουργούν ελληνικά και διεθνή εδέσματα με όλα τα είδη των λαχανικών.</p> <p>Χρησιμοποιούν τα λαχανικά ως γαρνιτούρες σε άλλες παρασκευές.</p> <p>Συντηρούν τα παρασκευασμένα λαχανικά.</p> <p>Προτείνουν, παρασκευάζουν και παρουσιάζουν αυτοτελείς εθνικές και διεθνείς παρασκευές με ζυμαρικά και ρύζια στο μενού.</p> <p>Χρησιμοποιούν ζυμαρικά και ρύζια ως γαρνιτούρες σε άλλες παρασκευές.</p> <p>Δημιουργούν νέα παρασκευές ζυμαρικών.</p> <p>Συντηρούν τα παρασκευασμένα ζυμαρικά.</p> <p>Παρασκευάζουν τις σαλάτες του μενού.</p> <p>Παρουσιάζουν και διακοσμούν σαλάτες.</p> <p>Προτείνουν νέες συνθέσεις σαλατών.</p>	
--	---	--	--

	<p>Σαλάτες Προσδιορίζουν τη θέση και τη σημασία των σαλατών στη διατροφή και στο μενού. Κατονομάζουν τα διάφορα είδη των σαλατών (απλές - σύνθετες, ωμές - βραστές, ελληνικές - εθνικές), αναφέρουν τα υλικά τους και περιγράφουν τους τρόπους και τις τεχνικές παρασκευής, παρουσίασης και διακόσμησή τους. Αναφέρουν τους τρόπους και τις συνθήκες συντήρησης των παρασκευασμένων σαλατών.</p>	<p>Συντηρούν τις παρασκευασμένες σαλάτες.</p>	
Στοιχεία ζαχαροπλαστικής τέχνης			
	<p>Κατονομάζουν τις κατηγορίες και τα είδη του εξοπλισμού του τμήματος ζαχαροπλαστικής της επισιτιστικής μονάδας. Περιγράφουν τα διάφορα μηχανήματα, σκεύη και εργαλεία και αναφέρουν τη χρήση τους. Περιγράφουν τον τρόπο λειτουργίας του τμήματος και αναγνωρίζουν τις ανάγκες για τη συντήρηση και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού του και την τήρηση των κανόνων ασφάλειας</p>	<p>Αναγνωρίζουν και χρησιμοποιούν ορθολογιστικά και με ασφάλεια τα μηχανήματα, εργαλεία και σκεύη του εξοπλισμού του εργαστηρίου. Συντηρούν τον εξοπλισμό. Τηρούν τους κανόνες προσωπικής υγιεινής. Λαμβάνουν τα απαιτούμενα μέτρα για την ασφάλεια και υγιεινή του χώρου εργασίας τους. Χρησιμοποιούν την ορολογία της ζαχαροπλαστικής</p>	<p>Οργάνωσης χρόνου, Αντιληπτικότητας Ιεράρχησης προτεραιοτήτων, Σχεδιασμού δράσεων, Προγραμματισμού, Οργάνωσης χώρου, Κριτικής σκέψης, Επεξεργασίας και Ανάλυσης, Συνεργατικότητας</p>

	<p>και υγιεινής των χώρων εργασίας τους.</p> <p>Γνωρίζουν την ορολογία των πρώτων υλών και των παρασκευασμάτων της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής.</p> <p>Κατονομάζουν τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες, αναφέρουν τα χαρακτηριστικά και τις διατροφικές τους ιδιότητες.</p> <p>Περιγράφουν τους τρόπους αποθήκευσης και συντήρησής τους.</p> <p>Αναφέρουν τις κατηγορίες, τη σύνθεση των υλικών και τις διαδικασίες παρασκευής διαφόρων παρασκευασμάτων και συγκεκριμένα: βασικών κρεμών, διαφόρων ειδών μαρέγκας, σκληρής και μαλακής ζύμης και τις χρήσεις τους στην παραγωγή απλών και σύνθετων γλυκισμάτων.</p> <p>Αναφέρουν τις κατηγορίες, τη σύνθεση των υλικών και τις διαδικασίες παρασκευής διαφόρων ειδών σιροπιαστών γλυκών ταψιού, βουτημάτων και κουλουριών.</p>	<p>στον εργασιακό τους χώρο ως μέσο επικοινωνίας.</p> <p>Αναγνωρίζουν τις πρώτες ύλες με τις μορφές τους και τη συσκευασία με την οποία διατίθενται στο εμπόριο και κατανοούν το ρόλο τους στην ορθή επεξεργασία και παραγωγή των γλυκισμάτων και συναφών προϊόντων ζαχαροπλαστικής.</p> <p>Αναγνωρίζουν τα οργανοληπτικά τους συστατικά και τις αλλοιώσεις τους.</p> <p>Αποθηκεύουν και συντηρούν τις πρώτες ύλες, εφαρμόζοντας τα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων.</p> <p>Επιλέγουν και χρησιμοποιούν τα κατάλληλα υλικά και σκεύη και ακολουθούν τις ενδεδειγμένες διαδικασίες για την παρασκευή διαφόρων απλών και σύνθετων κρεμών, ειδών μαρέγκας και σκληρής και μαλακής ζύμης.</p> <p>Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν απλά και σύνθετα γλυκίσματα με τη χρήση κρεμών, μαρέγκας και ζύμης.</p> <p>Συντηρούν τις κρέμες, μαρέγκες και ζύμες και τα παρασκευάσματά τους.</p> <p>Επιλέγουν και χρησιμοποιούν τα κατάλληλα υλικά</p>	
--	---	--	--

		και σκεύη και παρασκευάζουν σιροπιαστά γλυκά ταψιού και διάφορα είδη βουτημάτων και κουλουριών.	
--	--	--	--

ΔΕΥΤΕΡΟ ΕΤΟΣ

ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	ΓΝΩΣΕΙΣ	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
<p>Μαγειρική Τέχνη - Ελληνική και διεθνής κουζίνα</p>			
	<p>Παρασκευές με βοδινό κρέας Αναφέρουν τις κατηγορίες και τις μορφές του βοδινού κρέατος στην αγορά. Περιγράφουν τις παρασκευές από διάφορες κατηγορίες βοδινού κρέατος. Αναφέρουν τις διάφορες σάλτσες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή εδεσμάτων από βοδινό κρέας. Αναφέρουν γαρνιτούρες των διαφόρων παρασκευών. Παρασκευές με μοσχαρίσιο κρέας Αναφέρουν τις κατηγορίες και τις μορφές του μοσχαρίσιου κρέατος στην αγορά. Περιγράφουν τις παρασκευές από διάφορες κατηγορίες μοσχαρίσιου κρέατος και τις απαιτούμενες γι' αυτές εργασίες προετοιμασίας των κομματιών του κρέατος που θα χρησιμοποιηθούν. Αναφέρουν τις διάφορες</p>	<p>Προετοιμάζουν κατάλληλα το βοδινό κρέας για τις διάφορες παρασκευές. Παρασκευάζουν εδέσματα από βοδινό κρέας. Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες. Φροντίζουν για τη σωστή ντήρηση των παρασκευών. Προετοιμάζουν κατάλληλα το μοσχαρίσιο κρέας για τις διάφορες παρασκευές. Παρασκευάζουν ποικιλία εδεσμάτων χρησιμοποιώντας όλο το φάσμα των μερών του μοσχαρίσιου κρέατος. Προτείνουν ελληνικές και εθνικές παρασκευές. Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες. Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών. Προετοιμάζουν κατάλληλα το χοιρινό κρέας για τις διάφορες παρασκευές. Παρασκευάζουν</p>	<p>Οργάνωσης χρόνου, Αντιληπτικότητας, Ιεράρχησης προτεραιοτήτων, Σχεδιασμού δράσεων, Προγραμματισμού, Οργάνωσης χώρου, Κριτικής σκέψης, Επεξεργασίας και Ανάλυσης, Συνεργατικότητας</p>

	<p>σάλτσες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή εδεσμάτων από μοσχαρίσιο κρέας.</p> <p>Αναφέρουν γαρνιτούρες των διαφόρων παρασκευών του.</p> <p>Παρασκευές με χοιρινό κρέας</p> <p>Αναφέρουν τις κατηγορίες και τις μορφές του χοιρινού κρέατος στην αγορά.</p> <p>Περιγράφουν τις παρασκευές από διάφορες κατηγορίες χοιρινού κρέατος και τις απαιτούμενες γι' αυτές εργασίες προετοιμασίας των κομματιών του κρέατος που θα χρησιμοποιηθούν.</p> <p>Αναφέρουν τις διάφορες σάλτσες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή εδεσμάτων από χοιρινό κρέας.</p> <p>Αναφέρουν γαρνιτούρες των διαφόρων παρασκευών του.</p> <p>Παρασκευές με κρέας αμνοεριφίων</p> <p>Αναφέρουν τις κατηγορίες και τις μορφές του κρέατος των αμνοεριφίων στην αγορά.</p> <p>Περιγράφουν τις διάφορες κλασικές παρασκευές με μεγάλα κομμάτια αρνίσιου</p>	<p>ποικιλία εδεσμάτων χρησιμοποιώντας όλο το φάσμα των μερών του χοιρινού κρέατος και των παραγώγων του.</p> <p>Προτείνουν ελληνικές και εθνικές παρασκευές.</p> <p>Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες.</p> <p>Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.</p> <p>Προετοιμάζουν κατάλληλα το κρέας για τις διάφορες παρασκευές.</p> <p>Παρασκευάζουν ποικιλία εδεσμάτων χρησιμοποιώντας όλο το φάσμα των μερών του κρέατος των αμνοεριφίων.</p> <p>Προτείνουν ελληνικές και εθνικές παρασκευές.</p> <p>Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες.</p> <p>Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.</p> <p>Εφαρμόζουν τις απαιτούμενες εργασίες προετοιμασίας των πουλερικών που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή εδεσμάτων.</p> <p>Παρασκευάζουν ποικιλία εδεσμάτων από κιμά και με κιμά.</p> <p>Προτείνουν ελληνικές και εθνικές παρασκευές.</p> <p>Συστήνουν τις κατάλληλες</p>	
--	---	--	--

	<p>και κατσίκισιου κρέατος. Περιγράφουν εθνικές και διεθνείς παρασκευές με μικρά κομμάτια κρέατος και τις απαιτούμενες γι' αυτές εργασίες προετοιμασίας των κομματιών του κρέατος που θα χρησιμοποιηθούν. Αναφέρουν τις διάφορες σάλτσες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή εδεσμάτων από κρέας αμνοεριφίων. Αναφέρουν γαρνιτούρες των διαφόρων παρασκευών του. Παρασκευές με κρέας οικόσιτων πουλερικών Αναφέρουν τα είδη των πουλερικών και τις μορφές του κρεατός τους που συναντιόνται στην αγορά. Περιγράφουν τις διάφορες κλασσικές παρασκευές κρέατος πουλερικών. Περιγράφουν εθνικές και διεθνείς παρασκευές με κρέας γαλοπούλας και κοτόπουλου. Περιγράφουν τις απαιτούμενες εργασίες προετοιμασίας των κομματιών του κρέατος που θα χρησιμοποιηθούν και τους κανόνες προστασίας του από επιβλαβείς μικροοργανισμούς. Αναφέρουν τις</p>	<p>γαρνιτούρες και σάλτσες. Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών. Εφαρμόζουν τις απαιτούμενες εργασίες προετοιμασίας του κιμά για τις διάφορες παρασκευές. Παρουσιάζουν εδέσματα από κιμά και με κιμά. Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες. Προτείνουν νέες παρασκευές. Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών. Εφαρμόζουν τις απαιτούμενες εργασίες προετοιμασίας του κρέατος των κυνηγιών. Παρασκευάζουν κυνήγια όλων των τύπων. Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες. Προτείνουν νέες παρασκευές. Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών. Διακρίνουν τα φρέσκα από τα αλλοιωμένα ψάρια. Συντηρούν τα αλιεύματα πριν τη χρήση τους. Προετοιμάζουν τα αλιεύματα για τις διάφορες παρασκευές. Παρουσιάζουν παρασκευές με ψάρια, οστρακόδερμα</p>	
--	---	--	--

	<p>διάφορες σάλτσες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή εδεσμάτων από κρέας πουλερικών.</p> <p>Αναφέρουν γαρνιτούρες των διαφόρων παρασκευών του.</p> <p>Παρασκευές από κιμά.</p> <p>Αναφέρουν τα είδη των κιμάδων που χρησιμοποιούνται για τις διάφορες παρασκευές στην κουζίνα.</p> <p>Περιγράφουν τις διάφορες διαδικασίες επεξεργασίας και προετοιμασίας του κιμά ανάλογα με τις παρασκευές για τις οποίες θα χρησιμοποιηθεί.</p> <p>Περιγράφουν κλασσικές παρασκευές κιμά.</p> <p>Περιγράφουν σύνθετες παρασκευές εδεσμάτων με χρήση κιμά.</p> <p>Αναφέρουν τις διάφορες γαρνιτούρες και σάλτσες των παρασκευών.</p> <p>Παρασκευές κυνηγιού</p> <p>Αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες κυνηγιού.</p> <p>Περιγράφουν τις διάφορες διαδικασίες επεξεργασίας του κρέατος πτερωτών και τριχωτών κυνηγιών.</p> <p>Περιγράφουν κλασσικές παρασκευές κυνηγιού.</p>	<p>και θαλασσινά.</p> <p>Προτείνουν παρασκευές ψαριών και θαλασσινών της μεσογειακής και Ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας.</p> <p>Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.</p> <p>Παρασκευάζουν τα είδη και τα παρασκευάσματα του μπουφέ.</p> <p>Παρουσιάζουν τις παρασκευές στο μπουφέ.</p> <p>Αξιολογούν τα πλεονεκτήματα της μεσογειακής κουζίνας.</p> <p>Παρασκευάζουν αντιπροσωπευτικά εδέσματα από τις κυριότερες εθνικές κουζίνες της Ευρώπης, της Ασίας και της Αμερικής.</p> <p>Προωθούν τις παρασκευές στον κατάλογο και στην κάρτα του εστιατορίου.</p> <p>Συγκρίνουν την Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα με τις κουζίνες των άλλων λαών.</p> <p>Καταγράφουν τις Ελληνικές παραδοσιακές συνταγές.</p> <p>Κατανοούν τους λόγους της διάσωσης της παραδοσιακής μαγειρικής.</p> <p>Εφαρμόζουν τις νέες τάσεις μαγειρικής στην</p>	
--	--	--	--

	<p>Αναφέρουν τις διάφορες γαρνιτούρες και σάλτσες που συνοδεύουν τα κυνήγια.</p> <p>Παρασκευές με αλιεύματα</p> <p>Κατονομάζουν τις κατηγορίες και τα είδη όλων των αλιευμάτων και των προϊόντων τους στην αγορά και αναφέρουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους γνωρίσματα.</p> <p>Αναγνωρίζουν τα αυγά των ψαριών και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική. Αναφέρουν πρακτικούς τρόπους αναγνώρισης της φρεσκάδας των αλιευμάτων.</p> <p>Κατονομάζουν και περιγράφουν τους βασικούς τρόπους παρασκευής ψαριών.</p> <p>Περιγράφουν κλασικές παρασκευές με ψάρια.</p> <p>Αναφέρουν και περιγράφουν παρασκευές με οστρακόδερμα και θαλασσινά.</p> <p>Αναφέρουν και περιγράφουν παρασκευές ψαριών και θαλασσινών της μεσογειακής και Ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας.</p> <p>Παρασκευές Μπουφέ</p> <p>Κατονομάζουν τα είδη και τους τύπους των μπουφέ.</p> <p>Αναφέρουν και περιγράφουν</p>	<p>Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα.</p> <p>Προβάλουν τις ελληνικές παρασκευές μέσω του τουρισμού σε όλο τον κόσμο.</p>	
--	---	---	--

	<p>τις παρασκευές των μπουφέ.</p> <p>Περιγράφουν τους τρόπους παρουσίασης των παρασκευών των μπουφέ.</p> <p>Οι διεθνείς κουζίνες</p> <p>Γνωρίζουν τις διατροφικές συνήθειες των Ευρωπαίων, Ασιατών και των λαών της αμερικανικής ηπείρου και αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των εθνικών παραδοσιακών κουζινών.</p> <p>Αναφέρουν και περιγράφουν αντιπροσωπευτικές παρασκευές από τις κυριότερες εθνικές κουζίνες.</p> <p>Αναφέρουν και περιγράφουν αντιπροσωπευτικές παρασκευές της Ελληνικής παραδοσιακής και της μεσογειακής κουζίνας.</p> <p>Προβολή της Ελληνικής γαστρονομίας</p> <p>Κατονομάζουν τα ελληνικά και τοπικά παραδοσιακά προϊόντα.</p> <p>Αναφέρουν τοπικά και παραδοσιακά εδέσματα και περιγράφουν τις παρασκευές τους.</p>		
<p>Στοιχεία ζαχαροπλαστικής τέχνης</p>			
	<p>Κατονομάζουν και περιγράφουν τις</p>	<p>Παρασκευάζουν και χειρίζονται τις ζύμες</p>	<p>Οργάνωσης χρόνου και χώρου,</p>

	<p>κατηγορίες και τα είδη των αρτοσκευασμάτων.</p> <p>Αναφέρουν τις χρησιμοποιούμενες για κάθε κατηγορία αρτοσκευασμάτων ζύμες και περιγράφουν τις διαδικασίες παρασκευής τους.</p> <p>Αναφέρουν τη χρησιμότητα της μαγιάς και τη συμπεριφορά της στην παρασκευή ψωμιού.</p> <p>Περιγράφουν τα είδη και τις κατηγορίες των αλμυρών προϊόντων που παρασκευάζονται για τις ανάγκες της επισιτιστικής μονάδας.</p> <p>Αναφέρουν τις φάρσες και τις ζύμες για τη σύνθεση των αλμυρών προϊόντων.</p> <p>Αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες τούρτας και πάστας.</p> <p>Περιγράφουν τα βασικά υλικά για την παρασκευή τούρτας και πάστας.</p> <p>Αναφέρουν τους ενδεδειγμένους τρόπους και συνθήκες συντήρησης τουρτών και παστών.</p> <p>Γνωρίζουν την προέλευση και περιγράφουν τις τεχνικές επεξεργασίας της σοκολάτας.</p> <p>Αναφέρουν τα είδη της σοκολάτας και των υποκατάστατων της.</p> <p>Αναφέρουν και περιγράφουν τους τρόπους χρήσης</p>	<p>που προορίζονται για αρτοσκευάσματα.</p> <p>Παρασκευάζουν και διακοσμούν διάφορα αρτοσκευάσματα.</p> <p>Συντηρούν σε καλή κατάσταση τα αρτοσκευάσματα.</p> <p>Παρασκευάζουν απλές μορφές άρτου.</p> <p>Παρουσιάζουν και συντηρούν διάφορους τύπους άρτου.</p> <p>Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν αλμυρές ζύμες.</p> <p>Περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των αλμυρών παρασκευασμάτων.</p> <p>Συνδυάζουν σωστά τις γεύσεις, σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας και εμφάνισης μιας τούρτας και μίας πάστας.</p> <p>Παρασκευάζουν και διακοσμούν απλές τούρτες και πάστες.</p> <p>Συντηρούν σωστά τούρτες και πάστες.</p> <p>Εφαρμόζουν τεχνικές επεξεργασίας σοκολάτας ανάλογες με τις παρασκευές για τις οποίες προορίζεται.</p> <p>Παρασκευάζουν διάφορα γλυκίσματα σοκολάτας.</p> <p>Παρασκευάζουν μικρά γλυκίσματα με σοκολάτα.</p> <p>Εφαρμόζουν τις απαιτούμενες μεθόδους συντήρησης της σοκολάτας και των παρασκευασμάτων της για την αποφυγή αλλοιώσεων.</p>	<p>Αντιληπτικότητας, Ιεράρχησης προτεραιοτήτων, Σχεδιασμού δράσεων, Προγραμματισμού Επεξεργασίας και Ανάλυσης, Συνεργατικότητας</p>
--	--	---	---

	<p>της σοκολάτας στο ζαχαροπλαστέιο.</p> <p>Κατονομάζουν τα είδη των αλλοιώσεων και τους τρόπους συντήρησης της σοκολάτας και των παρασκευασμάτων της.</p> <p>Γνωρίζουν την εξέλιξη και την τεχνολογία του παγωτού.</p> <p>Κατονομάζουν τις κατηγορίες των παγωτών. Αναφέρουν τον εξοπλισμό και τις πρώτες ύλες για την παρασκευή παγωτών.</p> <p>Αναφέρουν τα προβλήματα κατά την παραγωγή των παγωτών και περιγράφουν τους τρόπους αντιμετώπισής τους.</p> <p>Αναγνωρίζουν τους υγειονομικούς κινδύνους από την παραγωγή και διατήρηση των παγωτών.</p> <p>Αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες των γλυκών υγιεινής διατροφής.</p> <p>Απαριθμούν τις πρώτες ύλες και τα υποκατάστατα των υγιεινών γλυκών.</p> <p>Αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες των μικρών γλυκών του ζαχαροπλαστέιου.</p> <p>Αναφέρουν τα πιο δημοφιλή διεθνή γλυκά στην χώρα μας. Περιγράφουν τις επιδράσεις της διεθνούς στην Ελληνική</p>	<p>Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν διάφορα είδη παγωτών, γρανιτών και σορμπέ.</p> <p>Λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα που αφορούν στην υγιεινή των πρώτων υλών και στην κατάσταση των συσκευών και σκευών κατά το στάδιο της παρασκευής παγωτών.</p> <p>Εφαρμόζουν όλες τις απαιτούμενες για την προστασία των καταναλωτών συνθήκες συντήρησης των παγωτών.</p> <p>Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν γλυκίσματα υγιεινής διατροφής.</p> <p>Περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης υγιεινών γλυκισμάτων.</p> <p>Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν διάφορα είδη γλυκών του κιλού.</p> <p>Περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των μικρών γλυκών.</p> <p>Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν γλυκίσματα διεθνούς προέλευσης.</p> <p>Περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των γλυκών.</p>	
--	---	---	--

	ζαχαροπλαστική.		
Στοιχεία Οινογνωσίας			
	<p>Αναφέρουν τη σχέση της ποιότητας του κρασιού με την τοποθεσία καλλιέργειας της αμπέλου.</p> <p>Κατονομάζουν όλους τους τύπους των κρασιών και περιγράφουν τους τρόπους παραγωγής τους.</p> <p>Απαριθμούν τα ελληνικά και ευρωπαϊκά κρασιά κατά περιοχή.</p> <p>Παρουσιάζουν την ποιοτική κατάταξη των κρασιών σύμφωνα με την ευρωπαϊκή και Ελληνική νομοθεσία.</p> <p>Αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών ονομασίας προέλευσης (V.Q.P.R.D).</p> <p>Αναφέρουν τα ελληνικά κρασιά που χαρακτηρίζονται από τη νομοθεσία Ο.Π.Ε και Ο.Π.Α.Π.</p> <p>Αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών της κάβας του εστιατορίου.</p> <p>Αναφέρουν τους τρόπους φύλαξης, ταξινόμησης και παρακολούθησης των κρασιών στην αποθήκη της επισιτιστικής μονάδας.</p> <p>Αναφέρουν τις ενδεδειγμένες θερμοκρασίες σερβιρίσματος των διαφόρων τύπων</p>	<p>Αντιστοιχούν κρασιά και ποικιλίες σταφυλιών.</p> <p>Ερμηνεύουν τις ετικέτες των κρασιών.</p> <p>Προμηθεύονται τα κρασιά βάσει αναγκών.</p> <p>Οργανώνουν και διαχειρίζονται την κάβα κρασιών ενός εστιατορίου.</p> <p>Διαχειρίζονται τα κρασιά στην τραπεζαρία.</p> <p>Σχεδιάζουν και παρουσιάζουν κάρτα κρασιών για την επισιτιστική επιχείρηση.</p> <p>Τιμολογούν κρασιά για κάθε κατηγορία εστιατορίου.</p> <p>Αντιστοιχούν κρασιά με τα εδέσματα της επισιτιστικής επιχείρησης και προτείνουν στους πελάτες κρασιά ανάλογα με τα εδέσματα που παραγγέλλουν.</p> <p>Εφαρμόζουν κανόνες προβολής των κρασιών, ενημερώνουν σχετικά τους πελάτες, προωθούν με επιτυχία τις πωλήσεις κρασιών στο εστιατόριο και ελέγχουν τα αποτελέσματα των πωλήσεων.</p>	<p>Παρατηρητικότητας, Αντιληπτικότητας, Κριτικής σκέψης, Επεξεργασίας και Ανάλυσης, Συνεργατικότητας Επίλυσης προβλημάτων, Λήψης Απόφασης</p>

	<p>κρασιών. Περιγράφουν τη διαδικασία μετάγγισης των κρασιών και αναφέρουν τι επιτυγχάνεται με αυτή.</p>		
Σύνθεση εδεσματολογίου			
	<p>Διατυπώνουν την εξελικτική πορεία του μενού και των καταλόγων. Αναπτύσσουν τους λόγους και τις ανάγκες παρουσίασης μενού και καταλόγου και προσδιορίζουν τους παράγοντες που καθιστούν το εδεσματολόγιο μέσο προώθησης των πωλήσεων. Κατανοούν τη σημασία της ακρίβειας και της εμφάνισης του μενού και αντιλαμβάνονται ότι η άψογη εικόνα ενός καταλόγου αποτελεί μέσο προβολής της επιχείρησης. Διακρίνουν - προσδιορίζουν τα χαρακτηριστικά ενός ισορροπημένου μενού. Αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου. Περιγράφουν τις παρασκευές που περιλαμβάνονται</p>	<p>Επεξηγούν τους τύπους των μενού. Επεξηγούν και εφαρμόζουν τους κανόνες σύνθεσης μενού. Χρησιμοποιούν την ορολογία της μαγειρικής στη σύνθεση μενού. Συνθέτουν μενού όλων των τύπων. Συνθέτουν μενού ειδικών και εορταστικών εκδηλώσεων. Συνθέτουν καταλόγους επισιτιστικών επιχειρήσεων. Συνθέτουν εξισορροπημένα εδεσματολόγια. Συνθέτουν μενού για τους διάφορους τύπους μπουφέ. Αξιολογούν και συνθέτουν εορταστικά μενού και μενού για ρεβεγιόν. Αξιολογούν και συνθέτουν τιμοκαταλόγους και κάρτες εστιατορίου. Τοποθετούν τα εδέσματα με την σωστή εδεσματολογική σειρά.</p>	<p>Παρατηρητικότητας, Αντιληπτικότητας, Κριτικής σκέψης, Επεξεργασίας και Ανάλυσης, Συνεργατικότητας, Επίλυσης προβλημάτων, Λήψης Απόφασης, Ανάθεσης καθηκόντων, Προγραμματισμού, Σχεδιασμού & Στοχοθεσίας, Διαχείρισης χρόνου, Τήρησης χρονοδιαγραμμάτων</p>

	στο εδεσματολόγιο. Επεξηγούν την ορολογία που περιλαμβάνεται στο εδεσματολόγιο.		
Έλεγχος και διακίνηση εμπορευμάτων			
	<p>Αναφέρουν τα είδη, τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό της αποθήκης της επισιτιστικής επιχείρησης ανάλογα με το είδος και το μέγεθός της.</p> <p>Αναφέρουν τις βασικές λειτουργίες της διακίνησης και διαχείρισης των πρώτων υλών και των απαραίτητων ειδών εξοπλισμού σε μια επισιτιστική επιχείρηση και περιγράφουν τη διαδικασία τους.</p> <p>Αναφέρουν τους κανόνες για την ασφαλή και υγιεινή αποθήκευση τροφίμων και ποτών και τις αιτίες των φθορών τους κατά την αποθήκευση.</p> <p>Περιγράφουν τις λειτουργίες της αποθήκης.</p> <p>Αναφέρουν τους τύπους απογραφών και περιγράφουν τις απαιτούμενες για την πραγματοποίησή τους διαδικασίες.</p> <p>Αναφέρουν τα κριτήρια που καθορίζουν το επίπεδο των διατηρούμενων αποθεμάτων,</p>	<p>Κατανοούν τις βασικές έννοιες των προμηθειών και τη σημασία της διαχείρισης των αποθεμάτων των πρώτων υλών και των απαραίτητων ειδών εξοπλισμού για την ορθολογιστική οργάνωση και λειτουργία μια επισιτιστικής επιχείρησης.</p> <p>Κατανοούν την ανάγκη πρόβλεψης των προμηθειών με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.</p> <p>Προσδιορίζουν τις προδιαγραφές των προϊόντων και καθορίζουν πρότυπα για τη διενέργεια των προμηθειών τους.</p> <p>Καθορίζουν τη συχνότητα προμηθειών με βάση τις αναλώσεις των προϊόντων και εμπορευμάτων, τη διατηρησιμότητά τους και τις τη σκοπιμότητα ύπαρξης αποθεμάτων ασφαλείας.</p> <p>Καθορίζουν προδιαγραφές για τη διαδικασία των αγορών, πραγματοποιούν παραγγελίες</p>	<p>Διαχείρισης χώρου, Διαχείρισης χρόνου, Ανάθεσης εργασιών, Αντίληψης χώρου, Ιεράρχησης προτεραιοτήτων, Επίλυσης προβλημάτων, Λήψης Αποφάσεων, Προγραμματισμού, Ανάθεσης εργασιών, Τήρησης χρονοδιαγραμμάτων</p>

	<p>διακρίνουν και περιγράφουν τις μεθόδους προσδιορισμού της αξίας τους.</p> <p>Αναφέρουν τα είδη των παραστατικών που τηρούνται στην αποθήκη.</p> <p>Απαριθμούν τις τεχνικές αγορών και κάθε είδους παραγγελιών της επιχείρησης.</p> <p>Αναφέρουν τους τρόπους επιλογής προμηθευτών.</p> <p>Αναφέρουν τις απαραίτητες προϋποθέσεις εγκαταστάσεων και εξοπλισμού για τις παραλαβές και περιγράφουν τις απαιτούμενες ενέργειες ελέγχου των προς παραλαβή προϊόντων και εμπορευμάτων.</p> <p>Αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα διάφορα έντυπα και δελτία παραλαβών.</p>	<p>και αγορές ακολουθώντας τις απαιτούμενες διαδικασίες και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα έντυπα.</p> <p>Χειρίζονται περιπτώσεις αμφισβητήσεων, επιστροφών και ακυρώσεων κατά την παραλαβή.</p> <p>Κατανέμουν τα παρεληφθέντα εμπορεύματα και προϊόντα κατά κατηγορία και είδος. Ελέγχουν, συμπληρώνουν, παραλαμβάνουν και καταχωρούν τα σχετικά έντυπα.</p> <p>Ελέγχουν τις αποθήκες της επιχείρησης, παρακολουθούν τα αποθέματα με λογιστικό και πραγματικό τρόπο.</p> <p>Διαχειρίζονται, ταξινομούν και αρχειοθετούν τα διάφορα έντυπα και παραστατικά της αποθήκης.</p>	
--	---	--	--