ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ειδικότητα :

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ
ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Α4

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Ειδικότητα : ***ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ***

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΤΟΣ				Β΄ ΕΤΟΣ			
		α΄ εξ		β΄ εξ		α΄ εξ		β΄ εξ	
		Θ	Ε	Θ	Ε	Θ	Ε	Θ	Ε
1.	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-HACCP	1		1		1		1	
2.	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	2		2					
3.	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	2		2					
4.	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1		1					
5.	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ					1		1	
6.	ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ					1		1	
7.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ					1		1	
8.	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ					1		1	
9.	ΓΑΛΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ					1		1	
10.	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1	9	1	9	1	9	1	9
11.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1	4	1	4		4		4
12.	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ-ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ					1		1	
	ΣΥΝΟΛΟ	**8**	**13**	**8**	**13**	**8**	**13**	**8**	**13**
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΑΝΑ ΕΒΔΟΜΑΔΑ	**21**		**21**		**21**		**21**	

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ
ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Α4

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Ειδικότητα : ***ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ***

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑ	ΤΑΞΗ	ΣΕΛΙΔΑ
1	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-HACCP	**Α**	**4**
		Β	**7**
2	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	**Α**	**10**
3	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	**Α**	**17**
4	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	**Α**	**22**
5	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ	**Β**	**29**
6	ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ	**Β**	**33**
7	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	**Β**	**39**
8	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	**Β**	**42**
9	ΓΑΛΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	**Β**	**47**
10	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	**Α**	**50**
		Β	**63**
11	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	**Α**	**78**
		Β	**84**
12	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ-ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ	**Β**	**91**

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-HACCP**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

…Να γνωρίζουν οι μαθητές τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα των τροφίμων και στην ποιοτική τους υποβάθμιση.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ : ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- Ανάλυση του σκοπού του μαθήματος.
- Ποιοτικός έλεγχος (ορισμός - σκοπός - γενικές αρχές).

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΠΗΓΕΣ ΜΟΛΥΝΣΗΣ
ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Παράγοντες, που επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων.
- Βιολογικοί κίνδυνοι.
- Χημικοί κίνδυνοι.
- Φυσική κίνδυνοι.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ : ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ
ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **ΦΡΟΥΤΑ - ΛΑΧΑΝΙΚΑ**
  - Παράγοντες, που επιδρούν στην ποιότητά τους.
  - Έλεγχος υγιεινής κατάστασης λαχανικών.
  - Φυσικοχημικοί και μικροβιολογικοί παράγοντες αλλοιώσεων.
- **ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ**
  - Κατηγορίες δημητριακών.
  - Ποιότητα, χαρακτηριστικά και αλλοιώσεις.
  - Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά τους.

ΛΙΠΑΡΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

- Κατηγορίες ελαιολάδου.
- Άλλα φυτικά λάδια - σπορέλαια.
- Βασικά κριτήρια ελέγχου ποιότητας - Νοθεία.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- Χαρακτηριστικά του γάλακτος και των προϊόντων του.
- Παράγοντες, που επηρεάζουν την ποιότητά τους.

ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

- Ποιοτικά χαρακτηριστικά και αλλοιώσεις του κρέατος.
- Κριτήρια καλής ποιότητας κρέατος και των προϊόντων του.

ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

- Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των αλιευμάτων.
- Μικροβιακή αποσύνθεση και μολυσματικότητα των αλιευμάτων.
- Κριτήρια ελέγχου και εκτίμηση της ποιότητας των αλιευμάτων.

ΑΥΓΑ

- Κριτήρια ποιότητας των αυγών.
- Παράγοντες υποβάθμισης της ποιότητας των αυγών.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-Η.Α.C.C.P.**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

…Να γνωρίσουν οι μαθητές τους κατάλληλους χειρισμούς που πρέπει να κάνουν για να διατηρούν την ποιότητα των διαφόρων τροφίμων και την σημασία της τήρησης της νομοθεσίας και των κανόνων των συστημάτων ποιότητας στην αλυσίδα παρασκευής των τροφών.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ : ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ποιοτικές προδιαγραφές για τα τρόφιμα.
- Νομοθεσία στον τομέα της ποιότητας των τροφίμων. (89 / 397 / ΕΟΚ & 93 / 43 / ΕΟΚ)
- Κανόνες υγιεινής για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής.
- Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους.
- Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων.
- Απαιτήσεις για κινητούς και προσωρινούς χώρους εστίασης.
- Απαιτήσεις εξοπλισμού.
- Παροχή νερού.
- Προσωπικό - υγεία και ατομική υγιεινή.
- Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ : ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

- Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων.
- Στάδια ποιοτικού ελέγχου τροφίμων.
- Σημαντικά κρίσιμα σημεία κατά την προμήθεια, προετοιμασία, διατήρηση και διάθεση τροφίμων.
- Μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΚΤΗ : ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ H.A.C.C.P.-ISO

- Τι είναι τα συστήματα H.A.C.C.P. & ISO
- Η πιστοποίηση της ποιότητας
- Συστήματα ποιότητας & Ασφάλεια τροφίμων
- Το σύστημα H.A.C.C.P
- Οι επτά αρχές του H.A.C.C.P
- H.A.C.C.P και συστήματα διαχείρισης ποιότητας
- Εφαρμογές του H.A.C.C.P
- Ομάδα H.A.C.C.P-Εσωτερικοί έλεγχοι
- Διαχείριση υλικών και πρώτων υλών
- Παραδείγματα διαγραμμάτων ροής σε διάφορες επιχειρήσεις (εστιατόρια,catering κ.α.)

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΒΔΟΜΗ : Ο ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΦΟΡΕΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Ε.Φ.Ε.Τ.)

- Ρόλος επιθεωρητών για την ασφάλεια τροφίμων.
- Είδη επιθεωρήσεων και κατηγορίες επιθεωρητών – Πεδίο εφαρμογής και απαιτήσεις.
- Διεξαγωγή ελέγχου.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **2 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ**
ΩΡΕΣ: 2Θ

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

…Να γνωρίζουν οι μαθητές τις διάφορες κατηγορίες των τροφίμων , τα βασικά τους χαρακτηριστικά, τις ιδιότητές τους και να κατανοήσουν την σημασία της σωστής διατροφής.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ : ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Εισαγωγή - γενικά περί τροφών. ▪ Συστατικά των τροφών (γενικά). ▪ Μέθοδοι διατήρησης και συντήρησης τροφών. ▪ Οι αλλοιώσεις των τροφίμων.	**Να γνωρίσουν οι μαθητές** ▪ τα βασικά συστατικά των τροφών και τις κύριες αλλοιώσεις τους.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : ΦΥΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Δημητριακά. Διάφορα προϊόντα δημητριακών. Αλλοιώσεις, συντήρηση. ▪ Ρύζι. ▪ Άλευρα, ζυμαρικά, ψωμί ▪ Φυτικά λίπη και έλαια (συστατικά, νοθείες, συνθήκες διατήρησης). ▪ Τα είδη των ελαίων. Μαγειρικά λίπη. ▪ Όσπρια (είδη, αλλοιώσεις, διατήρηση, οφέλη). ▪ Λαχανικά (είδη, αλλοιώσεις, διατήρηση, οφέλη). ▪ Φρούτα (είδη, αλλοιώσεις, διατήρηση, οφέλη).	**Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …** ▪ γνωρίζουν τις διάφορες κατηγορίες φυτικών τροφίμων. ▪ 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.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ : ΖΩΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Η σύσταση των ζωικών τροφίμων. ▪ Κρέας, πουλερικά (αλλοιώσεις, συντήρηση). ▪ Ψάρια, οστρακοειδή, μαλάκια (αλλοιώσεις, συντήρηση). ▪ Γάλα. Προϊόντα γάλακτος. Συσκευασία, νοθεία, αλλοιώσεις, συντήρηση. ▪ Αυγά. Χρησιμότητα, συσκευασία, αλλοιώσεις, συντήρηση.	**Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …** ▪ διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες ζωικών τροφίμων. ▪ γνωρίζουν τα βασικά συστατικά τους καθώς και τις αλλοιώσεις και νοθείες, που πιθανόν να μπορούν να υποστούν.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ : ΛΟΙΠΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

▪ Γλυκαντικές ύλες (συσκευασία, αλλοιώσεις).
▪ Αφεψήματα (συσκευασία, αλλοιώσεις).
▪ Αρτύματα (συσκευασία, αλλοιώσεις).
▪ Καρυκεύματα (σύσταση, χρήσεις, συσκευασία, αλλοιώσεις).
▪ Βοηθητικές ύλες ζαχαροπλαστικής.
▪ Κατηγορίες …
  ❑ Φυσικές.
  ❑ Βιομηχανικές.
  ❑ Χρωστικές ουσίες.
  ❑ Αρωματικά.
  ❑ Πρόσθετες ύλες.
  ❑ Συντηρητικά.
  ❑ Συσκευασία, αλλοιώσεις.
	Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …
	
	▪ γνωρίζουν τα βασικά συστατικά, τις πιθανές αλλοιώσεις και τις συνθήκες διατήρησης των συγκεκριμένων τροφίμων.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ : ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΑΓΑΘΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Νομοθετικές ρυθμίσεις τροφίμων και ποτών. ▪ Αγορανομικές διατάξεις. ▪ Υγειονομικές διατάξεις. ▪ Κώδικας τροφίμων και ποτών. ▪ Νομοθεσία κτηνιατρικού ελέγχου των προϊόντων ζωικής προέλευσης.	**Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …** ▪ γνωρίζουν τις νομοθετικές ρυθμίσεις για την εμπορία, τη διακίνηση, τη διατήρηση και τον έλεγχο των τροφίμων, που ισχύουν στην ελληνική αγορά.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΚΤΗ : ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
Κύριες θρεπτικές και συμπληρωματικές ουσίες. Πέψη και θρέψη -Γεύση. ❑ μασήσεις. ❑ γεύση. ❑ διεργασίες στομάχου. ❑ πέψη. Ταξινόμηση των τροφών. ❑ ανάλογα με τον σκοπό. ❑ ανάλογα με τη χρήση. ❑ ανάλογα με τη χημική τους σύσταση.	**Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …** κατανοήσουν πλήρως τη σημασία που έχει η σωστή διατροφή για την υγεία και ευεξία του ανθρώπινου σώματος. κατανοήσουν τη σημασία της πέψης. κατανοήσουν τη διαδικασία της πέψης. γνωρίζουν τις τρεις μεγάλες κατηγορίες στις οποίες ταξινομούνται οι τροφές.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΒΔΟΜΗ : ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΣΕ ΘΡΕΠΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
Εισαγωγή - Γενικά. Λευκώματα ή πρωτεΐνες. ❑ Ορισμός. ❑ Τροφές πλούσιες σε βιταμίνες και λευκώματα. ❑ Ανάγκες του οργανισμού σε πρωτεΐνες ή λευκώματα. Λίπη και έλαια. ❑ Σπορέλαια, ειδικά έλαια, μαργαρίνες. ❑ Ορισμός, ανάγκες του οργανισμού. ❑ Ανάλυση της σημασίας του ελαιόλαδου στη διατροφή. ❑ Χρήση μαργαρινών και λιπών. Υδατάνθρακες ή σάκχαρα. ❑ Ορισμός. ❑ Τροφές πλούσιες σε υδατάνθρακες. Νερό. ❑ Χρήση του νερού. Ανόργανα άλατα. ❑ Η ωφέλεια του οργανισμού. ❑ Τροφές πλούσιες σε ανόργανα άλατα κατά κατηγορία. ❑ Βλάβες του οργανισμού από τυχόν έλλειψη των ανόργανων αλάτων. Βιταμίνες. ❑ Ανάλυση των βιταμινών. ❑ Ποιες είναι οι γνωστότερες βιταμίνες. ❑ Κυριότερες πηγές βιταμινών και η χρήση τους. ❑ Η διατήρηση των βιταμινών. ❑ Ωφέλεια του οργανισμού από τις βιταμίνες. ❑ Βλάβες του οργανισμού από έλλειψη	**Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …** τις ανάγκες του οργανισμού σε λευκώματα και πρωτεΐνες και τις συνέπειες από την έλλειψή τους. τι προσφέρουν οι τροφές, που περιέχουν λίπη, τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού σε λίπη και έλαια και τις συνέπειες από την έλλειψή τους. τι προσφέρουν οι τροφές, που περιέχουν υδατάνθρακες, τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού και τις συνέπειες από την έλλειψή τους. τι προσφέρει το νερό στο ανθρώπινο οργανισμό και την τεράστια σημασία του για την καθημερινή υγιεινή. τις πλούσιες σε ανόργανα άλατα τροφές και την ωφέλεια που προσφέρουν αυτά στον οργανισμό μας. το ρόλο των βιταμινών στη διατροφή μας, τις πηγές τους, τον τρόπο διατήρησής τους και τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού. πώς, λαμβάνοντας όλα τα παραπάνω υπόψη, να συνθέτουν ένα σωστό ‘’μενού’’.

βιταμινών. ❑ Υπερβιταμίνωση.	

ΕΝΟΤΗΤΑ ΟΓΔΟΗ : ΚΑΛΥΨΗ ΤΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
✚ Εισαγωγή - Τι είναι θερμίδα. ✚ Ο βασικός μεταβολισμός. ✚ Κάλυψη των ημερήσιων αναγκών του ανθρώπου σε θερμίδες. ✚ Απαραίτητος αριθμός θερμίδων για σωστή διατροφή. ✚ Θερμοδυναμική αξία των τροφίμων ✚ Μέτρηση θερμίδων. ✚ Η σημασία της κυτταρίνης στη διατροφή μας. ✚ Ηλικία και διατροφή. ❑ βρεφική, ❑ νηπιακή. ❑ παιδική. ❑ εφηβεία. ❑ ενηλικίωση. ❑ γηρατειά. ❑ Αναλυτικός πίνακας με τα συντηρητικά των τροφών.	**Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …** ■ γνωρίζουν τι είναι οι θερμίδες, ποιος ο ρόλος τους στη διατροφή μας, και πόσες θερμίδες έχει ανάγκη ο οργανισμός καθημερινά. ■ καταλάβουν την έννοια του βασικού μεταβολισμού και τον συνδυασμό του με τις θερμίδες. ■ κατανοήσουν πόσο σημαντικό είναι να συνδυάζεται ο απαιτούμενος αριθμός θερμίδων με τη σωστή διατροφή. ■ γνωρίζουν τη ποσότητα των θερμίδων, που περιέχουν τα διάφορα τρόφιμα, πράγμα απολύτως απαραίτητο για τη σύνθεση των διαφόρων μενού. ■ γνωρίζουν τις ποσότητες των θρεπτικών ουσιών που χρειάζεται ο οργανισμός μας ανάλογα με την ηλικία.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΝΑΤΗ : ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
✚ Ειδικές δίαιτες. ✚ Φυτοφαγία - φρουτοφαγία. ✚ Τρόπος συντήρησης τροφών. ✚ Υποσιτισμός - υπερσιτισμός και οι επιπτώσεις τους στην υγεία. ✚ Καθημερινό πρόγραμμα διατροφής. - Οι όροι που πρέπει να τηρούνται για τη σωστή διατροφή. ✚ Πώς πετυχαίνουμε θρεπτική απόδοση και γεύση. ✚ Συμβουλές για σωστή διατροφή ✚ Καλές και κακές συνθήκες στο φαγητό.	**Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …** ■ πόσο σημαντική είναι η φρουτοφαγία και τι επιφέρει στον οργανισμό μας η συχνή λήψη φρούτων και τις επιπτώσεις από την έλλειψή τους. ■ τη σημασία των μπαχαρικών στη διατροφή.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΚΑΤΗ : ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ ΜΕ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
✚ Τροφικές διαταραχές - αλλοιώσεις. ❑ Μπαχαρικά. ❑ Μυρωδικά. ❑ Βότανα. ✚ Σωστή διαιτητική αγωγή για ανθρώπους που πάσχουν από : διαβήτη, έλκος στομάχου ή δωδεκαδακτύλου, παχυσαρκία, υπέρταση, καρδιοπάθεια, δυσκοιλιότητα, διάρροια, κύρωση του ήπατος ή χολοκυστοπάθεια κλπ. ✚ Αποτοξίνωση, φρουτοφαγία ✚ Επιστροφή στις φυσικές τροφές. ✚ Φυσικές χρωστικές ουσίες. ✚ Χρήση αλκοόλ σε τρόφιμα.	**Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …** ■ για τις τροφικές διαταραχές, τις αλλοιώσεις των φαγητών και γενικά πόσο σημαντική είναι μια σωστή διαιτητική αγωγή.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΝΔΕΚΑΤΗ : ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
✚ Ο τρόπος συντήρησης των τροφίμων. ✚ Τα συντηρητικά των τροφών. ❑ Αποξήρανση. ❑ Αποστείρωση. ❑ Θερμότητα. ❑ Κάπνισμα. ❑ Κατάψυξη. ❑ Κονσερβοποίηση. ❑ Παστερίωση. ❑ Πάστωμα. ❑ Προσθήκη ζάχαρης κ.λ.π. ✚ Υποσιτισμός - υπερσιτισμός και οι επιπτώσεις στην υγεία. ✚ Καθημερινό πρόγραμμα διατροφής. ✚ Όροι που πρέπει να ακολουθούνται για σωστή διατροφή. ✚ Πώς πετυχαίνουμε θρεπτική απόδοση και γεύση. ✚ Συντελεστές μείωσης της διατροφικής αξίας των τροφών (γενικότητες). ✚ Συμβουλές για μια σωστή διατροφή. ✚ Τροφές που προκαλούν δυσπεψία. ✚ Συμβουλές για καλές και κακές συνθήκες στο φαγητό.	**Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …** ■ μπορούν να κατανοήσουν την αξία που έχουν οι υγιεινές τροφές. ■ γνωρίζουν τους τρόπους συντήρησης των τροφών και ποια είναι τα κατάλληλα συντηρητικά, ώστε οι τροφές να παραμένουν υγιεινές και θρεπτικές. ■ μάθουν να συντάσσουν ένα καθημερινό πρόγραμμα σωστής διατροφής αφομοιώνοντας μερικές συμβουλές, τόσο για τη διατήρηση της διατροφικής αξίας των τροφίμων, όσο και για την αποφυγή κακών διατροφικών συνηθειών.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΩΔΕΚΑΤΗ : ΚΩΔΙΚΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
Κώδικες τροφίμων (γενικά). Αναγνώριση ποιότητας τροφίμων. Πρόσθετα τροφίμων.	**Μετά το πέρας της διδασκαλίας της ενότητας αυτής, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να …** γνωρίζουν και κατανοούν τους κώδικες των τροφίμων. μπορούν να αναγνωρίζουν την ποιότητα των τροφίμων.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **2 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ**
ΩΡΕΣ: 2Θ

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

…Να κατανοήσουν οι μαθητές τους κανόνες παράθεσης εδεσμάτων, κρασιών και ποτών μπροστά στον πελάτη και να αποκτήσουν τις απαραίτητες δεξιότητες στην τεχνική του σερβιρίσματος.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

▪ Σκοπός του μαθήματος.
▪ Είδη επισιτιστικών επιχειρήσεων.
 	
▪ Εξοπλισμός επισιτιστικών επιχειρήσεων.
▪ Έπιπλα - σκεύη - λινά - συσκευές.
 	
▪ Προετοιμασία τραπεζαρίας.
▪ Στρώσιμο τραπεζιών - αλλαγή λινών.
▪ Βασικό κουβέρ.
▪ TABLE D' HOTE.
 	
▪ Προσωπικό εστιατορίου.
▪ Έργο - προσόντα προσωπικού - στολές.
 	
▪ Εισαγωγή στους βασικούς κανόνες σερβιρίσματος.
▪ DEBARRASSAGE.
▪ Τρόπος παράθεσης.
  ❑ Οικογενειακός.
  ❑ Σέρβις με πιάτο.
  ❑ Βιεννέζικος.
  ❑ Αμερικανικός
  ❑ Αγγλικός.
  ❑ Γαλλικός.
  ❑ Γκεριντόν.
  ❑ Ρώσικος.
▪ Μπουφέ για Menou.
	Ο σκοπός της διδασκαλίας της ενότητας είναι …
	
	▪ Η κατανόηση από τους σπουδαστές της ποικιλομορφίας της αγοράς εργασίας και η προσέγγιση των μελλοντικών επαγγελματικών τους χώρων.
	
	▪ Η κατανόηση της χρήσης κάθε κατηγορίας εξοπλισμού, η συντήρηση και ο καθαρισμός των ασημικών, ποτηριών, συσκευών και μηχανημάτων.
	
	▪ Η ανάπτυξη των σχετικών δεξιοτήτων των σπουδαστών.
	
	▪ Η κατανόηση του έργου και των προσόντων του προσωπικού εστιατορίου.
	
	▪ Η ανάπτυξη στους σπουδαστές των δεξιοτήτων της τεχνικής του service.

■ Μπουφέ για Individuals από απλό έως γκραντ - - μπουφέ. ■ Room service. ■ Κύριοι και βοηθητικοί χώροι. ■ Διεύθυνση - προμήθειες - αποθήκες. ■ Τμήματα παραγωγής - τμήμα πωλήσεων.	■ Η γνώση των βασικών λειτουργιών των διαφόρων τμημάτων και των εγκαταστάσεων καθώς και των απαραίτητων σε κάθε τμήμα σκευών και μηχανημάτων.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
	Ο σκοπός της διδασκαλίας της ενότητας είναι …
■ Καθαρισμός χώρων - επίπλωση σκευών και οργάνων.	■ Η κατανόηση του τρόπου καθαριότητας, του προγραμματισμού της καθαριότητας, του ρόλου της καθαριότητας στο image της επιχείρησης. ■ Η κατανόηση της σχέσης της καθαριότητας με την υγεία των πελατών.
■ Κύρια και δευτερεύοντα γεύματα (ώρες παράθεσης - διεθνής ορολογία). ❑ Πρωινό. ❑ Μεσημβρινό. ❑ Launch basket. ❑ Βραδινό. ❑ Brunches. ❑ Break. ❑ Early. ❑ Tea. ❑ Five o’ clock tea. ❑ Soupe. ❑ Άλλες μορφές γευμάτων. ❑ Δεξιώσεις. ❑ Σεμινάρια. ❑ Εκθέσεις προϊόντων. ❑ Συνέδρια. ❑ Traiteur Catering.	
■ Πρωινό. ❑ Είδη πρωινών (Continental, Αμερικάνικο). ■ Σύνθεση πρωινού σύμφωνα με τις διατάξεις Ε.Ο.Τ. ■ Σύνθεση πρωινού σε μπουφέ ■ Κάρτα πρωινού. ■ Παράθεση πρωινού στο εστιατόριο. ■ Room service.	■ Η κατανόηση της σπουδαιότητας του πρωινού γεύματος στη διατροφή των πελατών. Το πρωινό γεύμα και η σύνθεσή του στα Ελληνικά Εστιατόρια / Ξενοδοχεία συγκεντρώνει το μεγαλύτερο ποσοστό παραπόνων των τουριστών και κατά συνέπεια επιβάλλεται η καταβολή προσπαθειών για τη βελτίωση της ποιοτικής εικόνας του προϊόντος.

■ TABLE D' HOTE. (έννοια - ορισμός). ■ Σύνθεση ΜΕΝΟΥ. ■ Παραλλαγές ΜΕΝΟΥ. ■ Παράθεση μεσημβρινού - βραδινού σε μπουφέ σύμφωνα με τις διατάξεις του Ε.Ο.Τ. ■ A LA CARTE (έννοια - ορισμός). Διαφορές με το TABLE D' HOTE. Σύνθεση κάρτας. Κάρτα κρασιών.	■ Η κατανόηση της τεχνικής του SERVICE TABLE D' HOTE, της σύνθεσης του MENY TABLE D' HOTE και της σπουδαιότητας του γεύματος, μιας και αποτελεί το σημαντικότερο προϊόν, που προσφέρεται από τα εστιατόρια των ξενοδοχείων. ■ Η κατανόηση της τεχνικής του SERVICE A LA CARTE και της δυνατότητας σύνθεσης κάρτας εστιατορίου με εδέσματα από όλες τις κατηγορίες.
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	**ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
■ Κατηγορίες φαγητών … ❑ Ορεκτικά. ❑ Σούπες. ❑ Κονσομέ. ❑ Αυγά. ❑ Ζυμαρικά. ❑ Ρύζι. ❑ Θαλασσινά. ❑ Ψάρια. ❑ Κρέατα. ❑ Λουκάνικα. ❑ Σαλάτες. ❑ Γλυκά / παγωτά. ❑ Κομπόστες. ❑ Τυριά. ❑ Φρούτα	**Ο σκοπός της διδασκαλίας της ενότητας είναι …**
■ Τρόπος παράθεσης - απαιτούμενα σκεύη - τρόπος σερβιρίσματος και MISE EN PLACE.	■ Η εξοικείωση με το MISE EN PLACE και SERVICE κάθε ξεχωριστής κατηγορίας εδεσμάτων.
■ Σωστός τρόπος λειτουργίας τραπεζαρίας. ■ Απαραίτητες προϋποθέσεις, παράθεση, προτεραιότητα κατά την παράθεση. ■ Υποδοχή πελατών και διάθεση τραπεζιών. ■ Τεχνική πώλησης φαγητών και κρασιών. ■ Ενημέρωση του πελάτη για ό,τι αφορά σε φαγητά και κρασιά. ■ συνήθη παράπονα πελατών και τρόπος αντιμετώπισής τους.	■ Η ανάπτυξη των ικανοτήτων των μαθητών στην τεχνική SERVICE όλων των τύπων. ■ Η τεχνική της προώθησης των πωλήσεων στο εστιατόριο.

■ Οργάνωση - παράθεση σε ειδικές εκδηλώσεις. ■ Υπεύθυνος εκδηλώσεων (υπεύθυνος BANQUETING). ■ Σύνθεση μενού φαγητών / ποτών. ■ Συμφωνητικό εκδήλωσης. ■ Είδη εκδηλώσεων. ■ Banquets. ■ Menu Gala Cocktail Party. ■ Barbeque. ■ Ελληνικές βραδιές. ■ Traiteur Catering. ■ Έντυπα εστιατορίου. ■ Bons – λογαριασμοί. ■ Ταμειακές μηχανές.	■ Η γνωριμία με το banqueting department, τον τρόπο λειτουργίας του και τα προϊόντα που προωθεί, την οργάνωση και τη στελέχωσή του. ■ Η συνειδητοποίηση, ότι θα πρέπει να γνωρίζουν πάρα πολύ καλά το προϊόν, που πρόκειται μελλοντικά να πουλήσουν, και όλες τις λεπτομέρειες που αφορούν στη συμφωνία πώλησης μεταξύ του banqueting department και των πελατών. ■ Η γνώση των παραστατικών στοιχείων του εστιατορίου, των Bons - λογαριασμών και των διαχωριστικών καταστάσεων ημέρας.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
■ σύστημα ταμειακών Η/Υ. ■ Διαχείριση ποιότητας χώρων και υπηρεσιών ανεξαρτήτων επισιτιστικών μονάδων και επισιτιστικών τμημάτων ξενοδοχείου. ■ αισθητική ποιότητα χώρων ανάλογα με την κατηγορία ■ Τήρηση των κανόνων υγιεινής των χώρων (απολυμάνσεις καθαριότητα). ■ Τήρηση των κανόνων συντήρησης και επεξεργασίας των πρώτων υλών στα τμήματα παραγωγής και πωλήσεων.	■ Η ποιοτική διαχείριση των τμημάτων εστίασης

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΑΝΑΤΟΜΙΑ -ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΑΝΑΤΟΜΙΑ -ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να αποκτήσουν οι μαθητές τις απαραίτητες γνώσεις για τον σωστό τεμαχισμό και την κοπή των κρεάτων.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ : ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
Περιγραφή και ονομασία κρεάτων. Σύσταση κρέατος, φυσική σύνθεση κρέατος. Σχέση σύστασης κρέατος και τρυφερότητας. Διάπλαση. Κατάσταση πάχυνσης. Ράτσες. Παράγοντες τρυφερότητας κρεάτων	**Οι μαθητές πρέπει να …** κατανοήσουν τη σημασία της ονομασίας, της σύστασης και της σύνθεσης των κρεάτων. γνωρίζουν τις διαστάσεις και τις συνθέσεις των κρεάτων, τη διάπλαση, την κατάσταση πάχυνσης και τις ράτσες των ζώων από τα οποία προέρχονται τα κρέατα.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΒΟΔΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

- Περιγραφή και ονομασία τεμαχίων βοδινού κρέατος.
- Εμπρόσθιο τέταρτο του βοδιού.
  ❒ Τεμάχια, τρόπος διαχωρισμού, παρασκευές.
- Εμπρόσθιο τέταρτο χωρίς σπάλα.
  ❒ Τεμάχια και τρόπος διαχωρισμού των τεμαχίων.
- Στήθος και πλατιές πλευρές, σειρά από κοτολέτες και μπριζόλες λαιμού.
  ❒ Τεμάχια, τρόπος διαχωρισμού τεμαχίων, παρασκευές.
- Σπάλα.
  ❒ Τεμάχια, διαχωρισμός των τεμαχίων, παρασκευές.
- Οπίσθιο τέταρτο.
  ❒ Φέτα ολόκληρη τεμαχισμένη με το κότσι.
  ❒ Νουά ή γωνία ή στρογγυλό ή φέτα ψεύτικη ή δεύτερη φέτα.
  ❒ Λάπα ή μπόσικο.
  ❒ Φιλέτο ή κόντρα.
  ❒ Φιλέτο και νουά πατισιέ τεμαχισμένα.
	Οι μαθητές πρέπει να …
	- κατανοήσουν τη σπουδαιότητα του τεμαχισμού του βοδινού κρέατος, δεδομένου ότι ανάλογα με τα τεμάχια αυτά υφίστανται διαφορετικές κατηγορίες και τρόποι παρασκευών.
	- γνωρίζουν τα διάφορα επιμέρους τεμάχια του βοδινού κρέατος και τη χρήση τους για διάφορες κατηγορίες παρασκευών.
	- αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τον σωστό τεμαχισμό του βοδινού κρέατος.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ : ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
✚ Μπούτι μόσχου. ✚ Μοσχάρι τεμαχισμένο. ✚ Τεμάχια μόσχου. ❒ Παρασκευές. ✚ Σπάλα μόσχου. ✚ Μπριζολάκι μόσχου και σβέρκος. ❒ Τρόπος διαχωρισμού. ❒ Παρασκευές. ✚ Στήθος μόσχου. ❒ Τρόπος διαχωρισμού τεμαχίων. ❒ Παρασκευές.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ■ γνωρίζουν κυρίως τις διαφορετικές χρήσεις του μοσχαρίσιου κρέατος, λόγω της τρυφερότητάς του σε σχέση με το βοδινό, δεδομένου ότι από την ανατομία του μόσχου προκύπτει σχεδόν η ίδια μέθοδος τεμαχισμού, όπως στο βοδινό κρέας.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ : ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΧΟΙΡΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
✚ Περιγραφή και ονομασία τεμαχίων χοιρινού κρέατος. ✚ Χοιρινό τεμαχισμένο σε χονδρά κομμάτια. ✚ Χρησιμοποίηση τεμαχίων χοιρινού κρέατος.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ■ αποκτήσουν τις απαραίτητες δεξιότητες για το σωστό τεμαχισμό του χοιρινού κρέατος ■ κατανοήσουν μέσω της διαδικασίας τεμαχισμού τη διαφορετική χρήση του και γνωρίσουν μια ποικιλία παρασκευών ανάλογα με τα αντίστοιχα τεμάχια.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ : ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΠΡΟΒΑΤΟΥ - ΑΡΝΙΟΥ - ΚΑΤΣΙΚΙΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
Περιγραφή και ονομασία τεμαχίων Πρόβατο ή αρνί - κατσίκι τεμαχισμένα σε χονδρά κομμάτια. Χρησιμοποίηση διαφόρων τεμαχίων. Παρασκευές.	**Οι μαθητές πρέπει να …** γνωρίζουν την ανατομία και τον διαφορετικό τρόπο τεμαχισμού των κρεάτων αυτών. αποκτήσουν τις σχετικές με τον τεμαχισμό τους δεξιότητες. γνωρίζουν τη χρήση των διαφόρων τεμαχίων στις διάφορες με αυτά τα κρέατα παρασκευές.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΚΤΗ : ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕΓΑΛΩΝ ΖΩΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
Γλώσσα, καρδιά, συκώτι, νεφροί, μυαλό, στομάχι. Τεμαχισμός και χρησιμοποίηση των υποπροϊόντων.	**Οι μαθητές πρέπει να …** γνωρίζουν την ιδιαιτερότητα των εντοσθίων και τη χρήση τους στις διάφορες παρασκευές. αποκτήσουν τις σχετικές με το απαιτούμενο για κάθε χρήση δεξιότητες τεμαχισμού τους.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΒΔΟΜΗ : ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
✚ Προϊόντα αλλαντοποιίας. ✚ Τεμάχια κρέατος αλατισμένα (παστά). ✚ Τεμάχια κρεάτων καπνιστά.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ■ γνωρίζουν τη χρήση τους στις διάφορες παρασκευές και τους τρόπους αποθήκευσης και συντήρησης της κατηγορίας αυτής των τροφίμων.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΟΓΔΟΗ : ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
✚ Προετοιμασία και τεμαχισμός πουλερικών. ✚ Τεμαχισμός πουλερικών σε μερίδες. ✚ Προετοιμασία πτερωτών κυνηγίων.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ■ γνωρίζουν την ανατομία της κατηγορίας αυτής των κρεάτων. ■ αποκτήσουν τις σχετικές με τον τεμαχισμό τους δεξιότητες. ■ γνωρίζουν τη χρήση των διαφόρων τεμαχίων τους στις διάφορες σχετικές παρασκευές.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΝΑΤΗ : ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΡΕΑΤΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
✚ Χρόνος και διάρκεια αποθήκευσης. ✚ Διαδικασία σιτέματος. ✚ Πίνακας σιτέματος κρεάτων για παρασκευές συσκευασίας αποθήκευσης σε κενό αέρος.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ■ γνωρίζουν τις τεχνικές του σιτέματος και της συντήρησής τους, ώστε να τα προφυλάσσουν από τον οποιονδήποτε κίνδυνο αλλοίωσης, φθοράς κλπ.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΚΑΤΗ : ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΨΑΡΙΩΝ – ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
Εισαγωγικά. Ιχθυοσκοπία. Οστρακόδερμα. Συντήρηση αλιευμάτων. Τεμαχισμός αλιευμάτων.	**Οι μαθητές πρέπει να …** γνωρίζουν τη σπουδαιότητα της προετοιμασίας και του τεμαχισμού των ψαριών και των οστρακοειδών. αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις για τη συντήρηση των αλιευμάτων. αποκτήσουν τις απαραίτητες με τον τεμαχισμό τους δεξιότητες.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

…Να γνωρίζουν οι μαθητές τους κανόνες σύνθεσης των διαφόρων μενού.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ : Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

- Σκοπός της ενότητας - εισαγωγή.
- Η σημασία και η αξία της σωστής σύνθεσης "Μενού" και κάρτας φαγητών.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

- Ισχύουσες διατάξεις και κανόνες για τη σύνθεση εδεσματολογίου.
- Μεριδολόγιο.
- Η κάρτα φαγητών .Το "Μενού".
- Απαραίτητες προϋποθέσεις για τη σύνθεση "Μενού".
- Κατηγορίες καταστημάτων.
- Οι πρώτες ύλες - Η εποχικότητα - Η καταλληλότητα των τροφών,
- Το κόστος τροφίμων και εδεσμάτων. - Η ανάλυση του κόστους - Η έρευνα αγοράς.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ : ΤΥΠΟΙ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

- Κατηγορίες εδεσμάτων.
- Τύποι γευμάτων.
  - Κύρια και δευτερεύοντα γεύματα.
  - Απλά, ενισχυμένα και σύνθετα γεύματα.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ : ΣΥΝΘΕΣΗ "ΜΕΝΟΥ" ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΒΑΣΕΙ ΤΩΝ ΔΙΑΤΑΞΕΩΝ ΤΟΥ ΕΟΤ.

- Σύνθεση πρωινού γεύματος.
- Σύνθεση γευμάτων και δείπνων.
- Βασικά και ενισχυμένα "Μενού".

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ : ΟΝΟΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΟΝΟΜΑΤΟΛΟΓΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- Μαγειρική ορολογία.
- Ονοματολογία παρασκευών μαγειρικής.
- Ονομασίες που σημαίνουν *"μέθοδο παρασκευής."*

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΚΤΗ : ΣΥΝΘΕΣΗ "ΜΕΝΟΥ" ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΚΟΥΣ ΚΑΝΟΝΕΣ

- Μεθοδολογική ανάλυση των κανόνων.
- Γενικοί βασικοί κανόνες σύνθεσης "Μενού".
- Ανάλυση της γραφής των "Μενού".
  - Η συμφωνία με το επίθετο.
  - Η χρήση και ο πλεονασμός του άρθρου κατά τη σύνταξη.
  - Η χρήση ενικού και πληθυντικού.
  - Η ορολογία και ορθογραφία ζαχαροπλαστικής στα επιδόρπια.
- Η έκφραση "αλά".
- Ιδιαιτερότητες για την ορθή γραφή των "Μενού".
- Τα λάθη της γεύσης και του ταιριάσματος.
- Σύνθεση "Μενού" σύμφωνα με τις εποχές.
- Σύνθεση εορταστικών "Μενού".
- Σύνθεση "Μενού" για επετείους.
- Σύνθεση "Μενού" με συγκεκριμένο αριθμό θερμίδων.
- Σύνθεση μεσογειακών "Μενού".
- Σύνθεση ελληνικών "Μενού".
- Σύνθεση παιδικών "Μενού".

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΒΔΟΜΗ : ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΩΝ "ΜΕΝΟΥ"

- Κανόνες σύνθεσης ειδικών "Μενού".
- Δίαιτες ασθενών.
- Σύνθεση "Μενού" για διαβητικούς.
- Σύνθεση "Μενού" για πελάτες που πάσχουν από έλκος.
- Σύνθεση "Μενού" για παχείς πελάτες.
- Σύνθεση "Μενού" για καρδιοπαθείς και υπερτασικούς.
- Σύνθεση "Μενού" κατά της δυσκοιλιότητας.
- Σύνθεση "Μενού" για πελάτες που πάσχουν από γαστρίτιδα.
- Σύνθεση "Μενού" για πελάτες που πάσχουν από διάρροια.
- Σύνθεση "Μενού" για ασθένειες του ήπατος.
- Σύνθεση "Μενού" για πελάτες που πάσχουν από χολή.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΟΓΔΟΗ : “ΜΕΝΟΥ” ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

- Κανόνες σύνθεσης “Μενού” υγιεινής διατροφής.
- Μεσογειακή διατροφή

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΝΑΤΗ : ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ “ΜΕΝΟΥ” ΜΠΟΥΦΕ

- Κανόνες σύνθεσης “Μενού” για μπουφέδες.
  - Κλασσικός παραδοσιακός μπουφέ.
  - Εμπορικός μπουφέ.
  - Κρύος μπουφέ.
  - Ζεστός μπουφέ.
  - Πλούσιος μπουφέ.
  - Ελληνικός μπουφέ.
  - Μικτός μπουφέ.
  - Μπουφέ “self service”.
  - Μπουφέ για ψωμί.
  - Μπουφέ για γλυκά κ.λ.π.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΚΑΤΗ : ΣΥΝΘΕΣΗ - ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

- Ανάλυση τιμοκαταλόγου και κάρτας φαγητών.
- Διαφορές μεταξύ κάρτας και “μενού”.
- Τρόπος και σειρά γραφής.
- Το πιάτο ημέρας.
- Οι σπεσιαλιτέ.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΕΛΕΓΧΟΣ - ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Β

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

…Να είναι ικανοί οι μαθητές να υπολογίζουν και να ελέγχουν με πρακτικούς τρόπους το κόστος των προμηθειών και της εργασίας.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ : ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
Γνωριμία με τους εκπαιδευόμενους και ανάλυση των στόχων του μαθήματος. Σύνδεση του μαθήματος με την πρακτική άσκηση των μαθητών.		

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : ΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΚΑΙ ΟΙ ΚΛΑΔΟΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ ΤΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
Τα επισιτιστικά τμήματα του Ξενοδοχείου (F & B department). Η Διοίκηση (Management) στον τομέα F & B. ❑ Ο σχεδιασμός. ❑ Η οργάνωση. ❑ Ο συντονισμός. ❑ Το προσωπικό. ❑ Η διεύθυνση.	**Οι μαθητές πρέπει να …** αντιληφθούν τον τρόπο με τον οποίο συνδέονται τα επισιτιστικά τμήματα, και κάθε ένα από αυτά αποτελεί ένα κρίκο στην αλυσίδα των επισιτιστικών τμημάτων. αποκτήσουν μια γενικότερη θεώρηση για τον τρόπο με τον οποίο	Οι μαθητές να συγκρίνουν την επιχείρηση που πραγματοποιούν πρακτική άσκηση στον τομέα οργάνωσης του τμήματος F/B.

❑ Ο έλεγχος. ❑ Η εκτίμηση και διόρθωση.	οργανώνονται, ελέγχονται και διοικούνται αυτά τα τμήματα.	

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ : ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΤΥΠΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
	Οι μαθητές πρέπει να …	
✚ Πρότυπες προδιαγραφές αγορών. ✚ Πρότυπες συνταγές. ✚ Πρότυπες αποδόσεις. ✚ Πρότυπα μεγέθη μερίδων. ✚ Πρότυπο κόστος μερίδας. ✚ Ασκήσεις προτύπου κόστους.	■ διαπιστώσουν την αναγκαιότητα ύπαρξης προτύπων συνταγών, μεριδολογίων, αποδόσεων κ.λ.π.	■ Ο διδάσκων καθηγητής, σε συνεργασία με τους καθηγητές της ειδικότητας, να δώσει στοιχεία στους μαθητές, τόσα ώστε να συντάξουν πρότυπες συνταγές και βάσει αυτών πρότυπες αποδόσεις και και πρότυπα μεγέθη μερίδων καθώς και πρότυπο κόστος μερίδας. ■ Η άσκηση αυτή να συνδυαστεί με την ατομική πρακτική άσκηση των μαθητών στα εργαστήρια (στο μάθημα *Ελληνική και Διεθνής Κουζίνα*).

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ : ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
	Οι μαθητές πρέπει να …	
Γενικά περί κόστους. (Σταθερό, μεταβλητό, ημιμεταβλητό, πρότυπο ή προϋπολογισμένο κόστος, άμεσο, έμμεσο, συνδυασμένο, διακριτό, κόστος πρώτων υλών. - Δαπάνες προσωπικού, γενικά έξοδα). Υπολογισμός κόστους υλικών. (για menus, a la carte, ειδικές εκδηλώσεις. Ασκήσεις. Έλεγχος εκτίμηση και διορθωτικά μέτρα για το κόστος. ❑ Καθορισμός στόχων. ❑ Εκτίμηση - αποκλίσεις. ❑ Διορθωτικά μέτρα. Ασκήσεις.	καταλάβουν την έννοια του κόστους και τα είδη του.	Οι μαθητές μπορούν να χρησιμοποιήσουν τις έτοιμες συνταγές, που έχουν ήδη συντάξει, και με συμπληρωματικά στοιχεία από το διδάσκοντα να προχωρήσουν σε λύσεις ασκήσεων σχετικών με το κόστος.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ : ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
	Οι μαθητές πρέπει να …	
✚ Παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση του προσωπικού. ✚ Διαδικασίες ελέγχου της απόδοσης του προσωπικού ❑ Πρότυπα απόδοση και κόστους εργασίας. ❑ Χρήσιμες οδηγίες για το σωστό έλεγχο της απόδοσης και του κόστους εργασίας των επισιτιστικών μονάδων. ✚ Ασκήσεις.	■ προσδιορίζουν τους παράγοντες που καθορίζουν και διαμορφώνουν το εργατικό κόστος. ■ αξιοποιούν το εργατικό προσωπικό με απώτερο σκοπό τη μείωση του εργατικού κόστους.	■ Οι μαθητές, με την καθοδήγηση του καθηγητή να βρουν νέους τρόπους (μεθόδους) ελέγχου του προσωπικού και δημιουργίας κινήτρων για την αύξηση της παραγωγικότητας.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΚΤΗ : ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
	Οι μαθητές πρέπει να …	
✚ Μερίδες. ✚ Υποκειμενικές μέθοδοι κοστολόγησης. ❑ Μέθοδος της λογικής τιμής. ❑ Μέθοδος της μέγιστης τιμής. ❑ Μέθοδος της χαμηλής τιμής. ❑ Μέθοδος της τιμής του ενστίκτου. ✚ Αντικειμενικές μέθοδοι κοστολόγησης. ❑ Μέθοδος των παραγόντων. ❑ Μέθοδος βασικής τιμής πώλησης. ❑ Μέθοδος προσαυξήσεων.	■ διαπιστώσουν τη σπουδαιότητα της αναζήτησης και σωστής επιλογής μεθόδων τιμολόγησης. ■ γνωρίσουν τις αποκλίσεις, που έχουν μεταξύ τους, για τις ίδιες παρασκευές, οι παράπλευρα αναφερόμενες μέθοδοι. ■ χρησιμοποιούν τις διάφορες μεθόδους τιμολόγησης.	■ Οι μαθητές, με την καθοδήγηση του καθηγητή να υπολογίσουν τιμές με διαφορετικές μεθόδους.

❑ Μέθοδος βασισμένη στο Ν.Σ.Ε. ❑ Hubbard Formula. Ασκήσεις		

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΒΔΟΜΗ : ΑΠΟΔΟΣΗ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
▪ Απόδοση κρεάτων ανά είδος και τρόπο παρασκευής (φύρες καθαρίσματος, ψησίματος κ.λ.π.). ▪ Αναλυτική κοστολόγηση χονδροτεμαχίων. Κοστολόγηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ μπορεί να εφαρμόζει τους κανόνες απόδοσης των τροφίμων στον υπολογισμό των προμηθειών και παρασκευασμάτων.	▪ Να δοθούν σχετικές ασκήσεις.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ :

- Ο διδάσκων σε συνεργασία με τους καθηγητές της ειδικότητας (των μαθημάτων Μαγειρικής, Τεμαχισμού και Ζαχαροπλαστικής, να δώσει στους εκπαιδευόμενους ασκήσεις, που αφορούν στην πρακτική των παραπάνω μαθημάτων, προσαρμοσμένες στο περιεχόμενο του παρόντος μαθήματος.
- Η διδασκαλία θα πρέπει να εμπλουτίζεται με διανομή εντύπων (φύλλα κοστολόγησης - πρότυπης απόδοσης - τιμολόγησης) σε συνδυασμό με τα εργαστηριακά μαθήματα της ειδικότητας.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

…Να γνωρίσουν οι μαθητές τις διάφορες ποικιλίες κρασιών και ποτών και την σχέση τους με την γαστρονομία.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ
- Εισαγωγή
- Προέλευση και εξάπλωση της αμπέλου
- Ιστορική αναδρομή-Αμπελοκαλλιέργεια στην αρχαιότητα
- Σημασία του κρασιού στην αρχαιότητα

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ
- Η αμπελοκαλλιέργεια στον παγκόσμιο και στον ελλαδικό χώρο
- Ποικιλίες αμπέλου
- Είδη σταφυλιών(οινοποιίας, επιτραπέζια, σταφιδοποιίας)

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ
- Τα αμπελουργικά προϊόντα
- Σταφίδες(κορινθιακή, σουλτανίνα)
- Ξύδι, Μούστος, Πετιμέζι, Σταφιδίνη
- Κρασί (επιτραπέζιοι οίνοι, επιδόρπιοι, αφρώδεις, ξηροί, γλυκείς, ρητινήτης οίνος)
- Κρασιά ΟΠΑΠ-ΟΠΕ
- Η ετικέτα του κρασιού

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ
- Οινοπαραγωγικές περιοχές στην Ελλάδα και στο εξωτερικό
- Ελληνική παραγωγή
- Χαρακτηριστικά των ελληνικών κρασιών
- Είδη ελληνικών κρασιών

ΕΝΌΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ
- Ωρίμανση του σταφυλιού-Τρύγος
- Σύσταση του γλεύκους
- Αλκοολική ζύμωση
- Μέθοδοι οινοποίησης-Παραγωγή κρασιού
- Ερυθρά οινοποίηση
- Λευκή οινοποίηση
- Ροζέ κρασιά

- Γλυκά κρασιά
- Σαμπάνια-Αφρώδη κρασιά

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΚΤΗ

- Παρακολούθηση της ζύμωσης του γλεύκους
- Εμφιάλωση-Πωματισμός
- Αποθήκευση
- Παλαίωση του κρασιού

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΒΔΟΜΗ

- Σερβίρισμα του κρασιού
- Αρμονία κρασιού και φαγητού
- Γευσιγνωσία-Degustateurs
- Ειδικά σκεύη και ποτήρια ελέγχου
- Χρώμα- Όψη- Άρωμα -Γεύση του κρασιού
- Όροι που χαρακτηρίζουν ένα κρασί(π.χ γεμάτο,στρογγυλό κ.τ.λ)

ΕΝΟΤΗΤΑ ΟΓΔΟΗ

- Απόσταξη-Αλκοολούχα ποτά
- Ουίσκι(malt,berbon,blended)
- Κονιάκ-Αρμανιάκ-Μπράντυ-Βερμούτ-Μαρτίνι
- Τσίπουρο,τσικουδιά ούζο
- Ρούμι,βότκα τεκίλα,τζίν
- Ηδύποτα(λικέρ)
- Κοκτέιλ διάφορα
- Aperitifs-Disestifs
- Μπύρα(pilsener,lager)

  Σε κάθε περίπτωση εξετάζονται οι πρώτες ύλες,ο τρόπος παρασκευής, η παλαίωση,οι οινοπνευματικοί βαθμοί, η εμφιάλωση και ο τρόπος σερβιρίσματος.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

…Να είναι ικανοί οι μαθητές να αναλύουν την διάρθρωση της τουριστικής αγοράς και να μπορούν να προσδιορίζουν τις ιδιαιτερότητες της τουριστικής αγοράς.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ : ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
Γενικά περί τουρισμού.		Να αναφερθούν σχετικά με τον τουρισμό στην Ελλάδα

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : Η ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΗ ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
Η οριοθέτηση της εξέλιξης του τουρισμού. Η πρώτη περίοδος εξέλιξης του τουρισμού. Η δεύτερη περίοδος εξέλιξης του τουρισμού. Η τρίτη περίοδος εξέλιξης του τουρισμού.	**Οι μαθητές πρέπει να …** αξιολογούν τα ιστορικά γεγονότα που συνέβαλλαν στην εξελικτική πορεία του τουρισμού. καθορίζουν και ερμηνεύουν τους καθοριστικούς παράγοντες στους οποίους οφείλεται η ραγδαία ανάπτυξή του.	Να δοθούν σχετικές εργασίες.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ : ΟΙ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
	Οι μαθητές πρέπει να …	
✚ Παράγοντες ανάπτυξης του διεθνούς τουρισμού και αντιμετώπιση των προβλημάτων, που δημιουργούνται από αυτή. ✚ Τάσεις μαζικού τουρισμού. ✚ Τα κίνητρα και οι φραγμοί της τουριστικής μετακίνησης. ✚ Τα επακόλουθα της τουριστικής ανάπτυξης. ✚ Η συμβουλή τουριστικής ανάπτυξης στην οικονομία. ✚ Το μέλλον του τουρισμού.	■ καθορίζουν τις θετικές και αρνητικές επιδράσεις του τουρισμού και εξηγούν πώς πρέπει να αντιμετωπίζονται τα προβλήματα που προκύπτουν απ' αυτόν. ■ αναλύουν τα κίνητρα και τους φραγμούς της τουριστικής μετακίνησης. ■ προσδιορίζουν και εξηγούν τις συνέπειες των τεχνολογικών εξελίξεων στον τουρισμό.	■ Να δοθεί εργασία με θέμα τις θετικές και αρνητικές επιπτώσεις του τουρισμού σε μια τουριστική περιοχή. ■ Η εργασία θα δοθεί στους μαθητές καθ' ομάδες. Κάθε ομάδα θα αναπτύξει το παραπάνω θέμα για μια τουριστική περιοχή, που θα επιλέξει η ίδια.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ : Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
	Οι μαθητές πρέπει να …	
✚ Η σύγχρονη μορφή του τουρισμού. ✚ Το εννοιολογικό περιεχόμενο και η φύση του τουρισμού. ✚ Ορισμοί για τον τουρισμό. ✚ Τουριστική βιομηχανία και η διάρθρωσή της. ✚ Η τουριστική αγορά και τα συστατικά στοιχεία της. ✚ Τυποποίηση και διάκριση του τουρισμού σε βασικές κατηγορίες (μαζικός, ατομικός, εσωτερικός, εξωτερικός, συνεχής, εποχιακός).	■ καθορίζουν και αναλύουν τα συστατικά στοιχεία του τουριστικού σύνθετου. ■ ορίζουν και περιγράφουν τη διάρθρωση της τουριστικής αγοράς. ■ κατανοούν τα καθοριστικά στοιχεία των εννοιών του τουρισμού. ■ κατονομάζουν τους βασικούς τύπους τουριστικών προορισμών και επισημαίνουν τους αντίστοιχους ελληνικούς τουριστικούς τόπους. ■ προσδιορίζουν και	■ Να δοθούν σχετικές εργασίες κατά προτίμηση τέτοιες που να αφορούν σε θέματα εναλλακτικών μορφών τουρισμού.

- Οι ευρύτερα διαδεδομένες εναλλακτικές μορφές τουρισμού (γενικός τουρισμός, μορφωτικός, εκθέσεων, υγείας, άθλησης, πόλης, συνεδριακός, περιπέτειας, οικογενειακός, τρίτης ηλικίας, χειμερινών σπορ, παραχείμασης, ορεινός, αγροτικός, θαλάσσιος, χρονομεριστικός, θρησκευτικός, επιλεκτικός, κινήτρων, οικολογικός, λαϊκός, κοσμοπολίτικος, κοινωνικός, τουρισμός αναπήρων). - Τα τουριστικά αγαθά και υπηρεσίες. - Οι σημαντικότερες διακρίσεις των τουριστικών υπηρεσιών. - Οι ιδιαιτερότητες των τουριστικών υπηρεσιών (το άυλο των τουριστικών υπηρεσιών, η ετερογένεια, η εποχικότητα, το φθαρτό, το αδιαχώριστο, η αλληλεξάρτηση, το υψηλό σταθερό κόστος στην παραγωγή τουριστικών υπηρεσιών). - Οι παράγοντες που παρακινούν τους ανθρώπους να επισκεφθούν τουριστικούς προορισμούς.	αναλύουν τις ιδιαιτερότητες των τουριστικών υπηρεσιών.	

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ : ΟΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
	Οι μαθητές πρέπει να …	
Ο τουρισμός και η κοινωνική αλλαγή. Οι επιδράσεις του τουρισμού στους ανθρώπους, την οικογένεια και την κοινωνία. Οι επιπτώσεις του τουρισμού στην ηθική συμπεριφορά των ατόμων. Ο τουρισμός και η δημόσια υγεία.	επισημαίνουν και αναλύουν τη σχέση που υπάρχει μεταξύ της σύγχρονης τουριστικής ανάπτυξης και της κοινωνικής αλλαγής, καθώς και να εξηγούν τις διαφοροποιήσεις που επέρχονται στις τοπικές κοινωνίες. καθορίζουν με ποιο τρόπο ο τουρισμός επηρεάζει τα θέματα δημόσιας υγείας και σε ποιους ακριβώς χώρους εντοπίζονται.	Να δοθούν σχετικές εργασίες με την επίδραση του τουρισμού στις τοπικές κοινότητες

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΚΤΗ : ΟΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
	Οι μαθητές πρέπει να …	
Οι επιδράσεις του τουρισμού στον πολιτισμό. Ο τουρισμός και το περιβάλλον. Οι επιδράσεις του τουρισμού στο οικοσύστημα.	επεξηγούν τις βασικές επιδράσεις του τουρισμού στον πολιτισμό. καθορίζουν και τιμολογούν γιατί και με ποιους τρόπους επιδρά ο τουρισμός στο περιβάλλον και το οικοσύστημα.	Να δοθούν σχετικές εργασίες με την επίδραση του τουρισμού στο περιβάλλον και την σημασία που έχει η προστασία του περιβάλλοντος.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΓΑΛΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΓΑΛΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος είναι να συνδεθεί η ξένη γλώσσα με την ειδικότητα έτσι ώστε ο μαθητής να είναι ικανός να κατανοεί και να χρησιμοποιεί λεξιλόγιο και φράσεις που άπτονται της ειδικότητας του

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

(Α) ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ - ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ
Βασικό λεξιλόγιο
Συντμήσεις
Διεθνείς όροι επικοινωνίας
Χρήση λεξικού, εύρεση λέξεων και επιλογή εννοιών

(Β) ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΘΕΜΑΤΟΣ -ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Πλάνο περιγραφής και Εκφράσεις.

(Γ) ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΦΟΡΙΚΟΥ ΛΟΓΟΥ
Εκφράσεις χρήσιμες για την παραγωγή και την κατανόηση προφορικού λόγου.

(Δ) ΚΕΙΜΕΝΑ
Με βάση απλά κείμενα οι μαθητές θα διδαχθούν βασικές λέξεις και ειδικούς όρους που χρησιμοποιούνται στην μαγειρική και ζαχαροπλαστική και κυρίως λέξεις και διαλόγους που αφορούν

- Στην ονομασία σκευών και εξοπλισμού κουζίνας
- Στην ονομασία εδεσμάτων και γλυκισμάτων
- Στον τρόπο παρασκευής εδεσμάτων και γλυκισμάτων
- Στον τρόπο σερβιρίσματος
- Στην υποδοχή και στην εξυπηρέτηση των πελατών

Κείμενα σχετικά με την καθημερινή ζωή και την κοινωνία,

Ασκήσεις κατανόησης των κειμένων, υπό τη μορφή ανάπτυξης, πολλαπλής επιλογής, σωστού-λάθους, κριτικής κ.α.

Ασκήσεις λεξιλογίου πάνω στο διδαγμένο λεξιλόγιο του κειμένου, υπό τη μορφή παραγωγής αντιθέτων, παραγώγων, συνωνύμων, ένωσης προτάσεων κ.α.

(Ε) ΑΣΚΗΣΕΙΣ

Διάφορες ασκήσεις για την κατανόηση και την εμπέδωση της γραμματικής, συντακτικής και γλωσσικής διδαγμένης ύλης, υπό τη μορφή κενών, πολλαπλής επιλογής, σωστού- λάθους, μετατροπής κ.α.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ+9Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**
ΩΡΕΣ: 1Θ + 9Ε

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να γνωρίσουν οι μαθητές τις βασικές αρχές της μαγειρικής τέχνης , όπως επίσης και τους τρόπους παρασκευής και σύνθεσης των διαφόρων εδεσμάτων από την ελληνική και την διεθνή κουζίνα.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το θεωρητικό μέρος του μαθήματος, συνίσταται να γίνεται στο εργαστήριο και να ακολουθείται από την αντίστοιχη πρακτική άσκηση

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ : ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΓΕΝΙΚΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Τι είναι γαστρονομική τέχνη και τι μαγειρείο. ▪ Ιστορία της μαγειρικής τέχνης. ▪ Τεχνική οργάνωση της κουζίνας. ▪ Εξοπλισμός κουζίνας. ▪ Ενδυμασία του εξοπλισμού κουζίνας. ▪ Σύνθεση του προσωπικού κουζίνας. ▪ Ορολογία της γαστρονομικής τέχνης. ▪ Καρυκεύματα - μπαχαρικά. ▪ Βαθμοί συντήρησης τροφίμων σε ψυκτικούς χώρους. ▪ Εργαλεία και σκεύη επαγγελματικής κουζίνας. ▪ Διαρρύθμιση του χώρου κουζίνας. ▪ Κανόνες ασφάλειας στο εργασιακό περιβάλλον.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ κατανοήσουν με λεπτομερή ανάλυση τη σημαντικότητα της ειδικότητας της μαγειρικής τέχνης στον τουρισμό, τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και τη συμμετοχή της στην ποιοτική αναβάθμισή του. ▪ γνωρίζουν τη σημασία της ευπρεπούς και κατάλληλης παρουσίας του προσωπικού της κουζίνας. ▪ γνωρίζουν τις εγκαταστάσεις και τη λειτουργία τους. ▪ γνωρίζουν τους κανόνες ασφαλείας για τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό της κουζίνας.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : ΒΑΣΕΙΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
	Οι μαθητές πρέπει να …
▪ Τα φον ή ζωμοί της κουζίνας ▪ Ζωμός ψαριών. ▪ Φον ή ζωμός σκούρος διαυγής (μόσχου). ▪ ζωμός ποουλερικών ▪ ζωμός λαχανικών ▪ ζωμός κυνηγιών ▪ ρου ▪ ντυξέλ.	▪ γνωρίζουν και να αποκτήσουν εμπειρίες για τις βάσεις της κουζίνας.
ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ ▪ Μαρινάδες στιγμής για κρέατα σχάρας. ▪ Μαρινάδες για γκαλατίνες, τερίνες, πατέ. ▪ Μαρινάδα ωμή για μεγάλα κομμάτια κρεάτων. ▪ Μαρινάδα ψημένη ▪ διάφορες ειδικές μαρινάδες.	▪ γνωρίζουν και να αποκτήσουν εμπειρίες με την πρακτική τους άσκηση στις μαρινάδες και φάρσες.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ : ΣΟΥΠΕΣ (ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΗ)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Διαυγείς σούπες. ▪ Κονσομέ βοδινού απλός – διπλός – κρύος και παράγωγα. **ΚΟΝΣΟΜΕ ΚΥΝΗΓΙΟΥ & ΠΑΡΑΓΩΓΑ** ▪ Κονσομέ αλά σασέρ, αλά Καστελάν.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τα διάφορα είδη στις σούπες και τα κονσομέ. ▪ αποκτήσουν εμπειρίες με την πρακτική τους εξάσκηση στην παρασκευή σουπών και κονσομέ.
ΒΕΛΟΥΤΕ - ΚΡΕΜΕΣ ▪ Παρμαντιέ, Κρεσί, , ▪ Σαιν Ζερμαίν,. ▪ Μπότσαρη,. ▪ Σπαράγγια. ▪ Σέλινο,. ▪ Πρεντανιέρ,. ▪ Ντυπαρύ. **ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΘΝΙΚΕΣ & ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ** ▪ Σούπα μπορς ▪ Μινεστρόνε, Όξτεϊλ. ▪ Μπισκ. ▪ Μπουγιαμπέσα, **ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΟΥΠΕΣ** ▪ Κακαβιά, ψαρόσουπα, σούπα θαλασσινών (μεσογειακή) . ▪ Μαγειρίτσα, κρεατόσουπα, κοτόσουπα αυγολέμονο. ▪ Τραχανάς. ▪ Φασόλια, φακές, ρεβίθια.	

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ : ΣΑΛΤΣΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΙΣΠΑΝΙΚΗ - ΝΤΕΜΙ ΓΚΛΑΣ & ΠΑΡΑΓΩΓΑ ▪ Σασέρ. ▪ σω φουά, Ντιάμπλ, Μαδέρα, Ζιγκαρά ▪ Μανιτάρια,. **ΒΕΛΟΥΤΕ ΓΕΡΜΑΝΙΚΗ ΣΟΥΠΡΕΜ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ** ▪ Ιντιέν, Ζεστή - κρύα, Άσπρη, Βιλερουά, ▪ Σουπρεμ **ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ** ▪ Αλά κρεμ, Μορνέι, **ΣΑΛΤΣΕΣ ΨΑΡΙΩΝ – ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ** ▪ Βεν μπλαν. ▪ Βεν ρουζ **ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ** ▪ Σάλτσα ζεστή - κρύα τομάτας, **ΣΑΛΤΣΑ ΟΛΛΑΝΤΑΙΖ & ΠΑΡΑΓΩΓΑ** ▪ Μπεαρναίζ, Μουσελίν. **ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΡΥΕΣ** ▪ Μαγιονέζα, Αγιολί, Ανταλούζ, ▪ Σαντιγί, , Ρεμουλάντ. ▪ Κοκτέιλ, Βινεγκρέτ. **ΣΑΛΤΣΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ** ▪ Αυγολέμονο, Λεμονιού. ▪ Άνηθου, Μάραθου, Κάπαρης, Σκόρδου.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν και αποκτήσουν εμπειρίες με την πρακτική τους άσκηση στις διάφορες σάλτσες.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ : ΒΟΥΤΥΡΑ - ΕΛΑΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΕΙΔΗ ▪ Υδρογονωμένα λίπη. ▪ Σπορέλαια. ▪ Ελαιόλαδο. ▪ Βούτυρο. **ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΒΟΥΤΥΡΩΝ (ΛΙΠΑΡΩΝ ΟΥΣΙΩΝ)** ▪ Πομάντ, φοντύ, Κλαριφιέ, Νουαζέτ. ▪ Μαίτρ ντ' οτέλ, ▪ Νουάρ,	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τη χρήση των διαφόρων ειδών βουτύρων και ελαίων στην ελληνική και διεθνή κουζίνα.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΚΤΗ : ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΥΓΩΝ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΥΓΩΝ ▪ Αυγά βραστά. ▪ Αλά κοκ, Μολέ. ▪ Τηγανητά μάτια. ▪ Ποσέ, Αν κοκότ, Μπρουγιέ. ▪ Ομελέτες. **ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ** ▪ Σφουγγάτο Μακεδονικό, Φρουτάλια Άνδρου. ▪ Αυγόχορτα στο τηγάνι, Αυγά στραπατσάδα. ▪ καγιανάς, σαγανάκι, ομελέτα αλά γκρέκ	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν και να αποκτήσουν εμπειρίες με την πρακτική τους στους διάφορους τρόπους παρασκευής αυγών.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΒΔΟΜΗ : ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΥΖΙΑ - ΖΥΜΕΣ - ΠΙΤΣΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΖΥΜΑΡΙΚΑ ■ Ζυμαρικά Ιταλιέν. ■ Ναπολιταίν ■ Μπολονέζ. ■ Πέστο. ■ Καρμπονάρα. ■ Με κιμά. ■ Παστίτσιο. ■ Τιμπάλ. ■ Ογκρατέν ■ Γιουβέτσι **ΡΥΖΙΑ** ■ Κρεόλ, Πιλάφι, Ριζότο, Ριζότο Ναπολιταίν. ■ Ετζιψιέν, Αλά Γκρέκ, Ιμπέριαλ. ■ Ιταλιέν, Μιλανέζ. ■ μυδοπίλαφο κ.ά. **ΖΥΜΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ** ■ Μπριός, Μπριζέ. ■ Ζύμη τηγανίσματος, Ζύμη για ραβιόλια. ■ Πάστα φλώρα, Ζύμη σουφλέ, Ζύμη φύλλου πίτας, Σφολιάτα. ■ Ζύμη Στρουντέλ, Ζύμη ζυμαρικών, Ζύμη πατέ, Ζύμη για κρέπες. ■ Παρασκευές … ✓ Ραβιόλια. ✓ Κανελόνια. ✓ Σουφλέ. ✓ Τυροφάρσες. ✓ Βολ - ω - Βαν ✓ Μπενιέ κ.ά. **ΠΙΤΣΕΣ - ΠΕΪΝΙΡΛΙ** ■ Παρασκευές … ✓ Μαργαρίτα. ✓ Μαρινάρα. ✓ Ρομάνο. ✓ Αλλαντικά, τυριά κ.ά. για φάρσες πεϊνιρλί.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ■ την πρακτική τους στις παρασκευές των διαφόρων ζυμαρικών..

ΕΝΟΤΗΤΑ ΟΓΔΟΗ : ΛΑΧΑΝΙΚΑ - ΠΑΤΑΤΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΠΑΤΑΤΕΣ ▪ Λυωναίζ, Αλά κρεμ, Αλυμέτ, Πάιγ τσιπς. ▪ Γκοφρέτ, Τηγανητές, Πον νέφ, Σουφλέ. ▪ Μπατάιγ, Ρομπ ντε σάμπρ, Σωτέ, Κοκότ. ▪ Ρισολέ, Φοντάν, Νουαζέτ, Ντουσέλ. ▪ Πουρέ, Κροκέτες κ.ά. **ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** ▪ Αγγινάρες. ❑ Βραστές, Αλά Πολίτα, Κλαμάρ. ❑ Γεμιστές, Μπουρεκάκια, Μουσακάς. ❑ Πουρέ, ▪ Σπαράγγια. ❑ Νατύρ, Βουτύρου, Αλά κρεμ. ❑ Ωγκρατέν, ▪ Μανιτάρια. ❑ Μορίγ, Αλά κρεμ, ❑ Σχάρας, Σωτέ, Προβενσάλ κ.ά. ▪ Μελιτζάνες. ❑ Τηγανητές, Αλά γκρεκ, Ωγκρατέν. ❑ Λαδερές, Ραγού, ❑ Μπουρεκάκια, Μουσακάς κ.α. **ΛΑΧΑΝΑ** ▪ Λαχανοντολμάδες, Σουκρούτ. ▪ Βρυξελλών αλά κρεμ,. **ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ** ▪ Τηγανιτά, Μπαρκέτες, Γεμιστά, λαδερά ▪ Ωγκρατέν, Γεμιστά αυγολέμονο, Μουσακάς κ.ά. **ΣΠΑΝΑΚΙ** ▪ Αλά κρεμ, βουτύρου. ▪ Σουφλέ, **ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ - ΜΠΡΟΚΟΛΟ** ▪ Μπουκετιέρ, , Γιαχνί κ.ά.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν και να αποκτήσουν εμπειρίες με την πρακτική τους στον ευρύ τομέα των λαχανικών.

ΑΝΤΙΔΙΑ - ΣΕΛΕΡΙ ■ Σαλάτα, **ΚΑΡΟΤΑ** ■ βισό, πουρέ κ.ά. **ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ - ΦΑΣΟΛΙΑ** ■ Φασολάκια πράσινα βουτύρου. ■ Λαδερά, Ραγού. ■ Πιάζ, Γίγαντες φούρνου, Σαλάτα κ.ά. **ΜΠΑΜΙΕΣ** ■ Ραγού, Λαδερά, γαρνιτούρες κ.ά. **ΑΡΑΚΑΣ** ■ Βραστός, Λαδερός, Βουτύρου, Ραγού. ■ Αλά φρανσέζ, **ΠΙΠΕΡΙΕΣ** ■ Πιπερονάτι, γεμιστές, Σχάρας **ΜΑΡΟΥΛΙΑ** ■ σαλάτα, μπρεζέ **ΡΕΒΕΣ, ΝΑΒΕΣ ,ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ** ■ Σαλάτες, γαρνιτούρες **ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ** ■ Γεμιστά, γλασέ, τηγανητά	

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΝΑΤΗ : ΣΑΛΑΤΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΣΥΝΘΕΤΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ (ΩΜΕΣ - ΒΡΑΣΤΕΣ) ▪ Χωριάτικη, Αλά πολίτα, ▪ Βολιώτικη, Κηπουρού, Αμπελουργού, Πράσινες ελληνικές. ▪ Άιντα, Ανταπούζ,. ▪ Εσπανιόλ. ▪ Ιταλιέν, Νισουάζ. **ΑΠΛΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ** ▪ Αγγουροντοματοσαλάτα, Λάχανο, Καρότο. ▪ Αντίδια, Ραδίκια, Χόρτα του βουνού, Βλήτα. ▪ Πατζάρια, Φινόκιο, ▪ Λάχανα διάφορα, Κουνουπίδι, Μπρόκολο, Βρούβες κ.ά.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν και να αποκτήσουν εμπειρίες με την πρακτική τους άσκηση στις διάφορες κατηγορίες των απλών και σύνθετων σαλατών.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΚΑΤΗ: ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ❒ Ψάρια, οστρακόδερμα, φρούτα θαλάσσης, χαβιάρι - μπλινί, μπρικ. ❒ Ζαμπόν, προσιούτο - βιρτζίνια, φουά γκρα, ασπίκ διάφορα. ❒ Μους, αβοκάντο με γαρίδες, πεπόνι με προσιούτο. ❒ Σαντουιτσάκια διάφορα, καναπέ ❒ Σύνθετες σαλάτες **ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ** ❒ Αυγοτάραχο Μεσολογγίου. ❒ Πηχτή χοιρινή. ❒ Αλλαντικά. ❒ Ψάρι (αθηναϊκή σφυρίδα). ❒ Όστρακα ωμά με λεμόνι (στρείδια, χτένια, κυδώνια κλπ.). **ΠΛΟΥΣΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ** ❒ Χαβιάρι. ❒ Σολωμός καπνιστός, μαριναρισμένος, μπρικ. ❒ Αυγοτάραχο. ❒ Γαρίδες - καραβίδες - αστακός - καβούρια. ❒ Φουά γκρα. ❒ Προσιούτο. **ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ** ❒ Διάφορα μπουσέ - βολ - οβάν. **ΜΠΑΡΚΕΤΕΣ** **ΤΑΡΤΑΛΕΤΕΣ** **ΡΙΣΟΛ** **ΖΕΣΤΕΣ ΠΙΤΕΣ** **ΚΡΟΜΕΣΚΙ** ❒ Σουβλάκια μικρά. ❒ Κρουστάντ. ❒ Νταρτουά. ❒ Φοντάντ. ❒ Φρίτο. ❒ Πίτσες διάφορες. ❒ Παρασκευές τυλιγμένες με μπέικον κ.ά.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν το αντικείμενο των ορεκτικών σε όλο του το φάσμα (κατηγορίες, είδη, υλικά, τρόποι και τεχνικές παρασκευής). ▪ μπορούν να τα παρασκευάσουν.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ	
❒ Τυροπιτάκια με φύλο χωριάτικο ή κρούστας ❒ Σπανακοπιτάκια, κοτοπιτάκια κ.ά. ❒ Πεϊνιρλί. ❒ Μπουρεκάκια διάφορα. ❒ Κεφτεδάκια τηγανιτά, ταραμοκεφτέδες, κρεμμυδοκεφτέδες, τοματοκεφτέδες, ψαροκεφτέδες, κεφτέδες οσπρίων. ❒ Σουβλάκια διάφορα (κρεάτων, λαχανικών κ.ά.) ❒ Γαρίδες σαγανάκι, γαρίδες καπρίς του chef. ❒ Μύδια τηγανιτά, αχνιστά, σαγανάκι κ.ά. ❒ Καλαμαράκια τηγανιτά, γεμιστά, σχάρας κ.ά. ❒ Χταπόδι σχάρας, λιαστό σχάρας, στιφάδο κ.ά. ❒ Σουπιές μικρές, ολόκληρες τηγανιτές κ.ά. Σουπιές κρασάτες, αχνιστές με κρεμμυδοτομάτα,. ❒ Σαλιγκάρια μπουρμπουριστά, στιφάδο κ.ά. ❒ Ντολμαδάκια ❒ Κολοκυθάκια τηγανιτά. ❒ Πεπερωνάτη, σπετσοφάι. ❒ Ορεκτικά από εντόσθια αρνιών - κατσικιών. √ Γαρδούμπες. √ Συκωταριά τηγανιτή λεμονοριγανάτη. √ Σπληνάντερο - κοκορέτσι.	

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΝΔΕΚΑΤΗ : ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΨΑΡΙΩΝ – ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ ❒ Βραστά λαχανικά ❒ Αλ ανγκλαίζ ❒ Φλορεντιν **ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΚΡΕΑΤΩΝ** ❒ Αγγλαίζ. ❒ Βισύ. ❒ Ζαρντινιέρ. ❒ Ζινγκαρά. ❒ Κλαμάρ. ❒ Μιλανέζ. ❒ Μπουκετιέρ.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τα σχετικά με τις γαρνιτούρες σε όλο τους το φάσμα (κατηγορίες, είδη, υλικά, τρόποι και τεχνικές παρασκευής) ▪ την τοποθέτησή τους στα διάφορα εδέσματα.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ + 9Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ**
ΩΡΕΣ: 1Θ + 9Ε

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να γνωρίσουν οι μαθητές τον τρόπο παρασκευής και παράθεσης σύνθετων εδεσμάτων από την ελληνική και την διεθνή κουζίνα.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το θεωρητικό μέρος του μαθήματος, συνίσταται να γίνεται στο εργαστήριο και να ακολουθείται από την αντίστοιχη πρακτική άσκηση

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ: ΜΟΣΧΑΡΙ ΒΟΔΙΝΟ **ΜΕΓΑΛΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ** ❑ Μπουργκινιόν. ❑ Ψητό κατσαρόλας. **ΕΣΚΑΛΟΠ** ❑ Βιεννουάζ. ❑ Αλά κρεμ. ❑ Χόφμαν. ❑ Ζινγκαρά. **ΠΟΠΙΕΤΕΣ ΜΟΣΧΟΥ** **ΚΟΤΣΙΑ - ΖΑΡΕ** ❑ Οσομπούκο ❑ Φρικασέ αυγολέμονο **ΝΕΦΡΑΙΜΙΑ-ΣΕΛΑ** ❑ Ψητή **ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΕΙΚ** ❑ Σατομπριάν ❑ Φιλέτα σχάρας ❑ Ουέλιγκτον ❑ Ροσίνι ❑ Στρογγανώφ ❑ Τ-Μπόν στέικ ❑ Αντρεκοτ ❑ Φιλέτο γεμιστό ❑ Φιλέτο αλά-**κρέμ**	**Οι μαθητές πρέπει να** γνωρίζουν και να αποκτήσουν εμπειρία σε διεθνείς και ελληνικές παρασκευές κρεάτων, βοδινού

ΚΑΡΕ ❑ Ψητό ❑ Μπριζόλες μόσχου γάλακτος σχάρας ❑ Σωτέ-Πανέ ❑ Μπριζόλες αλά-κρέμ. ❑ Μπριζόλες με σάλτσα μανιταριών ❑ Μπριζόλα κρασάτη **ΣΠΑΛΑ** ❑ Ψητή ❑ Μπλανκέ ❑ Φρικασέ ❑ Ραγού ❑ Γεμιστή ❑ Λεμονοριγανάτη **ΛΑΙΜΟΣ** ❑ Μπλανκέτ. ❑ Φρικασέ. **ΣΤΗΘΟΣ** ❑ Γεμιστό φούρνου ή κατσαρόλας. ❑ Κατσαρόλας. ❑ Κιμάς για φάρσες, γκαλατίνες κ.ά. **ΣΥΚΩΤΙ - ΝΕΦΡΑ - ΓΛΩΣΣΑ** ❑ Συκώτι σχάρας. ❑ Νεφρά σωτέ μαδέρας. ❑ Γλώσσα μπρεζέ, ❑ Γλυκάδια με μανιτάρια. ❑ Καρδιά στιφάδο. ❑ Σπλήνα γεμιστή. ❑ Κεφάλι βραστό με βινεγκρέτ, **ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΚΙΜΑ** ❑ Μπιτόκ αλά ρούς. ❑ Μπιτόκ α σεβάλ. ❑ Μπιφτέκια σχάρας. ❑ Μπιφτέκια φρικαντέλ. ❑ Κεφτέδες.	

❑ Σουτζουκάκια σμυρναίικα. ❑ Σαρμαδάκια **ΜΠΟΥΤΙ -** ❑ Μπραιζέ. ❑ μπουργκινιόν. ❑ Γκούλας. ❑ Ποπιέτες. ❑ Κοκκινιστό ❑ Στιφάδο. ❑ Παστιτσάδα. ❑ Σοφρίτο. ❑ Ναβαρέν. ❑ Μοσχάρι γιουβέτσι. ***ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : ΑΡΝΙ - ΠΡΟΒΑΤΟ – ΚΑΤΣΙΚΙ*** **ΜΕΓΑΛΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ** ❑ Σούβλας ❑ Φούρνου ❑ Γεμιστό ολόκληρο ψητό φούρνου ❑ Πουατιέ ❑ Αλ αγγλέζ ❑ Προβενσάλ ❑ Μπαρόν ❑ Ζαρντινιέρ ❑ Παριζιέν ❑ Ψητό φούρνου με πατάτες. ❑ Ψητό σε κληματόβεργες ❑ Σούβλας ❑ Γεμιστό ❑ Κλέφτικο ❑ Σκορδάτο στη λαδόκολα με δενδρολίβανο ❑ Βλάχικο Μακεδονίας ❑ Τσίτσιλα Κοζάνης **ΝΕΦΡΑΜΙΑ -ΣΕΛΑ** ❑ Ψητή ❑ Ζαρντινιέρ ❑ Μπουλανζέρ	**Οι μαθητές πρέπει να** γνωρίζουν και να αποκτήσουν εμπειρία σε διεθνείς και ελληνικές παρασκευές τεμαχίων και σφαγίων, αρνιού, προβάτου και κατσικιού

ΚΟΤΟΛΕΤΕΣ - ΝΟΥΑΖΕΤΕΣ **Κοτολέτες - Νουαζέτες** … ❑ Μαρεσάλ ❑ Αρμενοβίλ ❑ Βερ πρε **ΦΙΛΕΤΑ** ❑ Σχάρας - Ψητά ❑ Περσιγιέ ❑ Ντιαμπλέ ❑ Σωτέ ❑ Πανέ ❑ Ρονιονάντ ❑ Πουγιέ ❑ Μιλανέζ ❑ Μπερζέρ ❑ Βιλερουά ❑ Παριζιέν ❑ Αν παπιγιότ ❑ Σχάρας με θυμάρι ή ρίγανη ή θρούμπι ❑ Σωτέ λεμονοριγανάτο ❑ Σουβλάκια ψητά φούρνου, πανέ με σιμιγδάλι ,η με τριμμένα λαχανικά. **ΣΠΑΛΑ** ❑ Γεμιστή. ❑ Ψητή ❑ Πουαλέ ❑ Ραγού ❑ Ναβαρέν **ΣΤΗΘΟΣ** ❑ Ψητό ❑ Πουαλέ ❑ Επιγκράμ ❑ Ραγού ❑ Σπάλα γεμιστή ❑ Τέταρτο σπάλας γεμιστό ❑ Μακεδονίας ❑ Γιαουρτόβα Φλώρινας **ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΡΝΙΟΥ - ΚΑΤΣΙΚΙΟΥ** ❑ Φρικασέ με μαρούλια ❑ Φρικασέ με καρδιές αγγιναριών	

❑ Φρικασέ με λαχανικά αγγιναριών αλά πολίτα ❑ Κοκκινιστό με λαχανικά, με ζυμαρικά, με πουρέδες. ❑ Με μελιτζάνες, κολοκυθάκια, αρακά κ.ά. ❑ Με κυδώνια ή κυδώνια και κάστανα ❑ Ναβαρίνο ❑ Με σπανάκι και ρύζι, με δαμάσκηνα, με αμύγδαλα, ❑ με δημητριακά με όσπρια ❑ Λεμονάτες και λεμονοριγανάτες ❑ Στάμνας ❑ Σε τσουμπλέκι ❑ Αρνάκι Πασχαλινό Κασσάνδρας ❑ Αρνάκι αχνιστό ❑ Εξοχικό γάστρας ❑ Κοντοσούβλι ❑ Μισούλα ❑ Καβουρμάς	

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ : ΧΟΙΡΟΣ **ΚΑΡΕ** - Μπον φαμ Νορμάντ - Με λάχανο κόκκινο - Με σουκρούτ - Μπουλανζέρ - Ψητό φούρνου ή κατσαρόλας - Ψητό με πατάτες - Σούβλας - Γεμιστό με δαμάσκηνα - Ψητό στο φούρνο με ξινόμηλα. **ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ** - Σαρατιέρ - Πινάντ - Μιλανέζ - Ρομπέρ - Φλαμάντ - Ντιάμπλ - Σασέρ - Μαρσάν ντε βεν - Γκραν Μερ - Σχάρας - κρασάτες - λεμονάτες - τηγανιτές με σκόρδο – μαϊντανό - μπριζόλες σωτέ με πράσινες ελιές. **ΦΙΛΕΤΟ** - Ψαρονέφρι σχάρας, σωτέ, πανέ. - Γεμιστό - Σχάρας - Σωτέ - Σουβλάκι - Σουβλάκι οριεντάλ	**Οι μαθητές πρέπει να** - γνωρίζουν και να αποκτήσουν εμπειρία σε διεθνείς και ελληνικές παρασκευές τεμαχίων και σφαγίων χοίρου

ΜΠΟΥΤΙ ❑ Ψητό ❑ Πουαλέ ❑ Σαλέ ❑ Καπνιστό ❑ Μπρεζέ ❑ Μέτερνιχ ❑ Βιρτζίνια ❑ Εσκαλόπ ❑ Πανέ ❑ Πικάντα ❑ Μπλανκέτ ❑ Βραστό ❑ Ψητό ❑ Σκορδάτο ❑ Γεμιστό ❑ Ραγού ❑ Φρικασέ ❑ Ψητό φούρνου με αρωματικά λαχανικά ❑ Ψητό φούρνου ή σούβλας ❑ Βραστό με σως μουστάρδας ❑ Κομμάτια τηγανιτά λεμονοριγανάτα. ❑ Χοιρινό με πράσο ❑ Χοιρινό με σέλινο αυγολέμονο ❑ Χοιρινό με λάχανο τουρσί ❑ Χοιρινό με φασόλια ❑ Χοιρινό κοκκινιστό με πιλάφι - καρότα ❑ Χοιρινό με κάστανα ❑ Χοιρινό εξοχικό ❑ Χοιρινό με ζυμαρικά ή δημητριακά ❑ Χοιρινό με δαμάσκηνα, βερύκοκα, ξινό, μήλα, κυδώνια.	

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ - Λουκάνικα Νυρεμβέργης - Λουκάνικα Φρανγκφούρτης - Λουκάνικα Άτριο - Συριανά λουκάνικα τηγανισμένα με ρύζι και σάλτσα τομάτα - Σπετσοφάι - Πηλιορίτικο - Λουκάνικα τηγανιτά - Λουκάνικα τηγανιτά με αυγά	

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ : ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ **ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ** ➢ **ΟΛΟΚΛΗΡΑ** ❑ Μπον φαμ. ❑ Γεμιστό με διάφορες φάρσες ❑ Σατελέν ❑ Μικρά πουλερικά σχάρας ❑ Ψητά φούρνου ❑ Ψητά κατσαρόλας ❑ Σούβλας με αρωματικά φυτά ❑ Γεμιστά με διάφορες φάρσες ❑ Χριστουγεννιάτικα γεμιστά με ελληνικά τυριά ή λαχανικά ή χόνδρο ➢ **ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ** ❑ Αλζεριέν ❑ Βιεννουάζ ❑ Ανσιέν ❑ Μπον φαμ ❑ Σασέρ ❑ Φρικασέ ❑ Αλ' ιντιέν ❑ Μαρένγκο ❑ Μπιαρότ ❑ Κοκκινιστό με λαχανικά ή ζυμαρικά ή δημητριακά ή όσπρια ή πουρέ . ❑ Φρικασέ ❑ Κοτόπουλο με ανθόγαλα ❑ Κοτόπουλο με στρακοβούτυρο Κρήτης ❑ Τηγανιά ριγανάτη ❑ Στιφάδο ❑ Κοκκινιστό με ελιές ή πιπεριές ❑ Πουλερικά με ξηρά φρούτα ή κυδώνια, φρέσκα δαμάσκηνα, βερύκοκα, μήλα κ.ά. ❑ Κοτόπουλο μπαρδουνιώτικο με κασέρι, με πράσινες ελιές	**Οι μαθητές πρέπει να** ▪ γνωρίζουν και να αποκτήσουν εμπειρία σε διεθνείς και ελληνικές παρασκευές πουλερικών ολόκληρων και τεμαχισμένων

❑ Κοτόπουλο με αρωματικά φυτά ❑ Κοτόπουλο με τραχανά ❑ Κοτόπουλο με κρητικό πιλάφι ❑ Κοτόπουλο με λάχανο τουρσί ❑ Κόκορας κρασάτος ❑ Κόκορας ναβαρίνο ❑ Παστιτσάδα Κέρκυρας **ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ** ➢ **ΟΛΟΚΛΗΡΗ** ❑ Μπουρζουάζ ❑ Γαλοπούλα με σιπολάτα ❑ Γαλοπούλα γεμιστή ❑ Γαλοπούλα πιεμοντέζ ➢ **ΣΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ** ❑ Εσκαλόπ πανέ ❑ Σχάρας ❑ Σωτέ ❑ Α λα κρεμ ❑ Με μανιτάρια ❑ Σουβλάκι ❑ Στρογγονώφ ❑ Ψητή κατσαρόλας ❑ Γεμιστή **ΠΑΠΙΑ** ❑ Ψητή ❑ Πουαλέ ❑ Μπρεζέ ❑ Μπιγκαράντ σαλμί ❑ Με πορτοκάλι ❑ Με ελιές ❑ Φούρνου ❑ Σούβλας ❑ Κατσαρόλα ❑ Γεμιστή	

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ: ΥΔΡΟΒΙΑ **ΜΠΡΕΖΕ** **ΜΕΝΙΕΡ** ❑ Μπελ μενιέρ ❑ Γκρενόμπλ ❑ Φιλέτα γλώσσες με αμύγδαλα κ.ά. **ΠΑΝΕ** ❑ Αλ' αγγλαί **ΚΡΥΑ ΨΑΡΙΑ** ❑ Με ζελέ μπελβύ ❑ Με μαγιονέζα αν ζελ ❑ Σο - φρουά ❑ Φιλέτα ψαριού αλά μιρά ❑ Σολομός ποσέ με βούτυρο - άσπρο κρασί ❑ Πέστροφα ω μπλε ❑ Σαρδέλες μισουάζ ❑ Καλκάνι ποσέ με γάλα ❑ Μπαρμπούνια κρύα προβενσάλ ❑ Ψάρι φέτα πλακί ❑ Ψάρι φέτα Σπετσιώτα ❑ Μπαρμπούνια, κουτσομούρες μαρινάτες ❑ Μαρίδες, γόπες σαβόρ ❑ Μπουρδέτα Παξών ❑ Σαρδέλα - γαύρος λεμονορίγανη ❑ Σαρδέλα - γαύρος σαγανάκι Μακεδονίας. ❑ Σάρπα με μπάμιες Κρήτης ❑ Ροφός στιφάδο ❑ Τσιπούρες με σέλινο αυγολέμονο ❑ Ψάρι με σπανάκι - πράσα	**Οι μαθητές πρέπει να** ■ γνωρίζουν τις διάφορες -κυρίως ελληνικές - παρασκευές ψαριών και θαλασσινών γενικώς ■ γνωρίζουν και αποκτήσουν εμπειρίες σε παρασκευές διαφόρων ειδών, όπως μαλακίων, οστράκων, αμφιβίων κλπ..

❑ Ψάρι βραστό με αλιάδα ❑ Ξιφίας σουβλάκι ❑ Παλαμίδα, τόνος σε πήλινο στο φούρνο **ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ** ❑ Αστακός αλ' αμερικαίν ❑ Αστακός σχάρας ❑ Αστακός τερμιντόρ ❑ Αστακός καρντινάλ ❑ Αστακός κοκτέιλ ❑ Αστακός α λα παριζιέν ❑ Αστακός βραστός ή σχάρας λαδολέμονα ❑ Αστακός με σάλτσα θαλασσινών ❑ Καραβίδες μαρινάτες ❑ Καραβίδες σαγανάκι ❑ Καραβίδες ασπίκ ❑ Καραβίδες μους ❑ Καραβίδες τιμπάλ ❑ Γαρίδες ποσέ ❑ Γαρίδες σχάρας, τηγανιτές ❑ Γαρίδες με τομάτες και πιπεριές ❑ Γαρίδες κοκτέιλ ❑ Γαρίδες μικρολίμανο ❑ Γαρίδες βραστές - σχάρας λαδολέμονο ❑ Γαρίδες καπρίς του σεφ **ΚΑΒΟΥΡΙΑ** ❑ Καβούρια με μαγιονέζα ❑ Καβούρια γεμιστά ❑ Καβουρόπιτα ❑ Οστρακόδερμα ογκρατέν **ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ - ΣΟΥΠΙΕΣ** ❑ Καλαμάρια γεμιστά σχάρας ή φούρνου ❑ Καλαμάρια γεμιστά με ρύζι, λαδερά αχνιστά με κρεμμύδια - τομάτα, κρασάτα ❑ Θράψαλα, όπως τα καλαμάρια ❑ Σουπιές με ρύζι ❑ Σουπιές με σπανάκι ❑ Σουπιές γεμιστές με ρύζι	

λαδερές ❑ Σουπιές γεμιστές με σπανάκι και γκρατιναρισμένες με ελληνικά τυριά **ΧΤΑΠΟΔΙ** ❑ Μεναζέρ ❑ Κρασάτο ❑ Χταπόδι με ρύζι, με μακαρόνι κοφτό ❑ Μοσχοχτάποδο (ίδιες παρασκευές) **ΜΥΔΙΑ** ❑ Ποσέ ❑ Βελερουά ❑ Μαρινιέρ ❑ Με ρύζι ❑ Μαρασέλ ❑ Τηγανιτά ❑ Αχνιστά **ΣΤΡΕΙΔΙΑ** ❑ Ωμά με λεμόνι ❑ Ογκρατέν ❑ Φλορεντίν **ΟΣΤΡΑΚΑ** ❑ Ογκρατέν ❑ Μόρνεϊ **ΠΙΝΕΣ** ❑ Ψημένες με το καύκαλο ❑ Πίνες αχνιστές ❑ Αχνιστές με φρέσκες τομάτες **ΑΧΙΝΟΙ - ΦΟΥΣΚΙΑ - ΧΑΒΙΑΡΙ** ❑ Αχινοσαλάτα **ΦΡΟΥΤΑ ΘΑΛΑΣΣΗΣ** ❑ Με ρύζι, πιλάφι και κρόκο ❑ Κρέπες σελεστίν με φρούτα θαλάσσης ❑ Θαλασσινά με ρύζι **ΑΜΦΙΒΙΑ** ❑ Μενιέρ ❑ Τηγανιτά ❑ Πανέ αλ' αγγλαίζ ❑ Με αρωματικά φυτά	

❑ Ογκρατέν ❑ Βατραχοπόδαρα τηγανιτά ❑ Βατραχοπόδαρα τηγανιτά περασμένα με αυγό ❑ Βατραχοπόδαρα πανέ ❑ Βατραχοπόδαρα τηγανιτά με τομάτες ❑ Βατραχοπόδαρα κατσαρόλας λαδερά **ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ** ❑ Μπουργκινιόν ❑ Βινιερόν ❑ Ματελότ ❑ Μαρινιέρ ❑ Μενιέρ ❑ Σαλιγκάρια αχνιστά ❑ Σαλιγκάρια με ρύζι ❑ Σαλιγκάρια με χόνδρο ❑ Σαλιγκάρια με μυρωδικά ❑ Σαλιγκάρια τηγανιτά ❑ Σαλιγκάρια σχάρας	

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΤΑΞΗ Α΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1Θ+4Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**
ΩΡΕΣ: 1Θ+4Ε

ΤΑΞΗ : Α΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

…Να γνωρίσουν οι μαθητές τον τρόπο λειτουργίας και οργάνωσης του ζαχαροπλαστείου καθώς επίσης και τον τρόπο παρασκευής βασικών προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ : Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ ΣΑΝ ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ Η ΣΑΝ ΤΜΗΜΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Διακρίσεις ζαχαροπλαστείων (catering, ζαχαροπλαστείο ειδικευμένο κ.λ.π.). ▪ Τύποι ζαχαροπλαστείων (εργαστήριο σοκολατοποιίας, σφολιάτας - κρουασάν, σιροπιαστών γλυκών, ζαχαροπλαστεία διαφόρων παρασκευών, παγωτοποιία). ▪ Εγκαταστάσεις ζαχαροπλαστείου (κτίριο, κύριες και βοηθητικές αίθουσες, ηλεκτρικές, υδραυλικές, ψυκτικές κ.λ.π. εγκαταστάσεις). ▪ Εξοπλισμός ζαχαροπλαστείου (μηχανήματα, σκεύη, εργαλεία). ▪ Οργάνωση του εργαστηρίου του ζαχαροπλαστείου	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας του ζαχαροπλαστείου. ▪ διακρίνουν τους τύπους ανάλογα με τα προϊόντα και τον τρόπο παρασκευής τους. ▪ γνωρίζουν τις κύριες εγκαταστάσεις του ζαχαροπλαστείου. ▪ αναγνωρίζουν τα μηχανήματα, σκεύη και εργαλεία του ζαχαροπλαστείου και αναφέρουν τη χρήση τους. ▪ γνωρίζουν πώς να οργανώνουν και συντονίζουν τις εργασίες για το καλύτερο αποτέλεσμα και την αποφυγή σπατάλης χρόνου.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Περιγραφή επαγγέλματος. ▪ Ιεραρχία προσωπικού. ▪ Γνώσεις, δεξιότητες και προσόντα μπριγκάντας.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ αναγνωρίζουν το προσωπικό του ζαχαροπλαστείου. ▪ γνωρίζουν τα προσόντα, τα καθήκοντα και τις υποχρεώσεις του προσωπικού του ζαχαροπλαστείου. ▪ αντιληφθούν τη σπουδαιότητα τόσο της ατομικής τους υγιεινής, όσο και της υγιεινής των χώρων αποθήκευσης των πρώτων υλών και των χώρων παρασκευής και έκθεσης των προϊόντων.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ : ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Γλυκαντικές ύλες. ▪ Γάλα ▪ Κρεμα γαλακτος ▪ Αλεύρι. ▪ Λιπαρές ουσίες. ▪ Αυγά. ▪ Κακάο - Σοκολάτα. ▪ Αρώματα - Λικέρ ▪ Φρούτα - Ξηροί καρποί ▪ Διογκωτικές ύλες (μαγιά,αμμωνία,Β.Ρ, σόδα), νερό, αλάτι. ▪ Συντηρητικά τροφίμων.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τις πρώτες ύλες της ζαχαροπλαστικής, τα χαρακτηριστικά και τη χρήση τους.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ : ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΡΕΜΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

▪ Κατηγορίες ζεστές κρύες.
▪ Χαρακτηριστικά , χρήσεις, τρόπος παρασκευής
  ❑ σαντιγύ
  ❑ Πατισερί.
  ❑ Ανγκλέζ.
  ❑ Βαβαρουάζ.
  ❑ Σεράνο.
  ❑ Βουτύρου.
  ❑ Σιμιγδαλόκρεμα.
  ❑ Καραμελέ.
▪ Τρόπος παρασκευής.
	Οι μαθητές πρέπει να …
	
	▪ γνωρίζουν τις χρήσεις και τον τρόπο παρασκευής των βασικών κρεμών στη ζαχαροπλαστική.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ : ΜΑΛΑΚΕΣ ΖΥΜΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Κέικς. ❑ Χαρακτηριστικά - χρήσεις. , τρόπος παρασκευής ❑ Βασικοί τύποι κέικς … ✓ Λευκού. ✓ Σοκολάτας. ✓ Φρούτων. ❑ Αλμυρά κέικ. ▪ Παντεσπάνια. ❑ Χαρακτηριστικά , χρήσεις., τρόπος παρασκευής ❑ Βασικοί τύποι παντεσπανιού … ✓ Λευκού. ✓ Σοκολάτας. ✓ Σαβαγιάρ.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τις χρήσεις και των τρόπο παρασκευής των μαλακών ζυμών στη ζαχαροπλαστική. ▪ παρασκευάζουν τους συγκεκριμένους τύπους κέικς και παντεσπανιού.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΚΤΗ : ΜΑΡΕΓΚΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Προέλευση - ορισμός - χρήσεις. ▪ Τύποι μαρέγκας & τρόπος παρασκευής… ▪ Ιταλική. ▪ Ελβετική. ▪ Γαλλική.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τους τύπους μαρέγκας και τον τρόπο παρασκευής τους. ▪ παρασκευάζουν διάφορους τύπους μαρέγκας.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΒΔΟΜΗ : ΣΚΛΗΡΕΣ ΖΥΜΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Ζύμες ζαχαροπλαστικής ❑ Προέλευση - ορισμός - χρήσεις. ❑ Βασικές ζύμες & τρόπος παρασκευής ✓ Σφολιάτα. ✓ Ντεμί. ✓ Κουρού. ✓ Πίτσα. ✓ Ψωμί. ✓ Κρέπες. ✓ Σου. ✓ Πάστα φλώρα. ✓ Πάστα αλμυρή. ❑ Κρουασάν , ❑ Λουκουμάδες ❑ Μπριός.	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τις σκληρές ζύμες και τον τρόπο παρασκευής τους. ▪ παρασκευάζουν τους βασικούς τύπους σκληρών ζυμών και παστών - βάσεων.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΟΓΔΟΗ : ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΓΛΥΚΑ (ΤΑΨΙΟΥ)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
▪ Προέλευση - ορισμός – χρήση-τρόπος παρασκευής ❑ Μπακλαβάς. ❑ Καταϊφι. ❑ Γαλακτομπούρεκο. ❑ Εκμέκ. ❑ Σαραγλί	**Οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν και παρασκευάζουν τα συγκεκριμένα σιροπιαστά γλυκά.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΝΑΤΗ : ΓΛΥΚΑ ΠΡΩΙΝΟΥ- ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ - ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
■ Ορισμός – χρήση-τρόπος παρασκευής. ■ Τύποι … ❑ Βανίλιας. ❑ Σμυρναίικα. ❑ Σοκολάτας. ❑ Σαμπλέ. ❑ Σακούλας. ❑ Αμυγδάλου. ❑ Cookies	**Οι μαθητές πρέπει να …** ■ γνωρίζουν και παρασκευάζουν τα συγκεκριμένα κουλούρια και βουτήματα.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **4 Ε**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**
ΩΡΕΣ: 4Ε

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

…Να γνωρίσουν οι μαθητές τον τρόπο παρασκευής και παράθεσης σύνθετων γλυκισμάτων και επιδορπίων.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗ : ΣΥΝΘΕΤΕΣ ΚΡΕΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
➢ Κρέμα αγγλαίζ. ➢ Κρέμα μπαβαρουάζ. ➢ Κρέμα αμυγδάλου. ➢ Κρέμα βουτύρου. ➢ Κρέμα τυριού. ➢ Κρέμα κάστανου. ➢ Κρέμα σοκολάτας (γκανάζ).	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να** … ▪ γνωρίζουν τη σύνθεση, τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής. ▪ μπορούν να παρασκευάζουν τις κρέμες αυτές.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΥΤΕΡΗ : ΣΥΝΘΕΤΕΣ ΖΥΜΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ**
➢ Ζύμη κρουασάν. ➢ Ζύμη δανέζικη (ντενίς). ➢ Ζύμη μπριός. ➢ Ζύμη μπόμπας. ➢ Ζύμη κουρού. ➢ Ζύμη χωριάτικου φύλλου. ➢ Ζύμη μπαμπά - σαβαρέν. ➢ Ζύμη τηγανίσματος. ➢ Ζύμη για βάφλες.	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τη σύνθεση, τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής. ▪ μπορούν να παρασκευάζουν τις ζύμες αυτές.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΡΙΤΗ : ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Βασικές οδηγίες για την παρασκευή ψωμιού. ➢ Αρτοσκευάσματα. ➢ Ψωμί πολυτελείας. ➢ Ψωμί χωριάτικο. ➢ Ψωμί μπαγκέτα. ➢ Ψωμί ολικής άλεσης, σίκαλης. ➢ Ψωμί φόρμας, καλαμποκόψωμο. ➢ Ατομικά ψωμάκια	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν το βασικό εξοπλισμό και τις απαιτούμενες διαδικασίες για την παραγωγή ψωμιού και αρτοσκευασμάτων. ▪ μπορούν να παρασκευάζουν τα βασικά είδη ψωμιού..

ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΕΤΑΡΤΗ : ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΙΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Η εξέλιξη της σοκολατοποιίας. ➢ Τύποι, ποιότητες και είδη. ➢ Συντήρηση, αποθήκευση, πιθανά προβλήματα. ➢ Στρώσιμο σοκολάτας, ιδιαιτερότητες. ➢ Σοκολατένια ντεκόρ, τεχνικές. ➢ Σοκολατάκια (μαλακά, σκληρά κ.ά.)	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τους τύπους, τις ποιότητες και τα διάφορα είδη σοκολάτας. ▪ γνωρίζουν τις μεθόδους συντήρησης και αποθήκευσης της σοκολάτας και των παραγώγων της. ▪ γνωρίζουν τις τεχνικές στρωσίματος και δημιουργίας ντεκόρ με σοκολάτα. ▪ μπορούν δημιουργούν επικαλύψεις και διακοσμήσεις με σοκολάτα. ▪ γνωρίζουν τα διάφορα είδη τους και μπορούν να παρασκευάζουν σοκολατάκια.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΕΜΠΤΗ : ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Ευρωπαϊκό γλάσο. ➢ Δραγάντι. ➢ Αυγόγλασο. ➢ Διακόσμηση με καραμέλα. ➢ Νουγκατίνα (με καραμέλα για ντεκόρ). ➢ Διακόσμηση με σκούλα. ➢ Διακόσμηση με κορνέ. ➢ Διακόσμηση με πάστα αμυγδάλου. ➢ Διακόσμηση με πάστα ζάχαρης.	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ▪ έχουν κατανοήσει τη σημασία τις διακόσμησης. ▪ γνωρίζουν τα υλικά και τις τεχνικές διακόσμησης. ▪ μπορούν να πραγματοποιούν διακοσμήσεις παρασκευασμάτων με τα παραπλεύρως αναφερόμενα υλικά.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΚΤΗ : ΤΟΥΡΤΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Τούρτα αμυγδάλου. ➢ Τούρτα σοκολάτας. ➢ Τούρτα σεράνο. ➢ Τούρτα μόκα. ➢ Τούρτα κάστανο. ➢ Μους φρούτων. ➢ Τάρτα φρέσκων φρούτων. ➢ Τάρτα φρέσκων φρούτων. ➢ Black Forest	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τη σύνθεσή τους και τις δοσολογίες των υλικών τους. ▪ μπορούν να παρασκευάζουν τις τούρτες αυτές.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΒΔΟΜΗ : ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΣΕ ΜΕΡΙΔΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Πάστες διάφορες. ➢ Προφιτερόλ, σου, εκλαίρ. ➢ Λεμονόπιτα (lemon pie). ➢ Ταρτελέτες φρούτων κ.ά	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ■ γνωρίζουν τη σύνθεση και την τεχνική δημιουργίας παρασκευών ζαχαροπλαστικής σε μερίδες. ■ μπορούν να τις παρασκευάζουν.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΟΓΔΟΗ : ΚΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΔΕΥΤΕΡΑ ΓΛΥΚΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Τρουφάκια αμυγδάλου. ➢ Μπεζέδες, νουά καρυδιού. ➢ Εργολάβοι, κοκάκια, βραχάκια, ➢ Μον αμούρ, καρυδάτα, πουράκια κ.ά.	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ■ γνωρίζουν τα ονομαζόμενα μικρά γλυκά, τα οποία αποτελούν ένα σημαντικό μέρος της συνολικής παραγωγής. ■ γνωρίζουν τη σύσταση και τη δοσολογία των υλικών τους. ■ μπορούν να τα παρασκευάζουν.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΝΑΤΗ : ΤΑΡΤΕΣ - ΠΙΤΕΣ ΑΛΜΥΡΕΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Ζαμπονόπιτα. ➢ Τυρόπιτα. ➢ Σπανακόπιτα. ➢ Λουκανικόπιτα. ➢ Κοτόπιτα. ➢ Πρασόπιτα - χορτόπιτα. ➢ Κρεατόπιτα. ➢ Πεϊνιρλί, κις λωρέν.	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ■ γνωρίζουν τα διαφορετικά είδη και τις αντίστοιχες τεχνικές παρασκευής ταρτών και αλμυρών πιτών. ■ μπορούν να τις παρασκευάζουν.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΚΑΤΗ : ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ ΓΙΑ ΔΙΑΒΗΤΙΚΟΥΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, πρώτες ύλες, ειδικοί τρόποι παρασκευής. ➢ Τάρτες με βάση κρέμες. ➢ Ειδικές ζύμες (κέικ, βουτήματα).	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τα διαφορετικά είδη και τις αντίστοιχους τρόπους παρασκευής αυτών των γλυκών αλμυρών πιτών. ▪ μπορούν να τα παρασκευάζουν.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΝΔΕΚΑΤΗ : ΠΑΓΩΤΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Υγιεινή, συντήρηση, πηκτικά, σταθεροποιητές. ➢ Παγωτά με αυγά. ➢ Παγωτά με σεμιφρέντο. ➢ Παγωτά παρφαί. ➢ Παγωτά γρανίτες. ➢ Παγωτά σορμπέ	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τα διαφορετικά είδη και τις αντίστοιχους τρόπους παρασκευής και συντήρησης των παγωτών αυτών. ▪ μπορούν να τα παρασκευάζουν.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΩΔΕΚΑΤΗ : ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Συνδυασμός χρωμάτων, γεύσεων. ➢ Ζωγραφική πιάτου. ➢ Διακόσμηση καθρέπτη. ➢ Διακόσμηση γαμήλιων κλπ. εκδηλώσεων. ➢ Ντεκόρ με σκαλίσματα φρούτων - πάγου	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν και μπορούν να πραγματοποιούν τις διακοσμήσεις αυτές.

ΕΝΟΤΗΤΑ ΔΕΚΑΤΗ ΤΡΙΤΗ : ΔΙΕΘΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ
➢ Πουτίγκες. ➢ Σουφλέ ζεστά. ➢ Σουφλέ κρύα. ➢ Στρούντελ.	**Μετά το τέλος της διδασκαλίας της ενότητας οι μαθητές πρέπει να …** ▪ γνωρίζουν τα διαφορετικά είδη των παρασκευασμάτων αυτών και να μπορούν να τα πραγματοποιούν.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

Μάθημα:

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

ΤΑΞΗ Β΄

ΩΡΕΣ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : **1 Θ**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ & ΜΕΣΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Α4

Αθήνα 2007

ΜΑΘΗΜΑ : **ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ**
ΩΡΕΣ: 1Θ

ΤΑΞΗ : Β΄

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Σκοπός του μαθήματος Περιβάλλον Εργασίας είναι να αποκτήσουν οι μαθητές ένα υπόβαθρο γνώσεων που θα τους προετοιμάσει για την ομαλή ένταξη τους στην αγορά εργασίας.
Σκοπός του μαθήματος της Επιχειρηματικότητας είναι να εισαγάγει τους μαθητές στις βασικές έννοιες, στη χρησιμότητα καθώς και στη μεθοδολογία της επιχειρηματικότητας και να τους δώσει ένα βασικό υπόβαθρο γνώσεων χρήσιμων για την επαγγελματική τους σταδιοδρομία

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Α΄ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Περιβάλλον εργασίας -το γενικό πλαίσιο
    - Το εργασιακό περιβάλλον
    - Το νέο μοντέλο εργασίας
    - Ευέλικτες μορφές απασχόλησης

2. Τεχνικές εύρεσης εργασίας
    - Τρόποι εύρεσης εργασίας
    - Η τεχνική ένταξης στην αγορά εργασίας : Το βιογραφικό σημείωμα -δομή βιογραφικού σημειώματος

3. Οι εργασιακές σχέσεις
    - Η σύμβαση εργασίας και τα είδη της
    - Χρονικά όρια της εργασίας
    - Αμοιβή της εργασίας
    - Άδεια άσκησης επαγγέλματος
    - Βασική νομοθεσία ειδικότητας

Β΄ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

1. Η επιχειρηματικότητα
    - Επιχειρηματικότητα -επιχειρηματίας -επιχείρηση -διοίκηση επιχείρησης

2. Καινοτομία και επιχειρηματικότητα
    - Έρευνα και ανάπτυξη :η δημιουργία της καινοτομίας
    - Εφαρμογή και μέθοδοι εφαρμογής της καινοτομίας

3. Τα πρώτα βήματα μιας επιχειρηματικής πρωτοβουλίας
    - Τρόπος οργάνωσης μιας επιχείρησης
    - Η επιλογή της κατάλληλης νομικής μορφής και οι διαδικασίες ίδρυσης μιας επιχείρησης
    - Διαδικασία ίδρυσης ατομικής επιχείρησης
    - Διαδικασία ίδρυσης εταιρείας

4. Οι επιχειρηματικές δυσκολίες
    - Τι σημαίνει επιχειρηματική αποτυχία
    - Οι αιτίες των αποτυχιών των νέων επιχειρήσεων
    - Μέτρα αντιμετώπισης των κρίσεων

5. Η επιτυχημένη επιχειρηματικότητα
    - Ηγετικά προσόντα επιχειρηματία
    - Ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα της επιχείρηση