



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΓΙΑ ΜΑΘΗΜΑ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ

Πόλη και επαρχία Πάφου. Αρχαιολογικά μνημεία της πόλης της Πάφου

Κάντε κλικ στο κουμπί για να δείτε τις φωτογραφίες διαφόρων οφθαλμάτων της Πάφου.



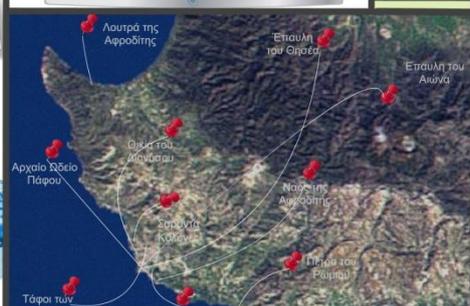
Οιολογία

Η ιστορία του αμπελιού και του κρασιού

Στάδια εφαρμογής HACCP

Συλλογικές Συμβάσεις

Απαιγία στα ξενοδοχεία από εργατοπαλαιμάκη προσωπικό



Σεπτέμβριος 2011



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ.....	2
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΚΟΝΩΝ	7
1. ΣΚΟΠΟΣ.....	1
2. ΓΕΝΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	2
2.1. ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ.....	2
2.2. ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ ΚΑΙ ΑΚΡΩΝΥΜΙΑ	3
2.3. ΨΗΦΙΑΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ (ΨΕΠ).....	4
2.3.1. Γενικές πληροφορίες για το ΨΕΠ.....	4
2.3.2. Τύποι Μαθησιακών Αντικειμένων	5
2.3.3. Χρησιμοποιώντας το ΨΕΠ.....	20
2.3.4. Προστιθέμενη αξία του ΨΕΠ στη διαδικασία διδασκαλίας και μάθησης.....	24
2.4. Η ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΗ ΒΑΣΗ ΤΟΥ ΨΕΠ.....	25
2.4.1. Θεωρίες μάθησης.....	25
2.4.2. Διδακτικές Προσεγγίσεις του ΨΕΠ.....	27
2.4.2.1 Διερευνητική μάθηση (discovery learning).....	27
2.4.2.2 Προβληματοκεντρική μάθηση (problem-based learning).....	28
2.4.2.3 Προκαθορισμένη πορεία δραστηριοτήτων για οικοδόμηση γνώσης (constructivist-based activities).....	30
2.4.2.4 Συνεργατική οικοδομιστική διδασκαλία	31
2.4.2.5 Διερώτηση (inquiry).....	32
2.4.2.6 Προβληματισμός	33
2.4.2.7 Συλλογή δεδομένων ή άλλων στοιχείων	33
2.4.2.8 Επεξεργασία και έκφραση ιδεών	33



2.4.2.9	Επεξεργασία εννοιολογικού μοντέλου	34
3.	ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ	35
3.1.	Γενικές Οδηγίες Χρήσης	35
3.1.1.	Συνιστώμενη Ανάλυση Θέασης (Screen Resolution)	35
3.1.2.	Διάταξη Περιεχομένου	36
3.1.3.	Πλοήγηση Περιεχομένου	36
3.1.4.	Τεχνικές Ρυθμίσεις	37
3.1.5.	Αναφορά δραστηριοτήτων στο ΣΔΜ.....	41
3.1.5.1	Γενικές πληροφορίες	41
3.1.5.2	Προσπέλαση Αναφορών Δραστηριοτήτων στο ΣΔΜ	43
3.1.5.3	Αναφορές δραστηριοτήτων ανά τύπο δραστηριότητας.....	46
3.2.	Ειδικές λειτουργίες πλοήγησης και χρήσης.....	52
3.2.1.	Οδηγίες προς τον Μαθητή.....	52
3.2.2.	Εκτύπωση Μαθησιακών Αντικειμένων (ΜΑ)	52
3.2.3.	Αποθήκευση Μαθησιακών Αντικειμένων	55
3.2.4.	Αντιγραφή / Επικόλληση Μαθησιακών Αντικειμένων	57
3.3.	ΚΟΥΜΠΙΑ ΚΑΙ ΠΛΑΙΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ.....	59
4.	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΜΟΝΑΔΩΝ ΨΕΠ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ.....	61
5.	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ – ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΨΕΠ.....	64
5.1.	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ01_Πόλη και Επαρχία Πάφου – Αρχαιολογικά Μνημεία της Πόλης της Πάφου_2.0.....	64
5.2.	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ02_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα που σχετίζονται με τη Θεά Αφροδίτη_2.0.....	69
5.3.	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ03_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα της Περιοχής Κουρίου_2.0.....	73



5.4.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ04_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα της Πόλης της Λευκωσίας_2.0.....	76
5.5.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ05_Φρούτα_2.0	80
5.6.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ06_Τυριά_2.0	84
5.7.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ07_Κρέατα_2.0	89
5.8.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ08_Ψάρια και Θαλασσινά_2.0.....	96
5.9.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ09_Πέψη των Τροφών_2.0	102
5.10.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ10_Νερό_2.0.....	107
5.11.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ11_Ενέργεια_2.0	113
5.12.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ12_Τύποι Τροφικής Δηλητηρίασης_2.0	120
5.13.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ13_Τρόποι Αποφυγής Τροφικών Μολύνσεων_2.0 .	124
5.14.	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ14_Φορείς Μικροβίων_2.0	130
5.15.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ01_Διατήρηση Τροφίμων_2.0.....	134
5.16.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ02_Υλικά συσκευασίας Τροφίμων_2.0	143
5.17.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ03_Σήμανση συσκευασμένων Τροφίμων_2.0.....	147
5.18.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ04_Πρόσθετες Ουσίες Τροφίμων_2.0.....	151
5.19.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ05_Ορισμός, Σημασία και Ιδιαιτερότητες της Κοστολόγησης στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις_2.0.....	157
5.20.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ06_Μονάδες Μέτρησης_2.0	163
5.21.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ07_Αγορές, Παραλαβή, Αποθήκευση και Έκδοση Τροφίμων και Ποτών_2.0	167
5.22.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ08_Έλεγχος και Κοστολόγηση Μεριδας Φαγητού_2.0 173	
5.23.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ09_Ορισμός Οινολογίας και η Ιστορία του Αμπελιού και του Κρασιού_2.0.....	178
5.24.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ10_Σταφύλι και Κρασί_2.0.....	183



5.25.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ11_Οινοποίηση_2.0	188
5.26.	T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ12_Απόσταξη_2.0	194
5.27.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ01_Σύστημα HACCP_2.0	200
5.28.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ02_Σύστημα HACCP: Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου_2.0	205
5.29.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ03_ΟΛΕΤ: Σχεδιασμός Εστιατορίου_2.0	210
5.30.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ04_ΟΛΕΤ: Σχεδιασμός Κουζίνας_2.0.....	215
5.31.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ05_Εμφάνιση του Εδεσματολόγιου_2.0	219
5.32.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ06_Το Εδεσματολόγιο ως Μέσο Προώθησης των Πωλήσεων_2.0	225
5.33.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ07_Επίδραση του Μαγειρέματος στα Θρεπτικά Στοιχεία και στις Τροφές_2.0	230
5.34.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ08_Ο ρόλος και η σημασία της Πληροφορικής και των Επικοινωνιών στην Τουριστική και Ξενοδοχειακή Βιομηχανία_2.0.....	234
5.35.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ09_Εφαρμογή της Πληροφορικής στην Ξενοδοχειακή Βιομηχανία_2.0	241
5.36.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ10_Διαχείριση Προμηθειών (Εφοδιασμός και Αποθέματα)_2.0.....	247
5.37.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ11_Επαγγελματική Ηθική_2.0.....	251
5.38.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ12_Προσωπικές/Ατομικές Ανάγκες του Πελάτη και Τύποι Πελατών_2.0.....	258
5.39.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ13_Χειρισμός Προβλημάτων και Παραπόνων_2.0 ..	264
5.40.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ14_Γραπτή και Προφορική Επικοινωνία_2.0.....	268
5.41.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ15_Νοηματική Επικοινωνία – Γλώσσα του Σώματος_2.0.....	273
5.42.	T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ16_Νομοθετικές Ρυθμίσεις_2.0	278
	BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	283



ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ	285
-------------------	-----



ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα 1 – Δομή του ΨΕΠ	5
Εικόνα 2 – Κείμενο αναφοράς.....	6
Εικόνα 3 – Υπερκείμενο.....	6
Εικόνα 4 – Επιλογή κειμένου	7
Εικόνα 5 – Επιπρόσθετες πληροφορίες (Ιστοσελίδες).....	8
Εικόνα 6 – Εικόνες σε κείμενο.....	9
Εικόνα 7 – Εικόνες σε υπερκείμενο.....	9
Εικόνα 8 – Εικόνα σε εκπαιδευτικό παιχνίδι	10
Εικόνα 9 – Παρουσίαση φωτογραφιών (Slideshow).....	10
Εικόνα 10 – Φωτογραφικό υλικό (3D Wall)	11
Εικόνα 11 – Οι τρεις εκδόσεις των εικόνων (από DVD – offline).....	11
Εικόνα 12 – Παράδειγμα εικόνων υψηλής ανάλυσης “high quality” (από DVD – offline)	12
Εικόνα 13 – Σχεδιάγραμμα (στατικό).....	13
Εικόνα 14 – Οπτικοακουστικό υλικό - Βίντεο.....	14
Εικόνα 15 – Πολυμεσική παρουσίαση.....	14
Εικόνα 16 – Προσομοίωση	16
Εικόνα 17 – Εκπαιδευτικό παιχνίδι	17
Εικόνα 18 – Δραστηριότητα αξιολόγησης	18
Εικόνα 19 – Διαδραστικός χάρτης.....	19
Εικόνα 20 – Λύση προβλήματος.....	20
Εικόνα 21 – Διεπαφή εκπαιδευτικού στην Εικονική Αίθουσα Διδασκαλίας	22
Εικόνα 22– Διεπαφή αναπαραγωγέα SCORM.....	23
Εικόνα 23 – Περιεχόμενο μονάδας ΨΕΠ και επιλογή αρχείου index.html	24
Εικόνα 24 – Διάταξη περιεχομένου στη μονάδα ΨΕΠ	36
Εικόνα 25 – Πλοήγηση περιεχομένου	37
Εικόνα 26 – Άνοιγμα μονάδων μη συνδεδεμένης έκδοσης (1).....	38
Εικόνα 27 – Άνοιγμα μονάδων μη συνδεδεμένης έκδοσης (2).....	38



Εικόνα 28 – Υπερσύνδεσμοι - μη συνδεδεμένη έκδοση των μονάδων ΨΕΠ (Παράδειγμα).....	39
Εικόνα 29 – Ρυθμίσεις για άνοιγμα υπερσυνδέσμων από έκδοση offline (1)	39
Εικόνα 30 – Ρυθμίσεις για άνοιγμα υπερσυνδέσμων από έκδοση offline (2)	40
Εικόνα 31 – Ρυθμίσεις για άνοιγμα υπερσυνδέσμων από έκδοση offline (3)	41
Εικόνα 32 – Περιληπτική αναφορά δραστηριοτήτων μαθητή	42
Εικόνα 33 – Λεπτομερής αναφορά δραστηριοτήτων μαθητή	43
Εικόνα 34 – Προσπέλαση αναφοράς σειρών μαθημάτων (Εκπαιδευτικός).....	44
Εικόνα 35 – Προσπέλαση αναφοράς σειρών μαθημάτων (Μαθητής)	45
Εικόνα 36 – Εμφάνιση αναφοράς μαθημάτων.....	45
Εικόνα 37 – Εμφάνιση αναφοράς δραστηριοτήτων μαθητή.....	46
Εικόνα 38 – Εμφάνιση λεπτομερούς αναφοράς δραστηριοτήτων μαθητή.....	46
Εικόνα 39 – Παράδειγμα καταχώρισης απάντησης σε δραστηριότητα Σωστό – Λάθος	47
Εικόνα 40 – Αναφορά δραστηριότητας Σωστού – Λάθους.....	47
Εικόνα 41 – Παράδειγμα καταχώρισης απάντησης σε δραστηριότητα Πολλαπλής Επιλογής.....	48
Εικόνα 42 – Αναφορά δραστηριότητας Πολλαπλής Επιλογής.....	48
Εικόνα 43 – Παράδειγμα καταχώρισης απάντησης σε δραστηριότητα Αντιστοίχισης (περίπτωση ορθής απάντησης)	49
Εικόνα 44 – Αναφορά δραστηριότητας Αντιστοίχισης σε περίπτωση ορθής απάντησης	49
Εικόνα 45 – Παράδειγμα καταχώρισης απάντησης σε δραστηριότητα Αντιστοίχισης (περίπτωση λανθασμένης απάντησης)	50
Εικόνα 46 – Αναφορά δραστηριότητας Αντιστοίχισης σε περίπτωση λανθασμένης απάντησης	50
Εικόνα 47 – Παράδειγμα καταχώρισης απάντησης σε δραστηριότητα Ανοικτού Τύπου	51
Εικόνα 48 – Αναφορά δραστηριότητας Ανοικτού Τύπου	51
Εικόνα 49 – Περιοχή οδηγιών	52



Εικόνα 50 – Εκτύπωση Μαθησιακών Αντικειμένων σε μη συνδεδεμένη έκδοση (offline).....	53
Εικόνα 51 – Εκτύπωση Μαθησιακών Αντικειμένων σε έκδοση SCORM μέσω του ΣΔΜ	54
Εικόνα 52 – Μεγέθυνση Μαθησιακών Αντικειμένων.....	55
Εικόνα 53 – Διαθεσιμότητα των ΜΑ στο φάκελο <i>resources</i> σε μη συνδεδεμένη έκδοση (offline).....	56
Εικόνα 54 – Διαθεσιμότητα των ΜΑ σε συνδεδεμένη έκδοση SCORM (μέσω του ΣΔΜ).....	57
Εικόνα 55 – Κύρια κουμπιά διεπαφής χρήστη με το ΨΕΠ	59
Εικόνα 56 – Πλαίσια ελέγχου απάντησης.....	60
Εικόνα 57 – Κουμπιά χειρισμού πολυμεσικής παρουσίασης.....	60

1. ΣΚΟΠΟΣ

Το παρόν εγχειρίδιο έχει αναπτυχθεί για σκοπούς υποστήριξης της προσπάθειας των εκπαιδευτικών να ενσωματώσουν το Ψηφιακό Εκπαιδευτικό Περιεχόμενο (ΨΕΠ) στη διαδικασία της διδασκαλίας και μάθησης. Το εγχειρίδιο είναι χωρισμένο σε δύο μέρη. Στο πρώτο μέρος παρουσιάζεται το πλαίσιο, οι αρχές και η φιλοσοφία βάση των οποίων αναπτύχθηκε το ΨΕΠ, καθώς επίσης και οι γενικές οδηγίες χρήσης και πλοήγησης στις μονάδες ΨΕΠ. Στο δεύτερο μέρος παρουσιάζονται οι βασικές πληροφορίες για κάθε μονάδα ΨΕΠ και οι λύσεις των δραστηριοτήτων αξιολόγησης που περιέχονται σε κάθε μονάδα ΨΕΠ.

Συγκεκριμένα, στο πρώτο μέρος επεξηγείται η δομή και το περιεχόμενο του ΨΕΠ, η προστιθέμενη αξία του και οι τρόποι ενσωμάτωσής του στη διαδικασία διδασκαλίας και μάθησης. Επίσης, γίνεται αναφορά στη θεωρία μάθησης του οικοδομισμού και στις διδακτικές προσεγγίσεις και πρακτικές, στις οποίες στηρίζεται η ανάπτυξη των μονάδων ΨΕΠ Τεχνολογίας Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών. Τέλος, στο πρώτο μέρος του εγχειριδίου συνοψίζονται οι γενικές οδηγίες χρήσης και πλοήγησης στις μονάδες ΨΕΠ.

Στο δεύτερο μέρος του εγχειριδίου του εκπαιδευτικού περιγράφονται οι μονάδες ΨΕΠ. Συγκεκριμένα, για κάθε μονάδα ΨΕΠ δίνεται πληροφόρηση ως προς:

- τον τίτλο του μαθήματος,
- την τάξη στην οποία αναφέρεται,
- τον αριθμό, τον τίτλο και την έκδοση της μονάδας ΨΕΠ,
- τις λέξεις-κλειδιά που σχετίζονται με την ύλη/περιεχόμενο της μονάδας,
- τους διδακτικούς στόχους της μονάδας και
- τις λύσεις των δραστηριοτήτων αξιολόγησης και τις ενδεικτικές απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.



2. ΓΕΝΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1. ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

Ψηφιακό Εκπαιδευτικό Περιεχόμενο (ΨΕΠ): Εκπαιδευτικό υλικό σε ψηφιακή μορφή, το οποίο αναπτύχθηκε εξ' υπαρχής και κατά παραγγελία και αποσκοπεί στην επίτευξη συγκεκριμένων μαθησιακών στόχων, όπως αυτοί περιγράφονται στο Αναλυτικό Πρόγραμμα κάθε μαθήματος. Το ΨΕΠ είναι προσβάσιμο είτε σε μη συνδεδεμένη μορφή (offline) μέσω DVDs, είτε σε μορφή SCORM μέσω Διαδικτύου (online).

Μονάδα ΨΕΠ: Είναι μια λογική αλληλουχία μαθησιακών δραστηριοτήτων, η οποία αποτελείται από ενότητες, υποενότητες και Μαθησιακά Αντικείμενα που έχουν κοινή θεματική και στοχεύουν στην επίτευξη συγκεκριμένων μαθησιακών στόχων. Η αναπαράσταση της δομής μιας μονάδας ΨΕΠ φαίνεται στην Εικόνα 1.

Ενότητα: Ένα μέρος μιας μονάδας Ψηφιακού Εκπαιδευτικού Περιεχομένου (ΨΕΠ), το οποίο απαρτίζεται από υποενότητες.

Υποενότητα: Ένα μέρος μιας μονάδας Ψηφιακού Εκπαιδευτικού Περιεχομένου (ΨΕΠ), το οποίο απαρτίζεται από διαφορετικούς τύπους Μαθησιακών Αντικειμένων.

Μαθησιακό Αντικείμενο (Learning Object - LO): Ψηφιακή οντότητα και συστατικό μέρος του ΨΕΠ, το οποίο σχεδιάστηκε με σκοπό την επίτευξη συγκεκριμένου/ων μαθησιακού/ών στόχου/ων. Υπάρχουν δεκατρείς τύποι Μαθησιακών Αντικειμένων στις μονάδες ΨΕΠ, εκ των οποίων οι έντεκα περιλαμβάνονται στο μάθημα της Τεχνολογίας Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών και αναλύονται στην υποενότητα 2.3.2.

Επαναχρησιμοποιήσιμο Μαθησιακό Αντικείμενο (Reusable Learning Object - RLO): Οποιοδήποτε Μαθησιακό Αντικείμενο, το οποίο μπορεί να λειτουργεί ανεξάρτητα από άλλα Μαθησιακά Αντικείμενα που υπάρχουν στο ΨΕΠ και μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί για τη δημιουργία νέων διδακτικών εφαρμογών/σεναρίων.



Σύστημα Διαχείρισης Μάθησης (Learning Management System - LMS): Ένα υπολογιστικό διαδικτυακό σύστημα που περιλαμβάνει δυνατότητες εγγραφής μαθητών σε διάφορα μαθήματα, χρονικό προγραμματισμό και πρόσβαση σε ψηφιακό εκπαιδευτικό περιεχόμενο, έλεγχο και καθοδήγηση της διαδικασίας μάθησης, καθώς και ανάλυση και αναφορά της απόδοσης των μαθητών στα ψηφιακά μαθήματα.

Κοινόχρηστο Μοντέλο Αντικειμένου Αναφοράς Περιεχομένου (SCORM): Είναι μια συλλογή τεχνικών προτύπων και προδιαγραφών για δημιουργία περιεχομένου που προορίζεται για διαδικτυακή μάθηση. Το SCORM ορίζει την επικοινωνία μεταξύ του ΨΕΠ και ενός συστήματος υποδοχής, που ονομάζεται «περιβάλλον χρόνου εκτέλεσης» (run-time environment), το οποίο συνήθως υποστηρίζεται από ένα Σύστημα Διαχείρισης Μάθησης. Επίσης, το SCORM καθορίζει πώς το περιεχόμενο μπορεί να είναι συσκευασμένο σε ένα μεταβιβάσιμο συμπιεσμένο αρχείο ZIP.

2.2. ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ ΚΑΙ ΑΚΡΩΝΥΜΙΑ

ΨΕΠ: Ψηφιακό Εκπαιδευτικό Περιεχόμενο (DEC - Digital Educational Content)

ΣΔΜ: Σύστημα Διαχείρισης Μάθησης (LMS - Learning Management System)

ΜΑ: Μαθησιακό Αντικείμενο (LO - Learning Object)

ΕΜΑ: Επαναχρησιμοποιήσιμο Μαθησιακό Αντικείμενο (RLO - Reusable Learning Object)

SCORM: Sharable Content Object Reference Model (Κοινόχρηστο Μοντέλο Αντικειμένου Αναφοράς Περιεχομένου)



2.3. ΨΗΦΙΑΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ (ΨΕΠ)

2.3.1. Γενικές πληροφορίες για το ΨΕΠ

Το Ψηφιακό Εκπαιδευτικό Περιεχόμενο (ΨΕΠ) αποτελεί ψηφιακό υλικό, το οποίο ετοιμάστηκε κατά παραγγελία, στοχεύοντας στην επίτευξη συγκεκριμένων μαθησιακών στόχων του Αναλυτικού Προγράμματος του Κυπριακού Εκπαιδευτικού Συστήματος. Η δημιουργία του ΨΕΠ εντάσσεται στο γενικότερο σχεδιασμό του ΥΠΠ για αξιοποίηση των σύγχρονων Τεχνολογιών Πληροφορίας και Επικοινωνίας (ΤΠΕ) στη διαδικασία της διδασκαλίας και μάθησης. Συνολικά, έχουν ετοιμαστεί 641 μονάδες ΨΕΠ για 17 μαθήματα της Μέσης Γενικής και Μέσης Τεχνικής και Επαγγελματικής εκπαίδευσης. Συγκεκριμένα για το μάθημα των Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών έχουν αναπτυχθεί 42 μονάδες ΨΕΠ (14 για το Α' έτος, 12 για το Β' έτος και 16 για το Γ' έτος).

Μια μονάδα ΨΕΠ αποτελείται από μια συλλογή Μαθησιακών Αντικειμένων (ΜΑ). Πολλά ΜΑ μαζί δημιουργούν μια υποενότητα. Για παράδειγμα, μια υποενότητα μπορεί να περιλαμβάνει διάφορους τύπους ΜΑ, όπως κείμενο, φωτογραφίες και δραστηριότητες αξιολόγησης. Πολλές υποενότητες δημιουργούν μια ενότητα που συνήθως έχει κοινή θεματολογία. Πολλές ενότητες δημιουργούν μια μονάδα ΨΕΠ. Οι στόχοι της κάθε μονάδας ΨΕΠ υλοποιούνται μέσα από αυτήν την ακολουθία των υποενοτήτων. Το πιο μικρό συστατικό στοιχείο μιας μονάδας ΨΕΠ είναι το Μαθησιακό Αντικείμενο (ΜΑ).



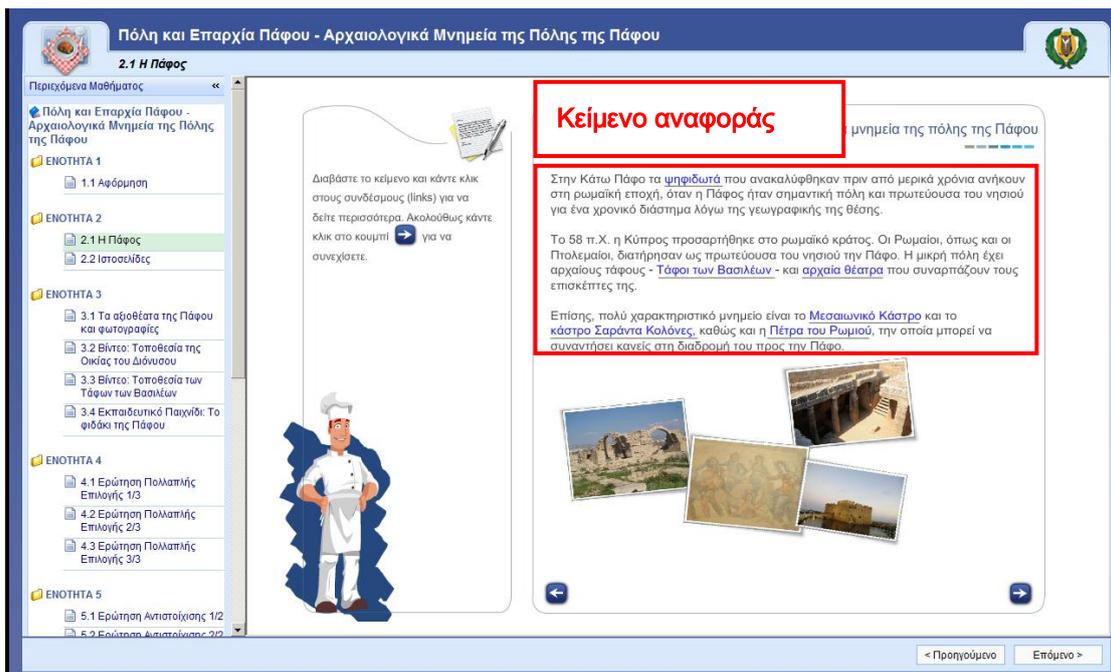
Εικόνα 1 – Δομή του ΨΕΠ

Οι μονάδες ΨΕΠ είναι διαθέσιμες σε δύο εκδόσεις, μέσω του ΣΔΜ στο Διαδίκτυο (online) μέσω της εκπαιδευτικής πλατφόρμας ΔΙΑ.Σ. (Διαδικτυακό Σχολείο) και μέσω της μη συνδεδεμένης έκδοσης (offline σε DVDs). Στην υποενότητα 2.3.3 περιγράφεται αναλυτικότερα πώς μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι μονάδες ΨΕΠ ανάλογα με την έκδοση.

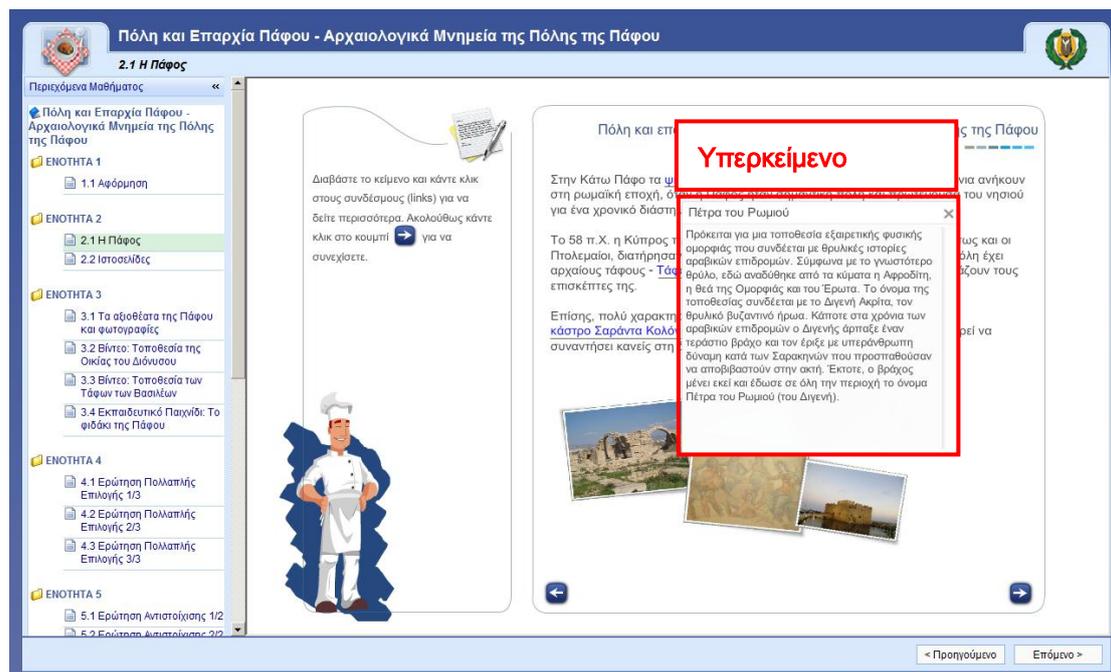
2.3.2. Τύποι Μαθησιακών Αντικειμένων

- **Κείμενο (Text)**

Με το κείμενο επιτυγχάνεται η παρουσίαση γνωστικού περιεχομένου και επιπρόσθετες επεξηγηματικές πληροφορίες που αποσκοπούν στην επίτευξη συγκεκριμένων μαθησιακών στόχων. Το κείμενο αποτελεί ξεχωριστό τύπο ΜΑ (βλ. Εικόνα 2), στο οποίο περιλαμβάνονται πληροφορίες, υπερκείμενα, φωτογραφίες σε υπερσυνδέσμους. Επίσης, μπορεί να πάρει τη μορφή υπερκείμενου (βλ. Εικόνα 3).

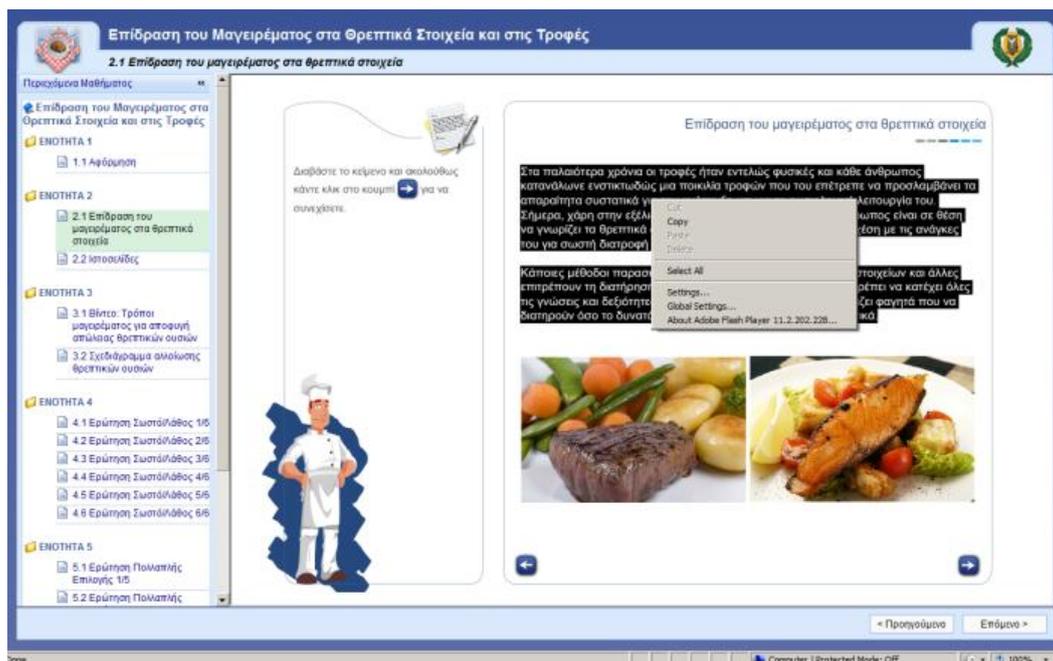


Εικόνα 2 – Κείμενο αναφοράς



Εικόνα 3 – Υπερκείμενο

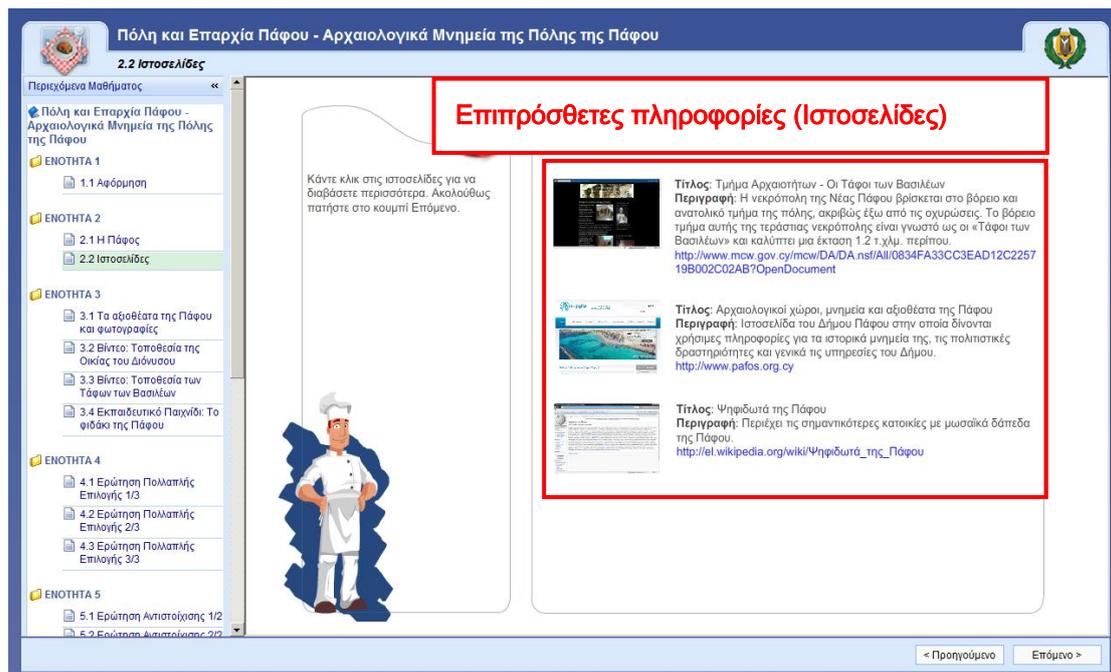
Ο χρήστης έχει τη δυνατότητα να επιλέξει τόσο το κείμενο όσο και το υπερκείμενο και να το αντιγράψει, ούτως ώστε να μπορέσει να το αξιοποιήσει και εκτός της μονάδας ΨΕΠ (βλ. Εικόνα 4).



Εικόνα 4 – Επιλογή κειμένου

- **Επιπρόσθετες πληροφορίες (Additional sources/information)**

Οι ιστοσελίδες παραπέμπουν σε επιπρόσθετη πληροφόρηση στο Διαδίκτυο, σχετικά με το θέμα στο οποίο αναφέρεται μια μονάδα ΨΕΠ. Οι ιστοσελίδες αποτελούν ξεχωριστό τύπο ΜΑ και βρίσκονται σε ξεχωριστή υποενότητα με την ονομασία *Ιστοσελίδες* (βλ. Εικόνα 4), που παραπέμπει σε ιστοσελίδες με επιπρόσθετες πληροφορίες. Μέσω των ιστοσελίδων στο Διαδίκτυο, οι χρήστες έχουν πρόσβαση σε κατάλληλο εκπαιδευτικό υλικό που δίνει τη δυνατότητα να διασταυρώσουν πληροφορίες από διάφορες πηγές με σκοπό την επίτευξη των μαθησιακών στόχων. Για άνοιγμα των ιστοσελίδων που παραπέμπουν σε επιπρόσθετες πληροφορίες μέσω της μη συνδεδεμένης έκδοσης (offline), από DVD ή εξωτερικό σκληρό δίσκο, υπάρχουν ειδικές ρυθμίσεις (βλ. υποενότητα 3.1.4.).



Εικόνα 5 – Επιπρόσθετες πληροφορίες (Ιστοσελίδες)

▪ Εικόνες (Images)

Οι εικόνες παρουσιάζουν οπτικό, ρεαλιστικό υλικό, το οποίο σχετίζεται με κάποιο θέμα και στοχεύει στην επίτευξη συγκεκριμένων μαθησιακών στόχων. Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει φωτογραφίες και εικόνες, όπως για παράδειγμα απεικονίσεις διαγραμμάτων/γραφημάτων και εικόνες clip art.

Οι εικόνες, στο μάθημα των Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών, μπορούν να συνδυαστούν με διάφορους τύπους MA: σε κείμενο αναφοράς (βλ. Εικόνα 6), σε υπερκείμενα (βλ. Εικόνα 7), σε εκπαιδευτικό παιχνίδι (βλ. Εικόνα 8), κλπ. Παρουσιάζονται, επίσης, σαν ξεχωριστά MA, σε ξεχωριστή υποενότητα, άλλοτε ως *Παρουσίαση Φωτογραφιών (Slideshow)* (βλ. Εικόνα 9) και άλλοτε ως *Φωτογραφικό Υλικό (3D Wall)* (βλ. Εικόνα 10)

Οι φωτογραφίες υπάρχουν συνήθως σε τρεις εκδόσεις χαμηλής, μέσης και υψηλής ανάλυσης, στο φάκελο *resources* της κάθε υποενότητας, στους φακέλους με τις αντίστοιχες ονομασίες *low*, *normal* και *high quality* (βλ. Εικόνα 11 και 12).



Τυριά

2.1 Τυριά

Περιεχόμενα Μαθήματος

- Τυριά
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 1
 - 1.1 Αφόρμηση
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 2
 - 2.1 Τυριά
 - 2.2 Χρήση των Τυριών
 - 2.3 Ξένα και ντόπια τυριά
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 3
 - 3.1 Βήτο: Γκορκοντζόλα
 - 3.2 Βήτο: Παμεζάνα
 - 3.3 Βήτο: Κάμπερ
 - 3.4 Βήτο: Γκούντα
 - 3.5 Βήτο: Μάνστερ
 - 3.6 Βήτο: Εμετσάλ
 - 3.7 Βήτο: Μοσσαρέλα
 - 3.8 Βήτο: Λιουσιότικο Χαλούμι
 - 3.9 Βήτο: Παρασκευή Τυριού
 - 3.10 Βήτο: Στίλων
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 4
 - 4.1 Χάρτες προέλευσης Τυριών
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 5
 - 5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/8
 - 5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/8

Διαβάστε το κείμενο και ακολούθως κάντε κλικ στο κουμπί για να συνεχίσετε.

Διατήρηση
Το τυρί ωριμάζει και διατηρείται με διάφορους τρόπους:

- Αλάτισμα
- Ξήρανση
- Κάπνισμα

Τα πιο πάνω του δίνουν την ανάλογη γεύση, χρώμα, και μορφή.

Αναπαραγωγός πολυμέσων για εκπαιδευτικούς
Χαρακτηριστικά στην εκδοχή **< Προηγούμενο** **Επόμενο >**

Εικόνα 6 – Εικόνες σε κείμενο

Ψάρια και Θαλασσινά

2.1 Τα ψάρια και η ταξινόμησή τους

Περιεχόμενα Μαθήματος

- Ψάρια και Θαλασσινά
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 1
 - 1.1 Αφόρμηση
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 2
 - 2.1 Τα ψάρια και η ταξινόμησή τους
 - 2.2 Θεωρητική αξία των ψαριών
 - 2.3 Σημεία αναγνώρισης φρέσκων ψαριών
 - 2.4 Ιστοσελίδες
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 3
 - 3.1 Διατήρηση Ψαριών
 - 3.2 Εκπαιδευτικό Παιχνίδι: Ψάρια και Θεωρίες
 - 3.3 Βήτο: Μερικές μέθοδοι μαγειρέματος των ψαριών
 - 3.4 Βήτο: Συμβουλές για αγορά φρέσκου ψαριού
 - 3.5 Βήτο: Από το γήυνοτροφείο στην αγορά
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 4
 - 4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5
 - 4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5
 - 4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5
 - 4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Διαβάστε το κείμενο και κάντε κλικ στους συνδέσμους (links) για να δείτε περισσότερα. Ακολούθως πατήστε στο κουμπί **Επόμενο**.

Τα ψάρια χωρίζονται και στις πιο κάτω κατηγορίες:

(α) [Λιπαρά](#)
 (β) [Λιπαρά](#)
 (γ) [Οστρακοειδή](#)
 (δ) [Μαλάκια ή ασπίνδυλα ή ακέφαλα](#)

Εικόνα

Οστρακοειδή
Τα οστρακοειδή χαρακτηρίζονται από το όστρακο που τα καλύπτει. Παραδείγματα οστρακοειδών είναι οι αστακοί, οι γαρίδες και τα καβούρια.

< Προηγούμενο **Επόμενο >**

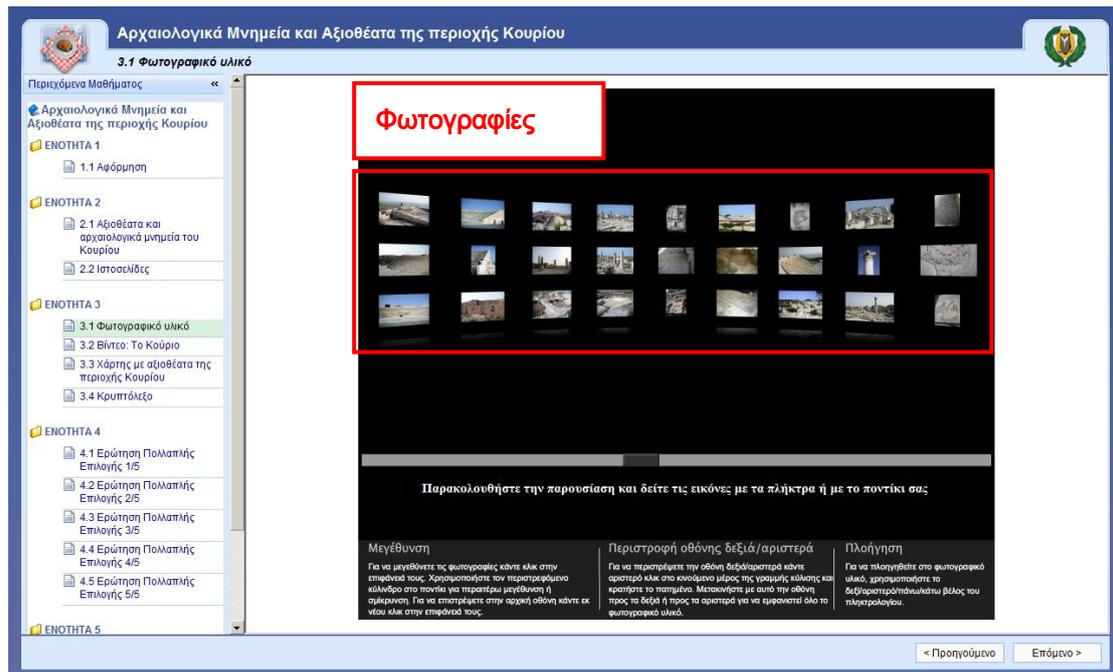
Εικόνα 7 – Εικόνες σε υπερκείμενο



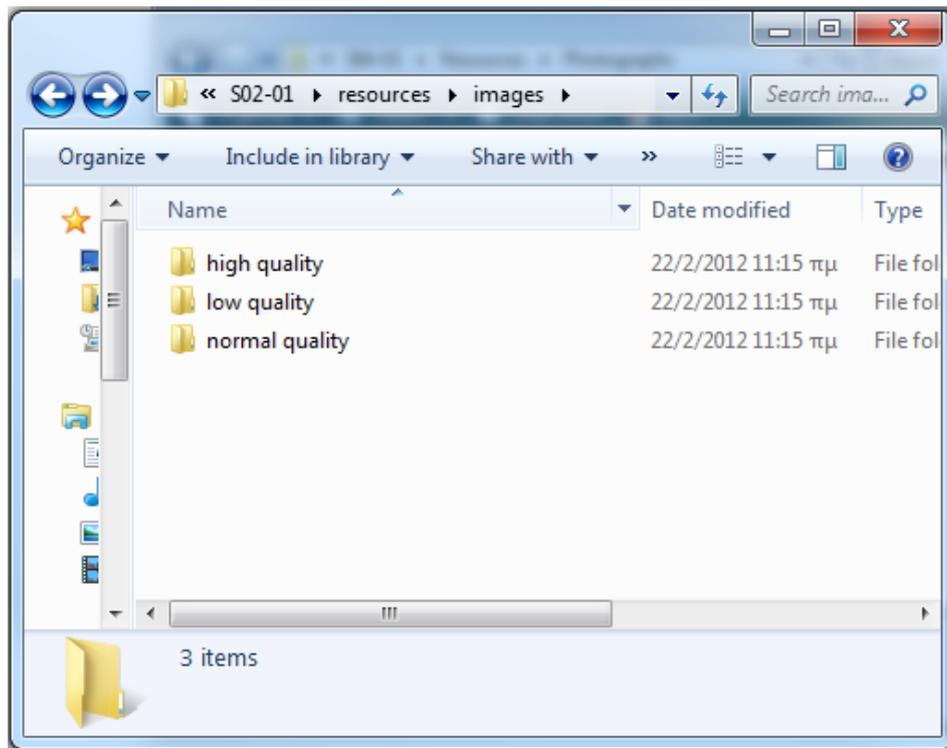
Εικόνα 8 – Εικόνα σε εκπαιδευτικό παιχνίδι



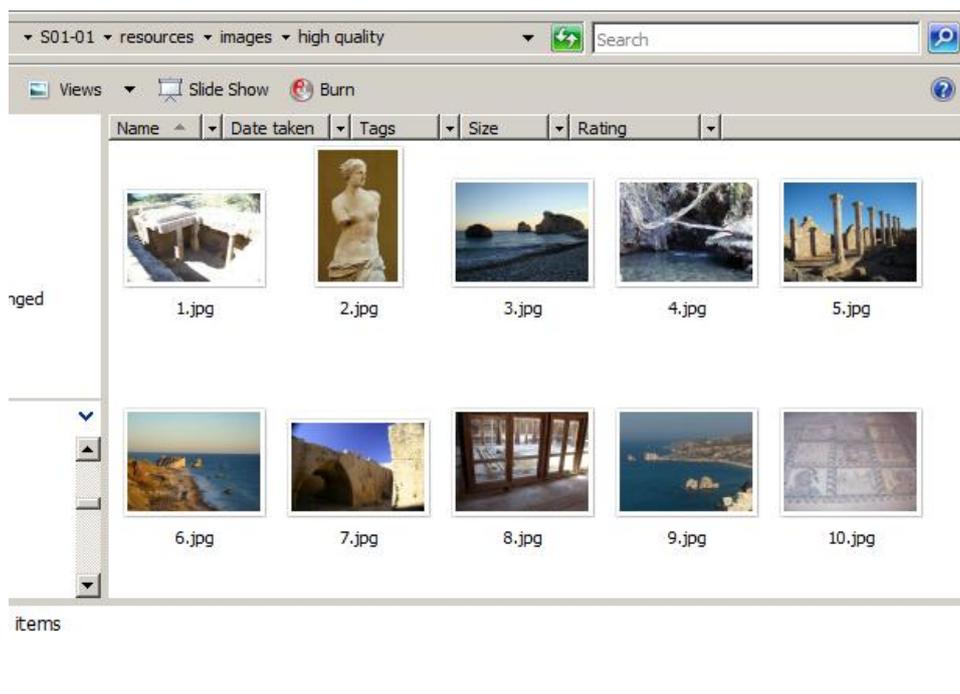
Εικόνα 9 – Παρουσίαση φωτογραφιών (Slideshow)



Εικόνα 10 – Φωτογραφικό υλικό (3D Wall)



Εικόνα 11 – Οι τρεις εκδόσεις των εικόνων (από DVD – offline)



Εικόνα 12 – Παράδειγμα εικόνων υψηλής ανάλυσης “high quality” (από DVD – offline)

- **Σχεδιάγραμμα (Diagram)**

Το σχεδιάγραμμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την οπτική αναπαράσταση κάποιας διαδικασίας / λειτουργίας ή ομαδοποιήσεων / κατηγοριοποιήσεων. Υποστηρίζει συγκεκριμένους στόχους και μπορεί να είναι στατικό ή διαδραστικό. Το στατικό σχεδιάγραμμα (βλ. Εικόνα 13) παρουσιάζεται στο χρήστη ως έχει, ενώ το διαδραστικό επιτρέπει στο χρήστη να παρέμβει και να κάνει επιλογές σε αυτό.



Ορισμός, Σημασία και Ιδιαιτερότητες της Κοστολόγησης στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις

2.1 Ορισμός κοστολόγησης και η σημασία της

Περιεχόμενα Μαθήματος

Ορισμός, Σημασία και Ιδιαιτερότητες της Κοστολόγησης στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις

ΕΝΟΤΗΤΑ 1

1.1 Αφόρμηση

1.2 Λύση προβλήματος

ΕΝΟΤΗΤΑ 2

2.1 Ορισμός κοστολόγησης και η σημασία της

2.2 Ιδιαιτερότητες του ελέγχου τροφίμων και ποτών

2.3 Έλεγχος

2.4 Ισοσολίδες

ΕΝΟΤΗΤΑ 3

3.1 Λύση προβλήματος

3.2 Βίντεο: Ιδιαιτερότητες του ελέγχου τροφίμων και ποτών

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/4

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/4

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/4

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/4

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/3

5.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/3

Σχεδιάγραμμα

Διαδικασία διακίνησης εμπορευμάτων

Προδιαγραφές αγορών → Αγορές → Διαχωρισμός προμηθειών

Αποθήκευση ← Παραλαβή

Έκδοση → Προετοιμασία → Διαχωρισμός σε μερίδες

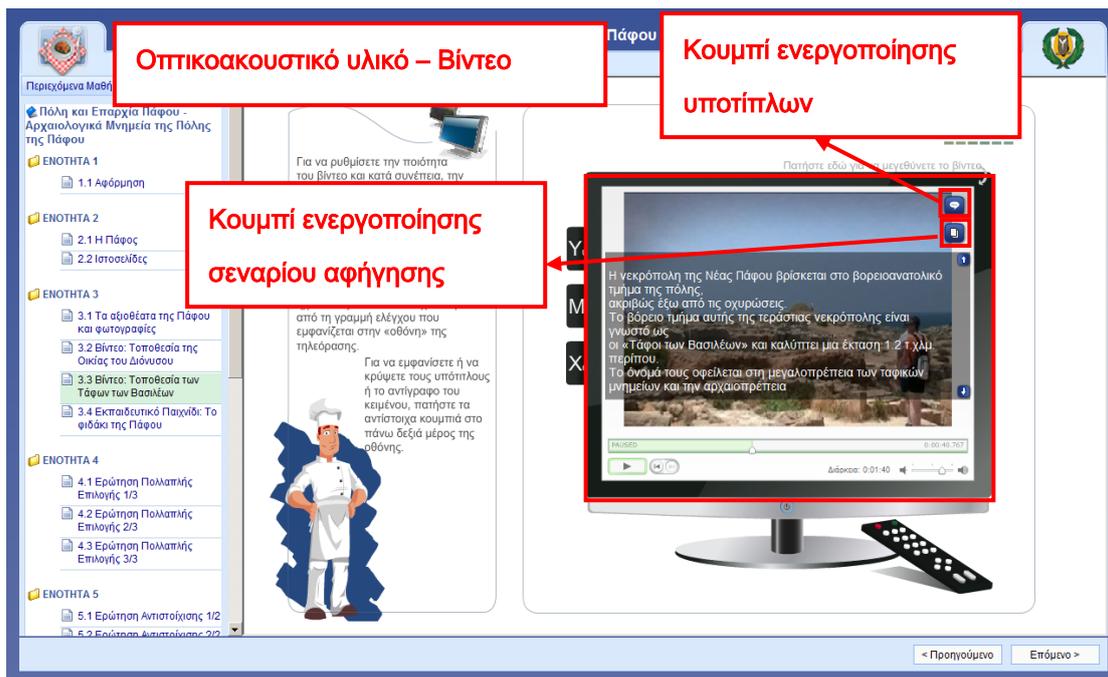
Εισπραξη ← Σερβίρισμα ← Ετοιμασία

< Προηγούμενο Επόμενο >

Εικόνα 13 – Σχεδιάγραμμα (στατικό)

▪ Οπτικοακουστικό υλικό - Βίντεο (Video)

Το οπτικοακουστικό υλικό - βίντεο μπορεί να περιλαμβάνει πρωτογενές υλικό, οπτικογραφημένες συζητήσεις ή παρουσιάσεις σχετικά με κάποιο θέμα, οι οποίες σχετίζονται με συγκεκριμένους μαθησιακούς στόχους. Με τα κουμπιά χειρισμού που παρέχονται, ο χρήστης μπορεί να ρυθμίσει την ποιότητα του βίντεο και κατά συνέπεια την ταχύτητα φόρτωσής του, να ελέγξει τη ροή του (π.χ. forward, stop, play), να προβάλει το βίντεο με ή χωρίς ήχο, καθώς επίσης και να εμφανίσει τους υπότιτλους (subtitles) ή το σενάριο αφήγησης (transcript), όπου αυτά προσφέρονται (βλ. Εικόνα 14).



Εικόνα 14 – Οπτικοακουστικό υλικό - Βίντεο

▪ Πολυμεσική παρουσίαση (Animation)

Πολυμεσική παρουσίαση είναι μια ακολουθία εικόνων υπό μορφή κινουμένων σχεδίων που, όταν παρουσιάζεται με συγκεκριμένη σειρά και ταχύτητα, παρουσιάζει μια ομαλά κινούμενη εικόνα (βλ. Εικόνα 15).



Εικόνα 15 – Πολυμεσική παρουσίαση



▪ Προσομοίωση (Simulation)

Η προσομοίωση προσφέρει τη δυνατότητα επιλογής τιμών για κάποια μεγέθη και αναπαραστάσεις των επακόλουθων επιπτώσεων σε μια κατάσταση, λειτουργία ή διαδικασία. Επιτρέπει τον εικονικό πειραματισμό με πτυχές της πραγματικότητας, που αλλιώς θα ήταν αδύνατο να μελετηθούν εντός της σχολικής τάξης (π.χ. μετατροπείας μονάδων μέτρησης).

Η προσομοίωση επιτρέπει στους μαθητές:

- την εξέταση υποθέσεων σχετικά με το πώς ή το γιατί συγκεκριμένες λειτουργίες ή διαδικασίες συμβαίνουν.
- τον πλήρη έλεγχο του χρόνου. Έτσι, είναι εφικτό να καταγραφεί μέσα σε μερικά δευτερόλεπτα η συμπεριφορά μιας λειτουργίας ή διαδικασίας που διαρκεί για μήνες ή χρόνια.
- την επιβράδυνση λειτουργιών ή διαδικασιών, προκειμένου να μελετηθούν.
- την εξαγωγή συμπερασμάτων σχετικά με το πώς λειτουργεί στην πραγματικότητα το μοντελοποιημένο σύστημα και ποιες μεταβλητές είναι οι πιο σημαντικές για την απόδοσή του.
- τον πειραματισμό με νέες και άγνωστες καταστάσεις, ώστε οι μαθητές να απαντούν σε υποθετικά ερωτήματα.

Διαφορά πολυμεσικής παρουσίασης - προσομοίωσης

Η διαφορά μεταξύ της πολυμεσικής παρουσίασης και της προσομοίωσης είναι ότι στην πολυμεσική παρουσίαση ο χρήστης δεν μπορεί να αλλάξει καμία μεταβλητή για να δει πώς επηρεάζει την έκβαση των αποτελεσμάτων που μελετά, σε αντίθεση με την προσομοίωση.

Η πολυμεσική παρουσίαση μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρουσίαση διαδικασιών, καταστάσεων και πληροφοριών, που αποσκοπούν στην κατανόηση ενός θέματος, το οποίο δεν μπορεί να παρουσιαστεί στην τάξη με άλλον τρόπο (π.χ. βίντεο, εικόνες). Συνήθως συναντάται σαν Αφόρμηση στην οποία παρουσιάζεται μια κατάσταση η οποία αποσκοπεί στο να κεντρίσει το ενδιαφέρον του μαθητή για το υπόλοιπα ΜΑ.



Μονάδες Μέτρησης
3.1 Προσομοίωση: Ακριβής σχέση μονάδων μάζας και όγκου

Περιεχόμενα Μαθήματος

- Μονάδες Μέτρησης
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 1
 - 1.1 Αφήγησηση
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 2
 - 2.1 Μετρικό σύστημα και κλίμακες μέτρησης θερμοκρασίας
 - 2.2 Ισοσελίδες
 - 2.3 Φυτογραφικό Υλικό
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 3
 - 3.1 Προσομοίωση: Ακριβής σχέση μονάδων μάζας και όγκου
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 4
 - 4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/16
 - 4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/16
 - 4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/16
 - 4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/16
 - 4.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/16
 - 4.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/16
 - 4.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/16

Μετατροπές μονάδων μέτρησης

Μονάδα	Σχέση
1 κιλό (kg)	1000 γραμμάρια (g)
1 κιλό (kg)	2,2 λίβρες (lbs)
1 λίβρα (lb)	454 γραμμάρια (g)
1 λίβρα (lb)	16 ουγκιές (oz)
1 ουγκιά (oz)	28,3 γραμμάρια (g)
1 λίτρο (ℓ)	1,76 πάιντ (pts)
1 λίτρο (ℓ)	1000 χιλιοστά του λίτρου (mℓ)
1 λίτρο (ℓ)	100 εκατοστά του λίτρου (cℓ)
1 πάιντ (pt)	0,568 λίτρα (ℓ)
1 πάιντ (pt)	20 ουγκιές υγρού (fl oz)
1 ουγκιά υγρού (fl oz)	28,4 χιλιοστά του λίτρου (mℓ)

Αλλάξτε την ποσότητα στα αριστερά και τις μονάδες μέτρησης για να δείτε το αποτέλεσμα.

Ποσότητα: Μονάδα: Αποτέλεσμα: Μονάδα:

< Προηγούμενο Επόμενο >

Εικόνα 16 – Προσομοίωση

- **Εκπαιδευτικό παιχνίδι (Educational game)**

Τα εκπαιδευτικά παιχνίδια αποτελούν μια εναλλακτική μορφή ηλεκτρονικής μάθησης και στοχεύουν στην επίτευξη μαθησιακών στόχων. Η μάθηση μέσω παιχνιδιού μεταφράζεται σε απόκτηση νέας γνώσης, μεταφορά της μάθησης, ανάπτυξη διανοητικών δεξιοτήτων - δημιουργία στρατηγικών επίλυσης προβλήματος - και ανάπτυξη συμπεριφοράς και στάσεων. Υπάρχουν διάφορα είδη εκπαιδευτικών παιχνιδιών όπως κρυπτόλεξα, σταυρόλεξα, καθώς επίσης και παιχνίδια τα οποία έχουν κάποιο επίπεδο δυσκολίας, αυξομείωση χρονικής διάρκειας, σύστημα βαθμολόγησης για το μαθητή κτλ.



Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα της περιοχής Κουρίου

3.4 Κρυπτόλεξο

ΕΝΟΤΗΤΑ 2

- 2.1 Αξιοθέατα και αρχαιολογικά μνημεία του Κουρίου
- 2.2 Ιστοσελίδες

ΕΝΟΤΗΤΑ 3

- 3.1 Φωτογραφικό υλικό
- 3.2 Βίντεο: Το Κούριο
- 3.3 Χάρτης με αξιοθέατα της περιοχής Κουρίου
- 3.4 Κρυπτόλεξο

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

- 4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5
- 4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5
- 4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5
- 4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5
- 4.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

- 5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/5
- 5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/5
- 5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/5
- 5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/5
- 5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/5

Αξιοθέατα και αρχαιολογικά μνημεία του Κουρίου

Μέσα στο πλήθος των γραμμάτων αυτών υπάρχουν κρυμμένες λέξεις που έχουν σχέση με το Κούριο.

Προσπαθήστε να ξεχωρίσετε και να επιλέξετε τις λέξεις αυτές με το ποντίκι ούτως ώστε να αλλάξει το χρώμα των γραμμάτων.

Προσέξτε, οι λέξεις σχηματίζονται οριζόντια, κάθετα, διαγώνια και γραμμένες ανάποδα!

Αξιοθέατα και αρχαιολογικά μνημεία του Κουρίου

Βρείτε τις 10 κρυμμένες λέξεις

A Δ Γ Ν Ζ Ε Β Ο Η Ι Δ Ζ Α Ν Ζ Μ Δ Κ
Β Ξ Κ Η Ν Η Λ Ζ Θ Δ Ι Δ Θ Π Ν Ο Ι Π
Θ Θ Θ Β Ο Η Γ Ι Ζ Ε Λ Ν Ι Β Ι Ε Α Ζ
Κ Ν Λ Ζ Β Ζ Θ Π Κ Ν Β Β Ξ Η Κ Μ Α
Δ Π Λ Ν Ξ Ν Γ Ε Β Θ Γ Ο Ν Γ Ζ Ι Ι Ι
Η Ξ Λ Ξ Θ Δ Κ Σ Λ Η Θ Ρ Β Α Μ Ι Γ Π
Ζ Π Π Σ Ε Ν Μ Ε Ν Ο Π Τ Β Θ Ε Η Λ Ο
Π Γ Ζ Ο Α Ι Ο Ι Υ Μ Η Σ Ο Ι Ρ Υ Ο Κ
Α Β Ο Π Τ Γ Δ Χ Ξ Σ Ο Α Ζ Ξ Α Γ Μ Κ
Θ Ξ Δ Μ Ρ Κ Υ Α Κ Α Τ Κ Ξ Α Ν Κ Η Κ
Κ Ξ Α Υ Ο Ξ Σ Μ Λ Ν Γ Ο Α Δ Ε Ο Δ Ε
Ζ Ν Ξ Λ Η Ξ Σ Ο Δ Ω Β Ι Λ Α Μ Β Ν Κ
Κ Ο Α Ο Β Λ Ε Ι Λ Λ Ο Α Μ Ι Ι Δ Θ Ζ
Κ Δ Β Ξ Ν Ι Α Ρ Θ Λ Κ Λ Ζ Ξ Ο Δ Ο Ξ
Ν Μ Η Γ Α Π Σ Η Α Ο Ν Α Η Δ Ι Σ Η Λ
Μ Υ Λ Α Τ Η Σ Θ Η Π Ι Π Κ Ε Θ Β Ι Ζ
Ξ Π Θ Δ Μ Ξ Ε Ξ Δ Α Δ Θ Β Ν Ι Α Λ Ο
Θ Γ Λ Ξ Ν Θ Λ Ι Β Ο Ι Δ Α Τ Σ Λ Β Η

Χρονόμετρο: 9:43
Βαθμολογία: 0

ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ

< Προηγούμενο Επόμενο >

Εικόνα 17 – Εκπαιδευτικό παιχνίδι

▪ Δραστηριότητες αξιολόγησης (Evaluation Activities)

Η αξιολόγηση μπορεί να επιτευχθεί μέσω ενός ΜΑ, όπως η προσομοίωση, η λύση προβλήματος και το εκπαιδευτικό παιχνίδι ή με διάφορες δραστηριότητες, όπως δραστηριότητες πολλαπλής επιλογής, ορθό – λάθος, συμπλήρωσης κενών, αντιστοίχισης και ερωτήσεις κλειστού και ανοικτού τύπου. Στις δραστηριότητες αξιολόγησης παρέχεται δομημένη ανατροφοδότηση με υποδείξεις στο μαθητή ή σχετικές παραπομπές σε συγκεκριμένες υποενότητες όπου μπορεί να ανατρέξει για τη σωστή απάντηση.



Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα της περιοχής Κουρίου

5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/5

ΕΝΟΤΗΤΑ 2

- 2.1 Αξιοθέατα και αρχαιολογικά μνημεία του Κουρίου
- 2.2 Ιστοσελίδες

ΕΝΟΤΗΤΑ 3

- 3.1 Φωτογραφικό υλικό
- 3.2 Βίντεο: Το Κούριο
- 3.3 Χάρτης με αξιοθέατα της περιοχής Κουρίου
- 3.4 Κρυπτόλεξο

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

- 4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5
- 4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5
- 4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5
- 4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5
- 4.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

- 5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/5
- 5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/5
- 5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/5
- 5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/5
- 5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/5

Οδηγίες:
Επιλέξτε τη σωστή απάντηση.
Ακολουθώσ πατήστε το κουμπάκι **Υποβολή** για να υποβάλετε την απάντησή σας.

Ερώτηση:
Η περιοχή του Κουρίου θεωρείται ότι κατοικήθηκε το 342-322 π.Χ.

Σωστό

Λάθος

Υποβολή

< Προηγούμενο Επόμενο >

Εικόνα 18 – Δραστηριότητα αξιολόγησης

▪ Χάρτης (Map)

Ο χάρτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για απεικόνιση χωρών, πόλεων και περιοχών (γεωγραφικός χάρτης), γεωφυσικών χαρακτηριστικών (γεωφυσικός χάρτης) και πολιτικών συνόρων (πολιτικός χάρτης) σε διάφορες ιστορικές περιόδους (ιστορικός χάρτης). Ο χάρτης μπορεί να είναι στατικός ή διαδραστικός ανάλογα αν ο χρήστης έχει τη δυνατότητα να επιδράσει στο χάρτη για να αντλήσει πληροφορίες ή να μεταβάλει κάποιες παραμέτρους (π.χ. μέγεθος, εστίαση). Η χρήση του χάρτη συνδέεται πάντα με την επίτευξη συγκεκριμένων μαθησιακών στόχων. Στο παρακάτω παράδειγμα φαίνονται τα διάφορα σημεία στο χάρτη στα οποία όταν πατήσουμε, βλέπουμε σε υπερκείμενο επιπρόσθετες πληροφορίες ή εικόνες.



Πόλη και Επαρχία Πάφου - Αρχαιολογικά Μνημεία της Πόλης της Πάφου

3.1 Τα αξιοθέατα της Πάφου και φωτογραφίες

ΕΝΟΤΗΤΑ 1
1.1 Αφόρμηση

ΕΝΟΤΗΤΑ 2
2.1 Η Πάφος
2.2 Ιστοσελίδες

ΕΝΟΤΗΤΑ 3
3.1 Τα αξιοθέατα της Πάφου και φωτογραφίες
3.2 Βίντεο: Τοποθεσία της Οικίας του Διόνυσου
3.3 Βίντεο: Τοποθεσία των Τάφων των Βασιλέων
3.4 Εκπαιδευτικό Παιχνίδι: Το φιδάκι της Πάφου

ΕΝΟΤΗΤΑ 4
4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/3
4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/3
4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/3

ΕΝΟΤΗΤΑ 5
5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/2
5.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/2

ΕΝΟΤΗΤΑ 6
6.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/3

Μελετήστε τον χάρτη και εντοπίστε πού βρίσκονται τα αρχαιολογικά μνημεία της Πάφου. Κάντε κλικ στην εικόνα για να τη μεγεθύνετε και πατήστε ξανά πάνω της για να την επαναφέρετε στο κανονικό της μέγεθος. Κάντε κλικ στο κουμπί x για να κλείσετε την εικόνα. Ακολουθώς πατήστε στο κουμπί Επόμενο.

Τα αξιοθέατα της Πάφου και φωτογραφίες

Λουιρά της Αιρρούτης
Έπαυλη του Θηρέα
Έπαυλη του Αιώνα
Αρχαίο Ψάδι Πάφου
Τάφοι των Βασιλέων
Έπαυλη του Θηρέα

< Προηγούμενο Επόμενο >

Εικόνα 19 – Διαδραστικός χάρτης

- **Λύση προβλήματος:**

Είναι το MA κατά το οποίο μια δραστηριότητα παρουσιάζεται στον μαθητή ως πρόβλημα το οποίο καλείται να επιλύσει, είτε μόνος είτε σε συνεργασία με τους συμμαθητές του. Οι δραστηριότητες λύσης προβλήματος συνήθως περιλαμβάνουν στάδια αναπαράστασης της κατάστασης και των δεδομένων, συλλογής πληροφοριών και επεξεργασίας των πληροφοριών ώστε να αναπτυχθεί σταδιακά μια λύση.



Ορισμός, Σημασία και Ιδιαιτερότητες της Κοστολόγησης στις Επισιτικές Επιχειρήσεις

3.1 Λύση προβλήματος

ΕΝΟΤΗΤΑ 1

- 1.1 Αφόρμηση
- 1.2 Λύση προβλήματος

ΕΝΟΤΗΤΑ 2

- 2.1 Ορισμός κοστολόγησης και η σημασία της
- 2.2 Ιδιαιτερότητες του ελέγχου τροφίμων και ποτών
- 2.3 Έλεγχος
- 2.4 Ιστοσελίδες

ΕΝΟΤΗΤΑ 3

- 3.1 Λύση προβλήματος**
- 3.2 Βίντεο: Ιδιαιτερότητες του ελέγχου τροφίμων και ποτών

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

- 4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/4
- 4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/4
- 4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/4
- 4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/4

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

- 5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/3
- 5.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/3
- 5.3 Ερώτηση Αντιστοίχισης 3/3

ΕΝΟΤΗΤΑ 6

- 6.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου

Οδηγίες:
Γράψτε την απάντησή σας και πατήστε το κουμπί **Υποβολή** για να την υποβάλετε.

Ερώτηση:
Να παρακολουθήσετε το βίντεο της υποενοτήτας «ιδιαιτερότητες του ελέγχου τροφίμων και ποτών» και να αναφέρετε σε ποια σημεία του βίντεο παρατηρούνται οι πιο κάτω διαδικασίες διακίνησης των εμπορευμάτων: προδιαγραφές αγορών, αγοράς, διαχωρισμός προμηθειών, παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση, προετοιμασία, διαχωρισμός σε μερίδες, ετοιμασία, σεβρίσισμα, είσπραξη.

Υποβολή

< Προηγούμενο Επόμενο >

Εικόνα 20 – Λύση προβλήματος

2.3.3. Χρησιμοποιώντας το ΨΕΠ

Η δημιουργία του ΨΕΠ στοχεύει στην παιδαγωγική αξιοποίηση των σύγχρονων Τεχνολογιών Πληροφορίας και Επικοινωνίας (ΤΠΕ) για την ποιοτική αναβάθμιση της διδασκαλίας και της μάθησης. Σημειώνεται ότι το ΨΕΠ προσφέρεται να χρησιμοποιηθεί ως υποστηρικτικό και συμπληρωματικό εκπαιδευτικό υλικό για το μάθημα για το οποίο προορίζεται. Αναμένεται ότι μέσω του ΨΕΠ, οι εκπαιδευτικοί θα επιλέγουν θέματα και υλικό που να ανταποκρίνονται στα ενδιαφέροντα, ανάγκες και δυνατότητες των μαθητών τους με σκοπό την υποστήριξη της μαθησιακής διαδικασίας.

Το ΨΕΠ δεν περιλαμβάνει μια πλήρη σειρά αναπτυγμένων μαθημάτων προς εφαρμογή, ούτε και καλύπτει όλο το φάσμα της ύλης των Αναλυτικών Προγραμμάτων. Είναι σημαντικό, όμως, να τονισθεί ότι αρκετές μονάδες ΨΕΠ, λόγω της οικοδομικής τους φύσης, μπορεί να περιλαμβάνουν μία ακολουθία δραστηριοτήτων, η οποία θα πρέπει να υλοποιηθεί στην ολότητά της για να



επιτευχθούν οι στόχοι μιας μονάδας ΨΕΠ και να προκύψουν τα επιδιωκόμενα μαθησιακά αποτελέσματα.

Επίσης, το ΨΕΠ μέσω του Συστήματος Διαχείρισης Μάθησης (LMS) δίνει τη δυνατότητα στον εκπαιδευτικό να επιλέξει και να συνδυάσει διάφορα Μαθησιακά Αντικείμενα (ΜΑ) από διάφορες μονάδες ΨΕΠ για να δημιουργήσει το διδακτικό υλικό που χρειάζεται για τους σκοπούς της διδασκαλίας του. Για αυτό το λόγο τα ΜΑ χαρακτηρίζονται ως «επαναχρησιμοποιήσιμα» (Reusable Learning Objects). Με αυτό τον τρόπο το ΨΕΠ προσαρμόζεται στα δεδομένα των εκάστοτε μαθητών.

Ένα άλλο βασικό σημείο που αφορά στην ενσωμάτωση του ΨΕΠ στη διαδικασία διδασκαλίας και μάθησης είναι οι τεχνολογικοί πόροι που έχει στη διάθεσή του ο εκπαιδευτικός. Ουσιαστικά, ο αριθμός των ηλεκτρονικών υπολογιστών που έχει στη διάθεσή του ένας εκπαιδευτικός είναι ο καθοριστικότερος παράγοντας ως προς τον τρόπο χρήσης του ΨΕΠ. Συγκεκριμένα, στην περίπτωση που ένας εκπαιδευτικός έχει στη διάθεσή του ένα πολύ μικρό αριθμό ηλεκτρονικών υπολογιστών (1-3), τότε μπορεί να παρουσιάσει το υλικό του ΨΕΠ στην ολομέλεια της τάξης μέσα από επίδειξη, χρησιμοποιώντας έναν από τους διαθέσιμους ηλεκτρονικούς υπολογιστές και ένα βιντεοπροβολέα. Στην περίπτωση που οι μαθητές εργάζονται σε ομάδες και έχουν στη διάθεσή τους πολλαπλούς σταθμούς εργασίας, θα μπορούσε κάποιος ή κάποιοι από αυτούς τους σταθμούς να περιλαμβάνουν τη χρήση του ΨΕΠ.

Στην περίπτωση όπου υπάρχουν περισσότεροι ηλεκτρονικοί υπολογιστές στη διάθεση του εκπαιδευτικού και των μαθητών, είτε αυτοί υπάρχουν στο σχολείο σε ειδικές αίθουσες/ εργαστήρια, είτε στα σπίτια των μαθητών, τότε όλοι οι μαθητές θα μπορούσαν να ασχοληθούν με μια ενότητα ΨΕΠ. Αυτό θα μπορούσε να γίνει μέσα από *σύγχρονες* ή *ασύγχρονες* διαδικασίες, ως ακολούθως:

Σύγχρονη διαδικασία – Εικονική Αίθουσα Διδασκαλίας

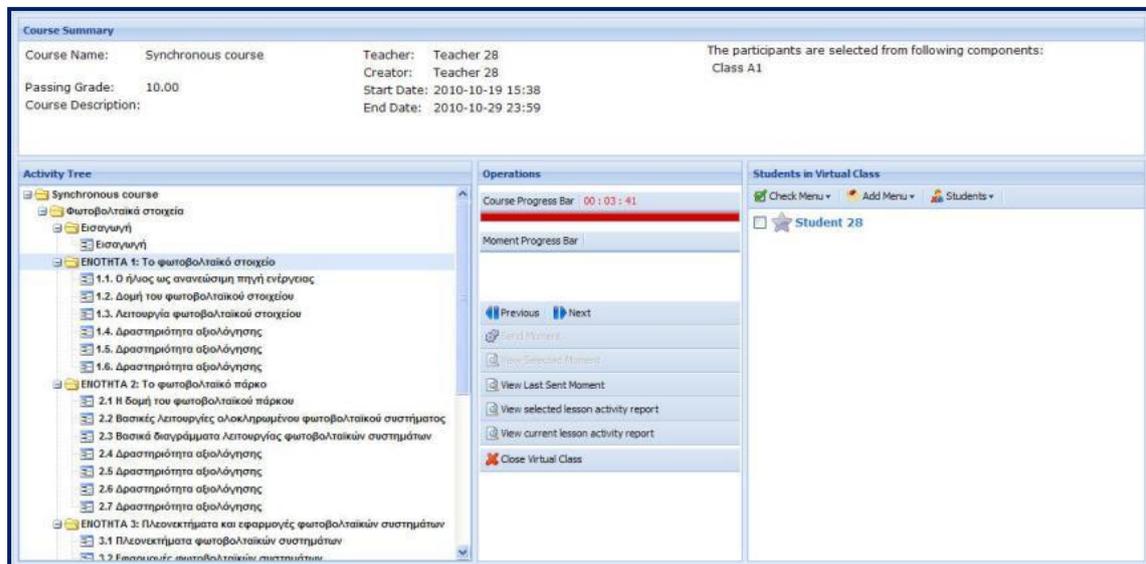
Κατά τη *σύγχρονη* διαδικασία (synchronous learning mode), ο εκπαιδευτικός και οι μαθητές εργάζονται στην *Εικονική Αίθουσα Διδασκαλίας* στην οποία έχουν πρόσβαση μέσω του Συστήματος Διαχείρισης Μάθησης (ΣΔΜ). Η *Εικονική Αίθουσα*



Διδασκαλίας παρέχει συγχρονισμένη διδασκαλία καθοδηγούμενη από τον εκπαιδευτικό, με τη χρήση της SCORM έκδοσης των πακέτων ΨΕΠ.

Αυτή η μέθοδος διδασκαλίας είναι παρόμοια με την παραδοσιακή μέθοδο, όπου ο εκπαιδευτικός διδάσκει μια ομάδα μαθητών τις ίδιες έννοιες συγχρονισμένα, ορίζοντας ο ίδιος την ακριβή πορεία του μαθήματος και την ακολουθία των δραστηριοτήτων.

Μέσα στην *Εικονική Αίθουσα Διδασκαλίας*, από τη διεπαφή του μαθητή, λείπουν οι δυνατότητες πλοήγησης, ενώ στη διεπαφή του εκπαιδευτικού υπάρχουν όλες οι δυνατότητες πλοήγησης, καθώς και η λίστα με τους συνδεδεμένους μαθητές.



Εικόνα 21 – Διεπαφή εκπαιδευτικού στην Εικονική Αίθουσα Διδασκαλίας

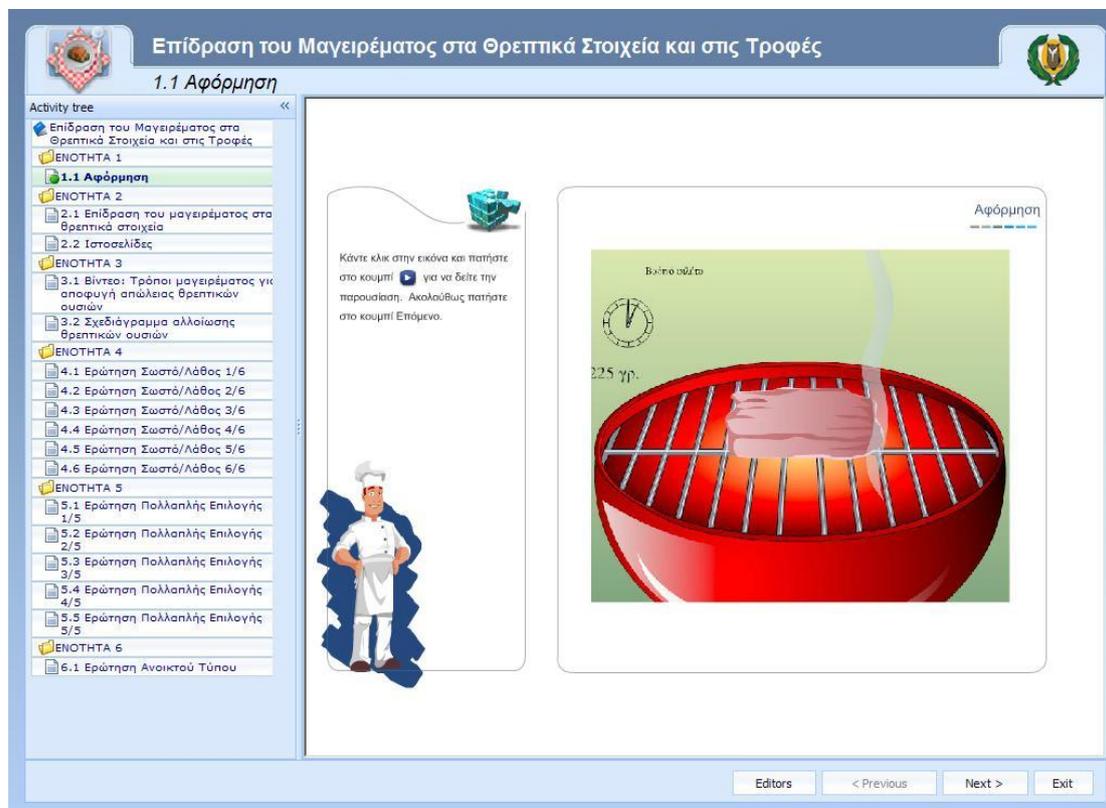
Ασύγχρονη διαδικασία

Η ασύγχρονη μέθοδος συνίσταται, κυρίως, σε διαδικασία κατά την οποία ο μαθητής εξερευνά το ΨΕΠ, ακολουθώντας το δικό του ρυθμό μάθησης και επιλέγοντας μόνος του τις δραστηριότητες στις οποίες θέλει να εμπλακεί. Η ασύγχρονη μέθοδος μπορεί να εφαρμοστεί με δύο τρόπους:

Μέσω του Συστήματος Διαχείρισης Μάθησης. Ο μαθητής, χρησιμοποιώντας τον αναπαραγωγέα SCORM του ΣΔΜ (SCORM Lesson Player, βλ. Εικόνα 22), μπορεί να εξερευνήσει το ΨΕΠ ακολουθώντας τη δική του πορεία, τόσο στο χώρο της τάξης όσο και στο σπίτι, εφόσον έχει πρόσβαση στο Διαδίκτυο.



Η πλοήγηση γίνεται μέσω του αναπαραγωγέα SCORM, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο 3.1.3. (Error! Reference source not found.).



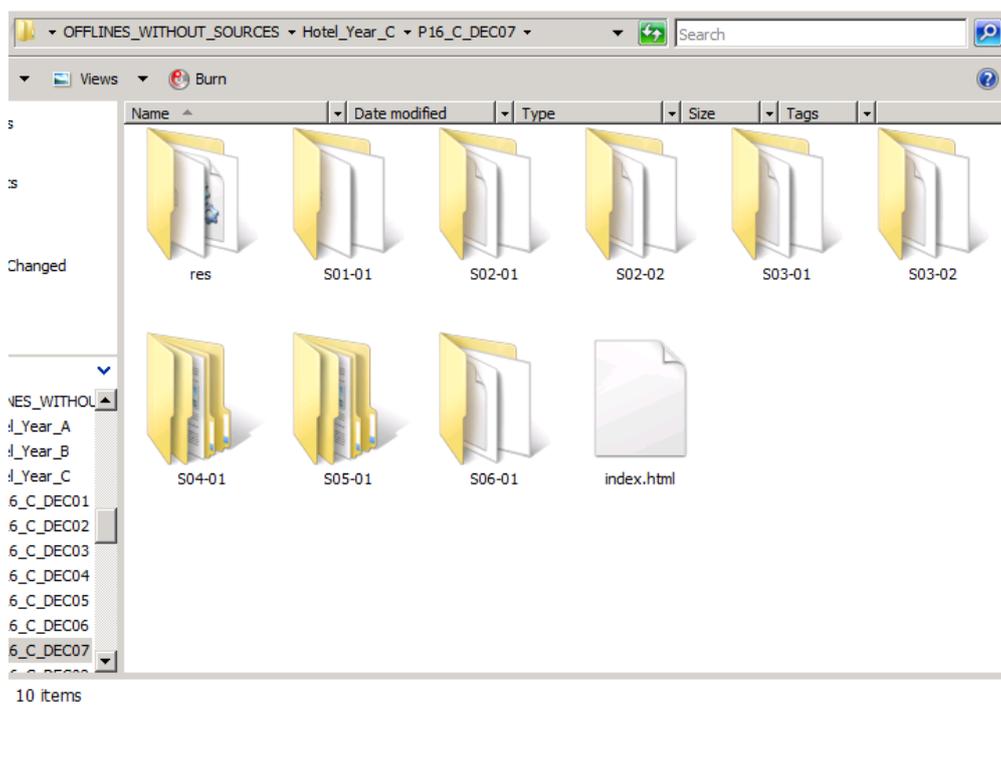
Εικόνα 22– Διεπαφή αναπαραγωγέα SCORM

Μέσω της μη συνδεδεμένης μορφής (offline) με τη χρήση DVDs: Η μη συνδεδεμένη κατάσταση λειτουργίας (offline) επιτρέπει στο μαθητή να χρησιμοποιήσει το ΨΕΠ οπουδήποτε, οποιαδήποτε ώρα, ανεξαρτήτως της διαθεσιμότητας σύνδεσης στο Διαδίκτυο.

Ο χρήστης μπορεί να πλοηγηθεί στο περιεχόμενο, επιλέγοντας το αρχείο με το όνομα *index.html* στο φάκελο όπου περιέχεται η κάθε μονάδα ΨΕΠ, είτε βρίσκεται αποθηκευμένο τοπικά στο σκληρό δίσκο του υπολογιστή, είτε βρίσκεται αποθηκευμένο σε άλλες εξωτερικές πηγές (CD, DVD, USB, εξωτερικούς σκληρούς δίσκους κ.α.). Στην Εικόνα 23 φαίνεται το αρχείο *index.html* στο φάκελο μιας μονάδας ΨΕΠ, το οποίο θα πρέπει να επιλεγεί (double click) για να παρουσιαστεί η μονάδα ΨΕΠ μέσω του φυλλομετρητή διαδικτύου (Internet browser). Η διαφορά στη χρήση της μη συνδεδεμένης έκδοσης (offline) του ΨΕΠ σε σχέση με τη χρήση μέσω του



ΣΔΜ είναι ότι στην πρώτη περίπτωση δεν καταχωρούνται στο ΣΔΜ οι απαντήσεις των χρηστών στις διάφορες δραστηριότητες, ούτε μπορεί ο μαθητής και ο εκπαιδευτικός να παρακολουθήσουν λεπτομερή αναφορά σχετικά με την πορεία ολοκλήρωσης δραστηριοτήτων σε μια μονάδα ΨΕΠ.



Εικόνα 23 – Περιεχόμενο μονάδας ΨΕΠ και επιλογή αρχείου index.html

2.3.4. Προστιθέμενη αξία του ΨΕΠ στη διαδικασία διδασκαλίας και μάθησης

Η χρήση των Μαθησιακών Αντικειμένων (ΜΑ) στο ΨΕΠ μπορεί να υποστηρίξει τη διδασκαλία και τη μάθηση με πολλαπλούς τρόπους. Λόγω της πολυμεσικής και διαδραστικής τους φύσης εμπλέκει περισσότερες αισθήσεις στη μάθηση και διευκολύνει την κατανόηση/διασαφήνιση αφηρημένων ή δυσνόητων εννοιών, φαινομένων, διαδικασιών, καθώς και την απεικόνιση πολύπλοκων σχέσεων.

Ορισμένα από τα γενικά πλεονεκτήματα του ΨΕΠ συνοψίζονται πιο κάτω:



- Διεγείρουν το ενδιαφέρον των μαθητών, αφού συνδυάζουν πολυμέσα (κείμενο, διαγράμματα, εικόνες, ήχο).
- Συγκεντρώνουν και διατηρούν την προσοχή.
- Δημιουργούν σαφείς παραστάσεις, ιδίως όταν απεικονίζουν ή αναπαριστούν δύσκολες και αφηρημένες έννοιες ή διαδικασίες.
- Συμβάλλουν στην καλύτερη κατανόηση του μαθήματος, αφού συνδυάζουν διάφορους τρόπους παρουσίασης και επεξεργασίας των εννοιών (π.χ. λεκτική και εικονική περιγραφή).
- Εξοικονομούν πολύτιμο χρόνο και βοηθούν τον εκπαιδευτικό να οργανώσει καλύτερα τη διδασκαλία.
- Προάγουν την ενεργότερη εμπλοκή των μαθητών στη μαθησιακή διαδικασία και βοηθούν στην εξατομίκευση της διδασκαλίας.
- Κάνουν τη διδασκαλία επίκαιρη και επικοινωνιακή, αφού είναι δυνατόν να ενσωματώνουν στοιχεία από την καθημερινή ζωή. Ως εκ τούτου, οι υπό έμφαση γνώσεις εκσυγχρονίζονται και συνδέονται με πράξεις της καθημερινής ζωής.
- Διευκολύνουν τη διδασκαλία και τη μάθηση με την προϋπόθεση ότι οι δραστηριότητες διαβαθμίζονται σε μια ιεραρχημένη πορεία και η επιλογή των μέσων και του εποπτικού υλικού εξυπηρετεί τους διδακτικούς στόχους που έχουν τεθεί.

2.4. Η ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΗ ΒΑΣΗ ΤΟΥ ΨΕΠ

2.4.1. Θεωρίες μάθησης

Όπως αναφέρθηκε στην εισαγωγή, η ανάπτυξη του ΨΕΠ στηρίχθηκε σε μεγάλο βαθμό στη θεωρία μάθησης του οικοδομισμού και της εξέλιξής του, του κοινωνικού οικοδομισμού. Η οικοδομιστική διδασκαλία θέτει ως αφετηρία της τις ίδιες τις αρχικές ιδέες των μαθητών και επιδιώκει την παραγωγική αξιοποίησή τους, όπου είναι εφικτό,



ώστε να λειτουργήσουν ως βάση για περαιτέρω εννοιολογική επεξεργασία μέσα από την προσαρμογή, επεξεργασία και αναθεώρησή τους, με στόχο τη βελτίωση της δυνατότητάς τους για συνεπείς ερμηνείες και προβλέψεις σε σχέση με τα υπό μελέτη φαινόμενα (Martin, 2003).

Μια πρόσθετη ιδέα που προκύπτει από τον κοινωνικό οικοδομισμό είναι ότι η μάθηση αποτελεί μια διαδικασία κοινωνικής αλληλεπίδρασης μεταξύ των μαθητών και όχι μια ατομική διαδικασία (Jonassen, 1994). Το άτομο, μέσα από τη συνεργασία του με άλλα άτομα, αναπτύσσει ικανότητες και δεξιότητες, που διαφορετικά θα βρίσκονταν σε λανθάνουσα κατάσταση εξέλιξης. Η νοητική ανάπτυξη είναι μια διαδικασία άρρηκτα συνδεδεμένη με την ιστορική διάσταση και το πολιτισμικό πλαίσιο μέσα στο οποίο συντελείται. Κατά συνέπεια, καμιά μαθησιακή δραστηριότητα δεν μπορεί να περιγραφεί ανεξάρτητα από το κοινωνικό, ιστορικό και πολιτισμικό πλαίσιο μέσα στο οποίο διαδραματίζεται. Ο κοινωνικός οικοδομισμός προέκυψε από τη θεωρία του Vygotsky (π.χ. 1978) και τις εργασίες των υποστηρικτών του (π.χ. Cole & Bmner, 1971; Lave, 1988; Rogoff, 1990; Wertsch, 1991). Γι' αυτούς, οποιαδήποτε μαθησιακή εμπειρία διαδραματίζεται στα πλαίσια μιας κοινωνικής διαδικασίας, στην οποία η γνώση διαχέεται και κατανέμεται στα εμπλεκόμενα μέλη, και στην οποία η κατανόηση πρώτα εκφράζεται λεκτικά μεταξύ των μαθητών και κατόπιν αναπτύσσεται από τον καθένα ως μια εσωτερική διαδικασία. Ο κοινωνικός οικοδομισμός δίνει έμφαση στην επίδραση που ασκεί στη μάθηση η συνεργασία, το κοινωνικό περιεχόμενο και η διαχείριση της σκέψης και της μάθησης. Κεντρική έννοια στον κοινωνικό οικοδομισμό είναι η συνεργατική μάθηση (Martin, 2003).

Οι βασικές αρχές της οικοδομιστικής θεωρίας μάθησης προωθούνται στο ΨΕΠ μέσα από πέντε διδακτικές προσεγγίσεις: τη Διερευνητική Μάθηση (Discovery Learning), την Προβληματοκεντρική Μάθηση (Problem-Based Learning), την προκαθορισμένη πορεία δραστηριοτήτων για οικοδόμηση γνώσης (Constructivist-based activities), τη συνεργατική οικοδομιστική διδασκαλία (Socio-constructivism) και τη διερώτηση (Inquiry). Το περιεχόμενο της κάθε μονάδας ΨΕΠ, ο τρόπος με τον οποίο δομείται, το είδος των δραστηριοτήτων αξιολόγησης που περιλαμβάνει και ο ρόλος του μαθητή και του εκπαιδευτικού οριοθετούνται από τη φιλοσοφία και το σκεπτικό που διέπουν



την κάθε διδακτική προσέγγιση σε συνδυασμό με τις οικοδομιστικές αρχές μάθησης. Έτσι, παρόλο που οι πέντε διδακτικές προσεγγίσεις συζητούνται ανεξάρτητα μεταξύ τους σε χωριστές ενότητες είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι παρουσιάζουν σημαντικές επικαλύψεις αφού ενστερνίζονται κοινές αρχές, όπως η ενεργητική εμπλοκή των μαθητών και η αντίληψη της γνώσης ως οικοδόμημα που αναπτύσσουν οι ίδιοι οι μαθητές.

2.4.2. Διδακτικές Προσεγγίσεις του ΨΕΠ

2.4.2.1 Διερευνητική μάθηση (discovery learning)

Η διερευνητική μάθηση ως μέθοδος διδασκαλίας προέκυψε τη δεκαετία του 1970 μετά τη διαπίστωση της αποτυχίας του μοντέλου της μετάδοσης της γνώσης με τη χρήση εγκυκλοπαιδικών εγχειριδίων. Η διερευνητική μάθηση έχει τις ρίζες της στην Ψυχολογία της Gestalt, κύριος εμπνευστής της οποίας ήταν ο Bruner, ο οποίος υποστήριξε ότι η μάθηση είναι μία εμπειρική διαδικασία. Με βάση την αντίληψη αυτή οι μαθητές εργάζονται με πραγματικά υλικά με στόχο την ανάπτυξη των επιδιωκόμενων ιδεών και εννοιών.

Επιχειρήματα υπέρ της διερευνητικής μάθησης εντοπίζονται και στη δουλειά του Piaget (1970), ο οποίος υποστήριξε πως κάθε φορά που κάποιος διδάσκει πρόωρα ένα παιδί κάτι το οποίο το ίδιο το παιδί θα μπορούσε να ανακαλύψει μόνο του, του στερεί τη δυνατότητα της ανακάλυψης και επομένως περιορίζει την πιθανότητα για πραγματική κατανόηση. Ακόμη, έχει υποστηριχθεί πως μαθητές οι οποίοι ανακαλύπτουν τη γνώση μόνοι τους είναι πιο πιθανόν να επεκτείνουν τη γνώση αυτή, ενώ μαθητές που έχουν διδαχθεί την ίδια αυτή γνώση μέσα από μια κατά μέτωπο διδασκαλία δεν μπορούν να το επιτύχουν αυτό (Bredderman, 1983; McDaniel&Schlager, 1990; Schauble, 1996; Stohr-Hunt, 1996). Βασική αρχή, στην οποία εδράζεται αυτή η διδακτική προσέγγιση, είναι η ίδια η διερεύνηση (διεξαγωγή έρευνας). Η διερεύνηση περιλαμβάνει τη διατύπωση μίας ερώτησης ή υπόθεσης, τον ερευνητικό σχεδιασμό και την υλοποίησή του (π.χ. σχεδιασμός και εκτέλεση



πειράματος), τη συλλογή δεδομένων, την ανάλυσή τους, και τέλος, την εξαγωγή συμπερασμάτων (DeJongand Van Joolingen, 1998).

Ο βαθμός εμπλοκής των μαθητών και ο ρόλος του εκπαιδευτικού καθορίζεται από το βαθμό καθοδήγησης που παρέχεται. Για παράδειγμα, μια κλειστού τύπου διερεύνηση είναι πλήρως καθοδηγούμενη από τον εκπαιδευτικό και περιορίζει την εμπλοκή των μαθητών στα πλαίσια μίας σειράς από οδηγίες που θα πρέπει να ακολουθήσουν, ώστε να καταλήξουν σε κάποιο συμπέρασμα. Μία ανοικτού τύπου διερεύνηση μεταφέρει όλο το «βάρος» της διερεύνησης (διατύπωση ερώτησης ή υπόθεσης, ερευνητικό σχεδιασμό και την εκτέλεσή του, συλλογή δεδομένων και ανάλυσή τους, εξαγωγή συμπερασμάτων) στο μαθητή και προσδίδει στον εκπαιδευτικό το ρόλο του συντονιστή.

2.4.2.2 Προβληματοκεντρική μάθηση (problem-based learning)

Η Προβληματοκεντρική Μάθηση (ΠΜ) εισάγει μια διαφορετική διάσταση στο χώρο των εκπαιδευτικών μεθόδων. Ένα τυπικό μάθημα οργανωμένο σύμφωνα με την ΠΜ, έχει ως σημείο αφετηρίας την παρουσίαση ενός σύνθετου προβλήματος ή ενός ερωτήματος (Driving Question) που οριοθετεί τα πλαίσια της διδακτικής παρέμβασης του μαθήματος. Το πρόβλημα ή το ερώτημα μπορεί να προέρχεται τόσο από τον εκπαιδευτικό όσο και από το μαθητή. Ανεξάρτητα από το ποιος επιλέγει το πρόβλημα, είναι σημαντικό το πρόβλημα να είναι άμεσα συνδεδεμένο με την καθημερινή ζωή, τις εμπειρίες και τα ενδιαφέροντα των μαθητών και να αποφεύγεται η παρουσίασή του στο πλαίσιο αφηρημένων καταστάσεων που βρίσκονται σε απόσταση από την καθημερινή ζωή και τις εμπειρίες των μαθητών (decontextualised), όπως συμβαίνει συνήθως σε παραδοσιακά διδακτικά εγχειρίδια. Επιπρόσθετα, το πρόβλημα ή το ερώτημα πρέπει να είναι τέτοιας μορφής που να εμπλέκει τους μαθητές σε μια εκτεταμένη μαθησιακή διαδικασία επίλυσης του προβλήματος ή απάντησης του ερωτήματος (Torp and Sage, 1998).



Αφού καθοριστεί το πρόβλημα ή το ερώτημα, ακολουθεί συζήτηση μεταξύ των μαθητών σχετικά με τη διαδικασία επίλυσης του προβλήματος ή απάντησης του ερωτήματος, στηριζόμενοι πάντοτε στις προηγούμενες εμπειρίες ή γνώσεις τους. Κατόπιν, η έμφαση δίνεται στο να αναγνωρίσουν οι ίδιοι οι μαθητές ποιες γνώσεις συμβάλλουν στην επίλυση του προβλήματος ή στην απάντηση του ερωτήματος και ποιες όχι. Με άλλα λόγια οι εκπαιδευόμενοι μαθαίνουν να αναγνωρίζουν τι ξέρουν και επίσης τι δεν ξέρουν. Στο σημείο αυτό εντοπίζουν οι ίδιοι μαθησιακούς στόχους, που δεν είναι τίποτα άλλο από το σύνολο των στοιχείων που αναγνωρίζουν ως σημαντικά για την επίλυση του σχετικού προβλήματος και για τα οποία έχουν ελλιπή κατανόηση. Στη συνέχεια ακολουθεί συλλογή πληροφοριών ή δεδομένων και συζήτηση. Στα πλαίσια αυτής της συζήτησης υπάρχει η πιθανότητα αμφισβήτησης πολλών αρχικών ιδεών των μαθητών, από άλλους μαθητές ή από τον εκπαιδευτικό, υπό το φως των νέων πληροφοριών και δεδομένων που συλλέγονται. Οι ιδέες τροποποιούνται και πιθανόν να προκύπτουν νέες μαθησιακές ανάγκες και νέοι στόχοι (DeGrave, Boshuizen, and Schmidt, 1996). Η όλη εξέλιξη της μαθησιακής διαδικασίας είναι κυκλική. Σε ένα από τα τελευταία στάδια της μαθησιακής διαδικασίας δίνεται η ευκαιρία σε κάθε μαθητή να εκφράσει την άποψή του για την επίλυση του προβλήματος και ακολουθεί συζήτηση. Στο τέλος της διαδικασίας οι μαθητές προτείνουν τη λύση στο πρόβλημα ή την απάντηση στο ερώτημα που υιοθετήθηκε από το σύνολο ή την πλειοψηφία των μαθητών, αφού επιχειρηματολογήσουν για την τελική τους επιλογή. Δεν αναμένεται όμως από τους μαθητές να είναι σε απόλυτο βαθμό βέβαιοι για την ορθότητα της λύσης που θα προτείνουν αφού πέρα από την επίλυση του προβλήματος ή την απάντηση του ερωτήματος, η ΠΜ δίνει αξία στην καθαυτή ατομικά καθοδηγούμενη μαθησιακή διαδικασία που ακολουθεί ο μαθητής και στη γνώση που αποκτά ως προς την οργάνωση, εκτέλεση και αξιολόγηση αυτής της μαθησιακής διαδικασίας (Sunal and Sunal, 2003). Ο ρόλος του εκπαιδευτικού σε αυτή τη διαδικασία είναι συμβουλευτικός και σκοπό έχει να καθοδηγήσει, να παροτρύνει, να παρέχει ερεθίσματα (π.χ. μέσω στοχευμένων ερωτήσεων) και να επιβλέπει τους μαθητές στην πορεία τους προς την αναζήτηση της γνώσης. Σύμφωνα με τους Ertmer και Newby (1993), η γνώση είναι η λειτουργία κατά την οποία το



άτομο κατανοεί και μαθαίνει μόνο του κάνοντας χρήση των εμπειριών που απέκτησε στη διάρκεια μιας προηγηθείσας διαδικασίας μάθησης.

2.4.2.3 Προκαθορισμένη πορεία δραστηριοτήτων για οικοδόμηση γνώσης (constructivist-based activities)

Σε αυτή τη διδακτική προσέγγιση, η έμφαση βρίσκεται στην ενεργητική εμπλοκή του μαθητή μέσα από μία προσχεδιασμένη ακολουθία δραστηριοτήτων που επιλέγει ή αναπτύσσει και δομεί ο εκπαιδευτικός. Η επιλογή ή η δημιουργία και η δόμηση μιας τέτοιας ακολουθίας στηρίζεται στις αρχές του οικοδομισμού. Δηλαδή, οι δραστηριότητες προάγουν το κτίσιμο της γνώσης από τους μαθητές. Ως βάση του οικοδομήματος αξιοποιούνται οι απλούστερες και θεμελιώδεις έννοιες και πάνω σε αυτές επιδιώκεται η ανάπτυξη πιο σύνθετων και πολύπλοκων εννοιών. Ο εκπαιδευτικός στα πλαίσια αυτής της διαδικασίας έχει να διαδραματίσει ένα ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο διότι δεν καλείται μόνο να επιλέξει ή να δημιουργήσει και να δομήσει μια ακολουθία δραστηριοτήτων, αλλά και να εναρμονίσει τις δραστηριότητες ανάλογα με τις ιδέες των μαθητών, με απώτερο σκοπό την αλλαγή των εναλλακτικών τους αντιλήψεων (παρανοήσεων) για το φυσικό και τεχνητό κόσμο. Μια δραστηριότητα μπορεί να έχει πολλαπλές μορφές, όπως είναι για παράδειγμα το πείραμα, η διερεύνηση ή η μοντελοποίηση (Sunal and Sunal, 2003).

Στα πλαίσια της εφαρμογής μιας προκαθορισμένης πορείας δραστηριοτήτων για οικοδόμηση γνώσης ο ρόλος του εκπαιδευτικού μετατρέπεται σε ρόλο συντονιστή/ρυθμιστή μέσω στοχευμένων ερεθισμάτων (π.χ. ερωτήσεων). Αυτά τα ερεθίσματα στοχεύουν στο να προσανατολίσουν τους μαθητές και να τους εμπλέξουν στη μαθησιακή διαδικασία (ακολουθία δραστηριοτήτων), να αναδείξουν στα πρώτα στάδια της μαθησιακής διαδικασίας τις εναλλακτικές τους ιδέες (η ανάδειξη των ιδεών μπορεί να επιτευχθεί μέσα από τη συζήτηση, διαγνωστικά δοκίμια, ερωτηματολόγια, ατομικές εργασίες κ.τ.λ.) και στην πορεία να τους ωθήσουν να οικοδομήσουν ή όπου χρειάζεται να αναδομήσουν/τροποποιήσουν τις ιδέες στις οποίες απευθύνεται η ακολουθία δραστηριοτήτων (Martin, 2003).



Η φάση της ανάδειξης των αρχικών ιδεών των μαθητών και η φάση αναδόμησής τους είναι ιδιαίτερα σημαντικά στοιχεία για την επιτυχία μιας προκαθορισμένης πορείας δραστηριοτήτων για οικοδόμηση γνώσης. Οι μαθητές θα πρέπει να ενθαρρύνονται να εκφράζουν τις αρχικές τους ιδέες και να τις αξιολογούν με σκοπό να τις επεκτείνουν ή να τις αντικαταστήσουν με άλλες (εννοιολογική αλλαγή), ώστε να συνάδουν με το επιστημονικά αποδεκτό πρότυπο. Αυτό μπορεί να γίνει εφικτό μέσω της υλοποίησης της ακολουθίας δραστηριοτήτων και της διαχείρισης των γνωστικών συγκρούσεων που θα προκύπτουν στα πλαίσια των δραστηριοτήτων. Η διαχείριση των γνωστικών συγκρούσεων για να είναι αποτελεσματική και να οδηγήσει σε εννοιολογική κατανόηση θα πρέπει να δώσει την ευκαιρία στους μαθητές να συσχετίσουν όσα έμαθαν με τις εμπειρίες της καθημερινής τους ζωής (Posner et al., 1982).

2.4.2.4 Συνεργατική οικοδομιστική διδασκαλία

Αποτελεί εξέλιξη της προκαθορισμένης πορείας δραστηριοτήτων για οικοδόμηση γνώσης. Εμπεριέχει όλες τις αρχές στις οποίες εδράζεται αυτή η διδακτική προσέγγιση, οι οποίες έχουν αναφερθεί πιο πάνω (πολλαπλές αναπαραστάσεις της πραγματικότητας, έμφαση στην οικοδόμηση της γνώσης αντί στην αναπαραγωγή της, έμφαση σε αυθεντικές δραστηριότητες ενταγμένες σε περιεχόμενο με νόημα, έμφαση σε αναστοχαστικές δραστηριότητες) και επιπρόσθετα ενσωματώνει σε αυτές την ιδέα ότι η μάθηση αποτελεί μια διαδικασία κοινωνικής αλληλεπίδρασης μεταξύ των μαθητών και όχι μια ατομική διαδικασία (Jonassen, 1994). Ο ρόλος του εκπαιδευτικού παραμένει στα ίδια πλαίσια όπως και στην περίπτωση της προκαθορισμένης πορείας δραστηριοτήτων για οικοδόμηση γνώσης. Δηλαδή, ο εκπαιδευτικός αναλαμβάνει το ρόλο του συντονιστή/ρυθμιστή μέσω στοχευμένων ερεθισμάτων (π.χ. ερωτήσεων). Ο ρόλος του μαθητή επεκτείνεται σε σχέση με το ρόλο που κατείχε στα πλαίσια της προκαθορισμένης πορείας δραστηριοτήτων για οικοδόμηση γνώσης ως προς το ότι καλείται να λειτουργήσει και να επικοινωνήσει στα πλαίσια μιας ομάδας. Αυτό συνεπάγεται ότι πρέπει να αναπτύξει διάφορες δεξιότητες κοινωνικής φύσεως (π.χ. να μοιράζεται τις απόψεις του με τα υπόλοιπα



μέλη της ομάδας του, να σέβεται και να συνυπολογίζει τα επιχειρήματα των συμμαθητών του κ.τ.λ.).

2.4.2.5 Διερώτηση (inquiry)

Ένα βασικό χαρακτηριστικό των μαθησιακών περιβαλλόντων που στηρίζονται στο πρότυπο της διερώτησης είναι η απουσία διάλεξης από τον εκπαιδευτικό. Σε ένα τυπικό μαθησιακό περιβάλλον αυτής της μορφής, οι μαθητές εργάζονται συνήθως σε ομάδες και αλληλεπιδρούν μεταξύ τους, με το διδακτικό υλικό, με τα σχετικά υλικά και με τον εκπαιδευτικό με ένα δομημένο τρόπο. Η ακολουθία δραστηριοτήτων είναι προσεχτικά διαμορφωμένη, ώστε να καθοδηγεί σταδιακά τους μαθητές να κάνουν συγκεκριμένες παρατηρήσεις και να τις χρησιμοποιούν ως βάση για την ανάπτυξη των επιδιωκόμενων ιδεών και εννοιών (McDermottetal., 1996).

Οι μαθητές τοποθετούνται στο επίκεντρο του μαθησιακού περιβάλλοντος ενώ ο εκπαιδευτικός αποφεύγει το ρόλο της αυθεντίας και περιορίζεται σε συντονιστικό ρόλο. Συγκεκριμένα, σε προκαθορισμένα στάδια κατά την αλληλεπίδρασή τους με την ακολουθία δραστηριοτήτων, η κάθε ομάδα μαθητών συζητά με τον εκπαιδευτικό τις προηγούμενες δραστηριότητες. Σε αυτές τις συζητήσεις ο εκπαιδευτικός λειτουργεί ως ένα πρόσθετο μέλος της ομάδας, το οποίο προσπαθεί να εντοπίσει και να αναδείξει διαφωνίες ανάμεσα στα μέλη της ομάδας, ασυνέπειες ανάμεσα στις παρατηρήσεις που γίνονται και στις αντίστοιχες ερμηνείες που δίνονται από τους μαθητές και σχετικές δυσκολίες που φαίνονται να υποσκάπτουν την όλη προσπάθεια οικοδόμησης νοήματος. Επιπρόσθετα, προσπαθεί να στηρίξει την περαιτέρω εξέλιξη της συζήτησης των μαθητών προσφέροντας, όπου είναι σκόπιμο, καθοδήγηση για το πώς θα μπορούσαν να εργαστούν για να υπερβούν δυσκολίες και να διαχειριστούν αδιέξοδα. Ωστόσο, σε κάθε περίπτωση η συνεισφορά του εκπαιδευτικού αποφεύγει την παροχή έτοιμων εξηγήσεων προς τους μαθητές.



2.4.2.6 Προβληματισμός

Αυτή η στρατηγική αποσκοπεί στη δημιουργία κάποιου προβληματισμού αναφορικά με την υπό μελέτη έννοια μέσα από κάποιο ερέθισμα (π.χ. ερώτηση, δήλωση, παρουσίαση προβληματικής κατάστασης). Αυτό αναμένεται να δημιουργήσει ερωτήματα και ανησυχίες στους μαθητές διεγείροντας το ενδιαφέρον τους και προκαλώντας την περιέργειά τους. Έτσι, ο προβληματισμός λειτουργεί, συνήθως, ως σημείο αφετηρίας μίας διερεύνησης.

2.4.2.7 Συλλογή δεδομένων ή άλλων στοιχείων

Η συγκεκριμένη στρατηγική περιλαμβάνει συλλογή δεδομένων ή άλλων στοιχείων (π.χ. πληροφοριών) μέσα από μελέτη σχετικών πηγών ή τη διεξαγωγή κάποιου πειράματος. Σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι να συλλεγεί το κατάλληλο υλικό για να καταστεί εφικτή η απάντηση του ερωτήματος που έχει τεθεί στα πλαίσια της μαθησιακής διαδικασίας. Η εγκυρότητα των πηγών και του πειράματος είναι ιδιαίτερα βαρύνουσας σημασίας διότι καταδεικνύουν την ποιότητα των δεδομένων που έχουν συλλεγεί. Για να μεγιστοποιηθεί ο βαθμός εμπιστοσύνης προς την ποιότητα των δεδομένων, θα ήταν καλό να ακολουθείται η μέθοδος της τριγωνοποίησης. Η τριγωνοποίηση αφορά στη διασταύρωση των δεδομένων ή άλλων στοιχείων που προκύπτουν από τουλάχιστον δύο πηγές ή στη διασταύρωση των δεδομένων που προκύπτουν από κάποιο πείραμα με αντίστοιχα δεδομένα που καταγράφονται σε σχετικές πηγές.

2.4.2.8 Επεξεργασία και έκφραση ιδεών

Η στρατηγική αυτή αφορά στον τρόπο με τον οποίο επεξεργάζονται και παρουσιάζουν τις ιδέες τους οι μαθητές στην προσπάθειά τους να επικοινωνήσουν με το ευρύτερο περιβάλλον. Η φάση της επεξεργασίας περιλαμβάνει ποσοτική ή ποιοτική ανάλυση δεδομένων ή άλλων στοιχείων. Η ποσοτική ανάλυση περιέχει κάποιου είδους στατιστική ανάλυση (π.χ. υπολογισμός μέσων όρων), ενώ η ποιοτική ανάλυση



περιέχει κάποιου είδους περιγραφικές διαδικασίες (π.χ. λεπτομερής περιγραφή μιας διαδικασίας).

Η έκφραση των ιδεών μπορεί να πάρει πολλαπλές μορφές, όπως είναι η δημιουργία γραφικών παραστάσεων, κειμένων, εικόνων, αφισών, εννοιολογικών χαρτών, τρισδιάστατων κατασκευών και πολυμεσικών παρουσιάσεων. Ο βαθμός επιτυχίας αυτής της στρατηγικής είναι συνάρτηση του βαθμού στον οποίο ένας μαθητής επικοινωνεί αποτελεσματικά την ιδέα του προς άλλα άτομα.

2.4.2.9 Επεξεργασία εννοιολογικού μοντέλου

Η στρατηγική αυτή εφαρμόζεται στις περιπτώσεις όπου οι μαθητές χρειάζεται να επεξεργαστούν κάποιο εννοιολογικό μοντέλο. Η επεξεργασία ενός τέτοιου μοντέλου περιλαμβάνει οικοδόμηση του από την αρχή ή τροποποίηση ενός υφιστάμενου. Η τροποποίηση μπορεί να περιλαμβάνει την προσθήκη νέων εννοιών σε ένα εννοιολογικό μοντέλο ή την αναδόμηση των υφιστάμενων εννοιών ενός εννοιολογικού μοντέλου. Η επεξεργασία ενός εννοιολογικού μοντέλου γίνεται συνήθως μέσα από τη χρήση εννοιολογικού χάρτη (Conceptual map).



3. ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ

3.1. Γενικές Οδηγίες Χρήσης

3.1.1. Συνιστώμενη Ανάλυση Θέασης (Screen Resolution)

Η συνιστώμενη ανάλυση θέασης (screen resolution) για τη λειτουργία του ΨΕΠ είναι 1024x768 pixels, με βάθος χρώματος 32 bits ανά εικονοστοιχείο (pixel). Σε αυτήν την ανάλυση, το μέγεθος της επιφάνειας περιεχομένου του αναπαραγωγέα SCORM είναι περίπου 900x660 εικονοστοιχεία όταν ο αναπαραγωγέας εκτελείται σε πλήρες μέγεθος οθόνης (full-screen). Αυτό επίσης εφαρμόζεται και για τη μη συνδεδεμένη κατάσταση λειτουργίας (offline) του ΨΕΠ.

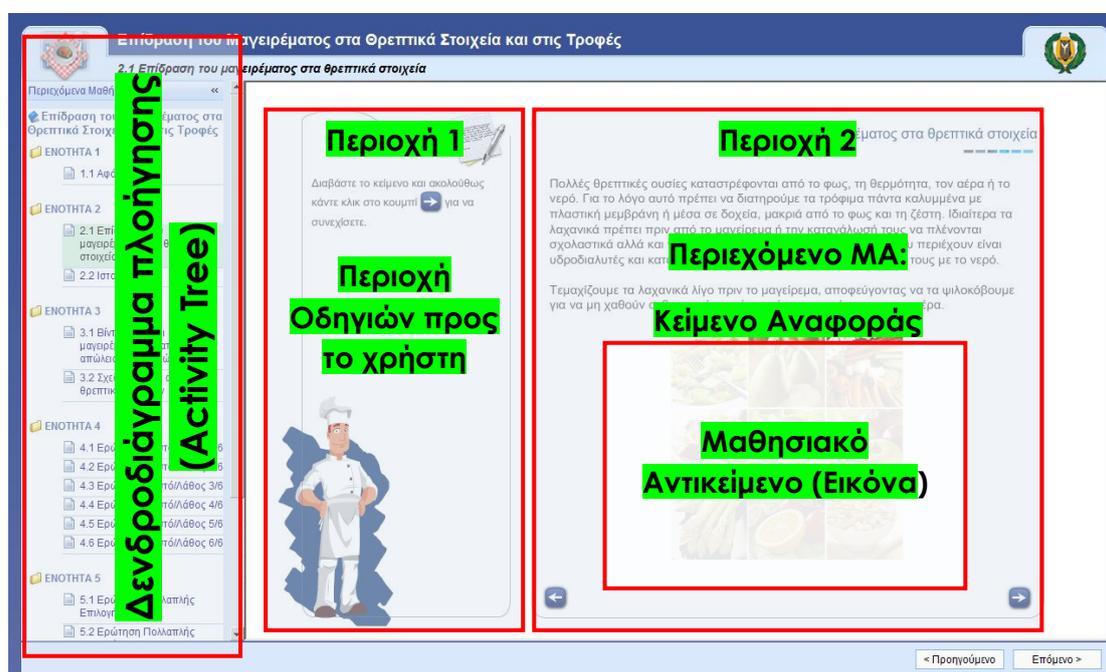
Ο σωστός τρόπος θέασης τόσο της έκδοσης SCORM όσο και της μη συνδεδεμένης έκδοσης (offline) είναι σε πλήρες μέγεθος, χρησιμοποιώντας τη λειτουργικότητα πλήρους οθόνης (full-screen) του φυλλομετρητή διαδικτύου (Internet browser). Όταν χρησιμοποιείται ο τρόπος λειτουργίας πλήρους μεγέθους, χρησιμοποιείται ο μέγιστος δυνατός χώρος για εμφάνιση του ΨΕΠ. Για να εισέλθετε σε τρόπο λειτουργίας πλήρους μεγέθους πιάστε το πλήκτρο **F11** μετά την έναρξη του ΨΕΠ.

Σημείωση: Για τη χρήση της SCORM έκδοσης των μονάδων ΨΕΠ, είναι απαραίτητη η εγκατάσταση και λειτουργία των τελευταίων εκδόσεων των προγραμμάτων *Adobe Flash Player* και *Java*.

3.1.2. Διάταξη Περιεχομένου

Το ΨΕΠ αναπτύχθηκε ακολουθώντας κατευθυντήριες γραμμές ευχρηστίας και φιλικής προς το χρήστη σχεδίασης, έτσι ώστε να διευκολύνει τη διαδικασία της διδασκαλίας και μάθησης.

Αυτό επιτυγχάνεται με τη χρήση σταθερής διάταξης περιεχομένου σε όλες τις μονάδες ΨΕΠ κάθε μαθήματος, δημιουργώντας έτσι ομοιομορφία και συνέπεια σ' ένα ψηφιακό εκπαιδευτικό περιβάλλον.



Εικόνα 24 – Διάταξη περιεχομένου στη μονάδα ΨΕΠ

3.1.3. Πλοήγηση Περιεχομένου

Τόσο η έκδοση SCORM, όσο και η μη συνδεδεμένη έκδοση (offline) από DVD προσφέρουν δύο τρόπους πλοήγησης του ΨΕΠ: (α) με επιλογή – μέσω του δενδροδιαγράμματος πλοήγησης – και (β) σειριακά – με χρήση των κουμπιών «Επόμενο» και «Προηγούμενο» που βρίσκονται στο κάτω μέρος της οθόνης.



Επίδραση του Μαγειρέματος στα Θρεπτικά Στοιχεία και στις Τροφές

2.1 Επίδραση του μαγειρέματος στα θρεπτικά στοιχεία

Διαβάστε το κείμενο και ακολούθως κάντε κλικ στο κουμπί → για να συνεχίσετε.

Επίδραση του μαγειρέματος στα θρεπτικά στοιχεία

Στα παλαιότερα χρόνια οι τροφές ήταν εντελώς φυσικές και κάθε άνθρωπος κατανάλωνε ενστικτωδώς μια ποικιλία τροφών που του επέτρεπε να προσλάβει τα απαραίτητα συστατικά για την ανάπτυξη και για τη φυσιολογική λειτουργία του. Σήμερα, χάρη στην εξέλιξη της επιστήμης της διατροφής ο άνθρωπος είναι σε θέση να γνωρίζει τα θρεπτικά στοιχεία που περιέχουν οι τροφές σε σχέση με τις ανάγκες του σώματός του.

Κάποιες μεθόδους μαγειρέματος, αν και άλλες επιτρέπουν τη διατήρηση των θρεπτικών στοιχείων, πρέπει να καταχρηστώνται. Άλλες μεθόδους, όπως η φρεζαρισμένη παρασκευή φαγητού, παρασκευάζει φαγητά που να διατηρούν όσο το δυνατό περισσότερο τους συστατικά.

Πλοήγηση εσωτερικών οθονών

Σειριακή πλοήγηση

Εικόνα 25 – Πλοήγηση περιεχομένου

Το *Δενδροδιάγραμμα Πλοήγησης (Activity Tree)* είναι μια συμπυκνωμένη περιοχή, η οποία βρίσκεται στο αριστερό μέρος της οθόνης και περιέχει την ιεραρχία ενοτήτων και υποενοτήτων που απαρτίζουν τη μονάδα ΨΕΠ, σκιαγραφώντας έτσι τη δομή της.

3.1.4. Τεχνικές Ρυθμίσεις

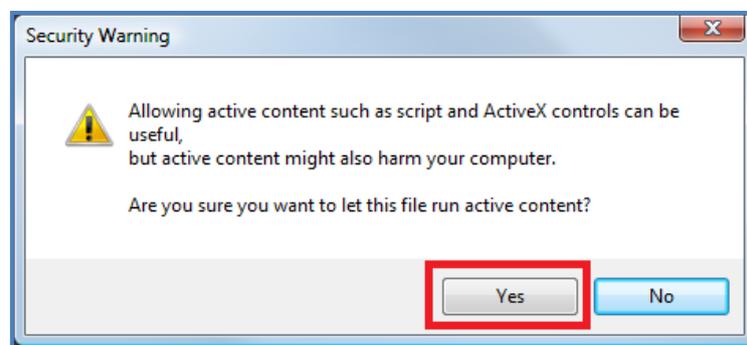
(α) Για το άνοιγμα των μονάδων ΨΕΠ μη συνδεδεμένης έκδοσης (offline), είτε από DVD είτε από εξωτερικό σκληρό δίσκο, θα πρέπει να ακολουθηθούν οι παρακάτω εξής απλές λειτουργίες (ισχύουν μόνο για τον Internet Explorer 7. Σε νεότερες εκδόσεις του δεν ισχύει η επιλογή 1.):

1. Πατήστε μια φορά στην κίτρινη σήμανση που παρουσιάζεται στην οθόνη «*Click here for options...*».
2. Πατήστε στην πρώτη επιλογή «*Allow blocked content*».



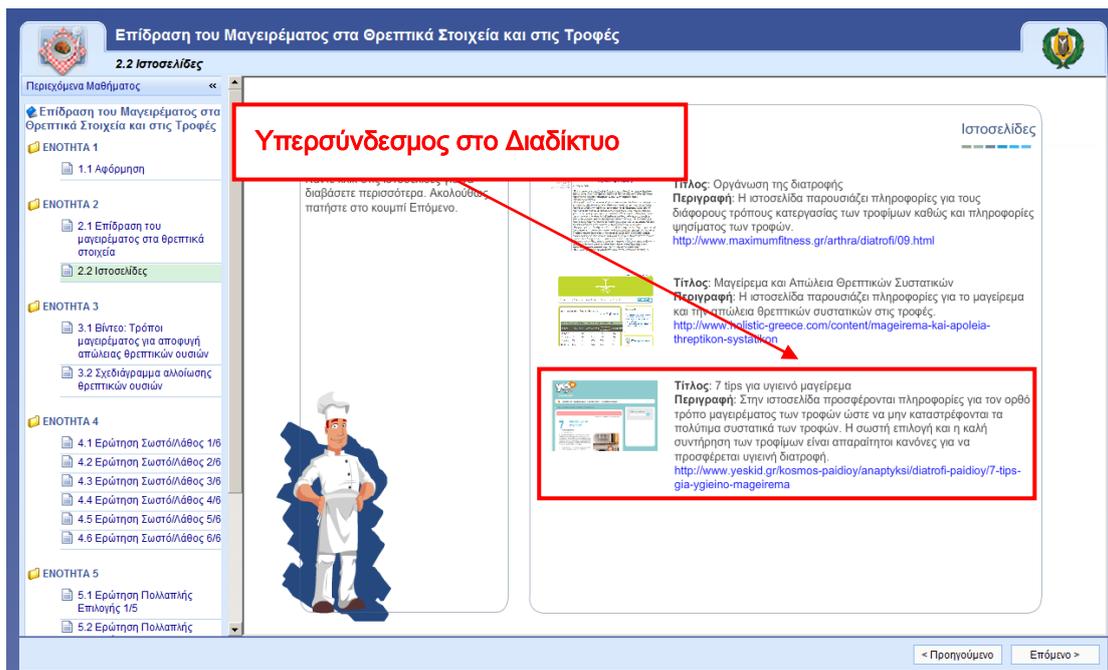
Εικόνα 26 – Άνοιγμα μονάδων μη συνδεδεμένης έκδοσης (1)

3. Στο παράθυρο που θα εμφανιστεί, επιλέξτε « Yes ».



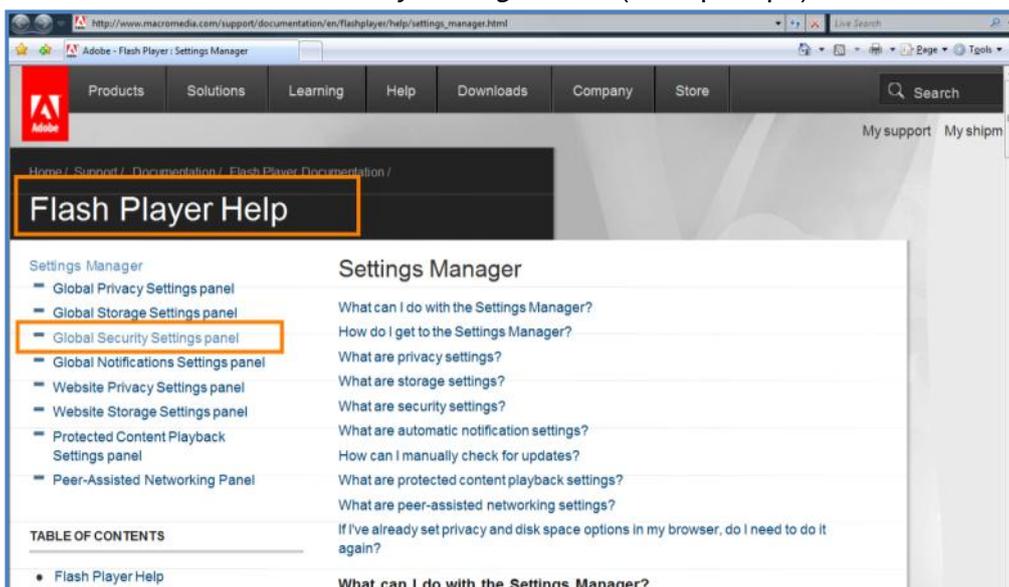
Εικόνα 27 – Άνοιγμα μονάδων μη συνδεδεμένης έκδοσης (2)

(β) Για την ορθή λειτουργία των υπερσυνδέσμων (hyperlinks) στις μονάδες ΨΕΠ μη συνδεδεμένης έκδοσης (offline), όπως φαίνεται στην Εικόνα 28, θα πρέπει οι χρήστες να προβούν στις ακόλουθες ρυθμίσεις, αφού πρώτα βεβαιωθούν ότι ο ΗΥ τους είναι συνδεδεμένος στο διαδίκτυο:



Εικόνα 28 – Υπερσύνδεσμοι - μη συνδεδεμένη έκδοση των μονάδων ΨΕΠ (Παράδειγμα)

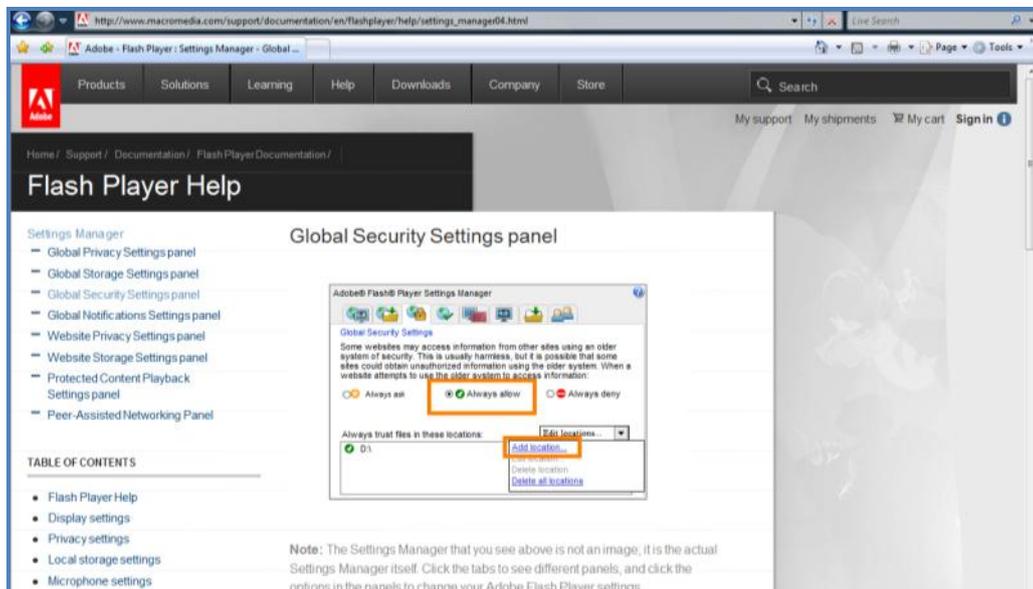
- 1) Κάντε δεξί κλικ πάνω στην περιοχή, όπου εμφανίζεται ένα Μαθησιακό Αντικείμενο μορφής Flash, στην προκειμένη περίπτωση την εικόνα της ιστοσελίδας.
- 2) Κάντε κλικ στην καρτέλα *Global Settings*.
- 3) Θα ανοίξει η ιστοσελίδα *Adobe Macromedia, Flash Player Help* στην οποία θα εμφανίζονται οι επιλογές *Settings Manager options*.
- 4) Κάντε κλικ στο *Global Security Settings Panel* (στα αριστερά).



Εικόνα 29 – Ρυθμίσεις για άνοιγμα υπερσυνδέσμων από έκδοση offline (1)

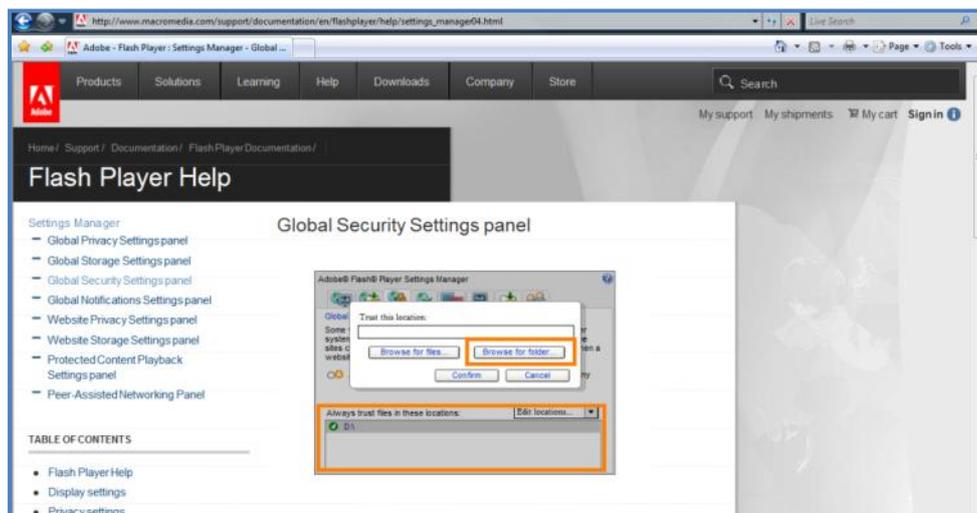


- 5) Στο Adobe Flash Player Settings Manager επιλέξτε *Always allow*.
- 6) Κάντε κλικ στο Επεξεργασία τοποθεσίας *Edit location* και επιλέξτε *Add locations*.



Εικόνα 30 – Ρυθμίσεις για άνοιγμα υπερσυνδέσμων από έκδοση offline (2)

- 7) Στο αναδυόμενο παράθυρο κάντε κλικ στο *Browse for folder tab*.
- 8) Επιλέξτε τη θέση, στην οποία βρίσκονται οι μονάδες ΨΕΠ σε offline μορφή (φάκελος π.χ. στο Desktop ή στο DVD) ή πληκτρολογήστε αυτήν την τοποθεσία κάτω από τον τίτλο «*Always trust files in these locations*» (π.χ. αν οι μονάδες ΨΕΠ βρίσκονται στο DVD, τότε θα καταχωρήσετε την ονομασία του DVD-ROM του υπολογιστή σας).
- 9) Η θέση των offline μονάδων που ορίσατε πιο πάνω θα εμφανιστεί στην περιοχή *Always trust files in these locations*.



Εικόνα 31 – Ρυθμίσεις για άνοιγμα υπερσυνδέσμων από έκδοση offline (3)

- 10) Κλείστε το παράθυρο με ιστοσελίδα *Adobe Macromedia* στην οποία προβήκατε στις πιο πάνω ρυθμίσεις.
- 11) Κλείστε όλα τα παράθυρα των φυλλομετρητών διαδικτύου που πιθανό να είναι ενεργά.
- 12) Όταν τώρα ανοίξετε μια μονάδα ΨΕΠ σε offline μορφή, οι υπερσύνδεσμοι θα μπορούν να λειτουργούν κανονικά και να ανοίγουν τις διάφορες ιστοσελίδες σε νέα παράθυρα.

3.1.5. Αναφορά δραστηριοτήτων στο ΣΔΜ

3.1.5.1 Γενικές πληροφορίες

Όταν χρησιμοποιείται η συνδεδεμένη έκδοση των μονάδων ΨΕΠ, υπάρχει η δυνατότητα υποβολής των απαντήσεων του μαθητή στο ΣΔΜ, όπου μπορούν να ελεγχθούν τόσο από τον εκπαιδευτικό όσο και από το μαθητή. Απαραίτητη προϋπόθεση για να αποσταλούν οι απαντήσεις των δραστηριοτήτων στο ΣΔΜ, είναι όπως ο χρήστης πατήσει πρώτα το κουμπί *Υποβολή* και ακολούθως το κουμπί *Έξοδος*.

Στο σύστημα Διαχείρισης Μάθησης (ΣΔΜ) είναι διαθέσιμοι δύο τύποι αναφορών των δραστηριοτήτων:



- Η **περιληπτική αναφορά δραστηριοτήτων μαθητή** (βλ. Εικόνα 32), όπου αναφέρονται τα ολοκληρωμένα ΜΑ ανά μάθημα, ο χρόνος που δαπανήθηκε για κάθε ένα από αυτά, το αποτέλεσμα, ο αριθμός υποβολών και οι προσπάθειες που κατέβαλε ο μαθητής.

The screenshot shows the AEL system interface. At the top, there is a navigation bar with the AEL logo and the text 'Built to teach intelligently'. The main content area is titled 'Αναφορά δραστηριοτήτων μαθητή' (Student Activity Report). Below this, there is a table with the following columns: Όνομα δραστηριότητας (Activity Name), Τύπος δραστηριότητας (Activity Type), Ολοκληρωμένα (Completed), Χρόνος που δατ (Time Spent), Αποτέλεσμα (Result), Αριθμός τ (Number of Attempts), Αριθμός υποβολών (Number of Submissions), and Προσπάθειες (Attempts). The table lists various activities such as 'Φωτογραφίες των σφραγισμάτων', 'Εκπαιδευτικό παιχνίδι: Αρχαιολογικά Μνημεία και Α', and 'Ερώτηση Σωπλό/Λόθος'. The bottom of the interface shows a footer with '© SIVECO Romania | Όροι Χρήσης | Πληροφορίες'.

Όνομα δραστηριότητας	Τύπος δραστηριότητας	Ολοκληρωμένα	Χρόνος που δατ	Αποτέλεσμα	Αριθμός τ	Αριθμός υποβολών	Προσπάθειες
3.1 Φωτογραφίες των σφραγισμάτων	Διαδραστικό	Ναι	00:00:12		1	0	1
3.2 Τα σφραγίσματα της Πύλου και φωτογραφίες	Διαδραστικό	Ναι	00:02:51		1	0	1
3.3 Εκπαιδευτικό παιχνίδι: Αρχαιολογικά Μνημεία και Α	Διαδραστικό	Ναι	00:00:07		1	0	1
3.4 Βίντεο: Τοποθεσία της Πέτρας του Ρωμιού	Διαδραστικό	Ναι	00:00:18		1	0	1
3.5 Βίντεο: Τοποθεσία του Ιερού της Αφροδίτης	Διαδραστικό	Ναι	00:00:07		1	0	1
3.6 Βίντεο: Τοποθεσία των Λουτρών της Αφροδίτης	Διαδραστικό	Ναι	00:00:10		1	0	1
4.1 Ερώτηση Σωπλό/Λόθος 1/8	Διαδραστικό	Ναι	00:00:10	Λανθασμένο	1	1	1
4.2 Ερώτηση Σωπλό/Λόθος 2/8	Διαδραστικό	Ναι	00:00:10	Λανθασμένο	1	1	1
4.3 Ερώτηση Σωπλό/Λόθος 3/8	Διαδραστικό	Ναι	00:00:07		1	0	1
4.4 Ερώτηση Σωπλό/Λόθος 4/8	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00		0	0	0
4.5 Ερώτηση Σωπλό/Λόθος 5/8	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00		0	0	0
4.6 Ερώτηση Σωπλό/Λόθος 6/8	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00		0	0	0
4.7 Ερώτηση Σωπλό/Λόθος 7/8	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00		0	0	0
4.8 Ερώτηση Σωπλό/Λόθος 8/8	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00		0	0	0
5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/2	Διαδραστικό	Ναι	00:00:16	Λανθασμένο	1	1	1
5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/2	Διαδραστικό	Ναι	00:01:01	Ορθό	1	1	1
6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης	Διαδραστικό	Ναι	00:00:00		1	0	1

Εικόνα 32 – Περιληπτική αναφορά δραστηριοτήτων μαθητή

- Η **λεπτομερής αναφορά δραστηριοτήτων μαθητή** (βλ. Εικόνα 33), όπου αναφέρεται η απάντηση που έδωσε ο μαθητής για κάθε δραστηριότητα ξεχωριστά. Συγκεκριμένα, αναφέρονται λεπτομέρειες για τον τύπο της δραστηριότητας, την περιγραφή της, την απάντηση που καταχωρήθηκε από το μαθητή και τέλος, το αποτέλεσμα – αν ήταν δηλαδή σωστή ή λανθασμένη.



Καλωσόριστι, Μαθητής Α
 Ημερομηνία / Ώρα στον διακομιστή: 2012-06-13 18:32
 Ρυθμίσεις | Αλληλεγγύη Γλώσσας | Βοήθεια | Αποσύνδεση

Προσωπική Ιστοσελίδα **Μάθηση** Συνεργασία Χώροι εργασίας Διεχείριση

Λεπτομερής αναφορά δραστηριοτήτων των μαθητών

Μάθηση > Αναφορά σειρών μαθημάτων > Αναφορά μαθημάτων > Αναφορά δραστηριοτήτων μαθητή > Λεπτομερής αναφορά δραστηριοτήτων των μαθητών > Βοήθεια >

Αλεπομερής αναφορά δραστηριοτήτων μαθητή για τη σειρά μαθημάτων 'Ξενοδοχειακές και Επισοπιστικές Επισοτήμες', το μάθημα 'T_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ02_Αρχαιολογοικά Μνημεία και Αξοθέατα που σχετίζονται με τη Θεά Αφροδίτη_2.0' και το μαθητή 'Μαθητής Α'

Εξαγωγή | Λειτουργίες | Φίλτρο

Όνομα αλληλεπίδρασης

Όνομα δραστηριότητας: 4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/8

Αλληλεπίδραση 1	Τύπος αλληλεπίδρασης	Όροθ / Λάθος
Περιογραφή	Απάντηση	Ορθό
Αποτέλεσμα	Αποτέλεσμα	Λανθασμένο

Όνομα δραστηριότητας: 5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/2

Αλληλεπίδραση 1	Τύπος αλληλεπίδρασης	Πολλαπλή Επιλογή
Περιογραφή	Απάντηση	Ορθό
Αποτέλεσμα	Αποτέλεσμα	Λανθασμένο

Όνομα δραστηριότητας: 5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/2

Αλληλεπίδραση 1	Τύπος αλληλεπίδρασης	Πολλαπλή Επιλογή
Περιογραφή	Απάντηση	Ορθό
Αποτέλεσμα	Αποτέλεσμα	Λανθασμένο

Όνομα δραστηριότητας: 6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης

Αλληλεπίδραση 1	Τύπος αλληλεπίδρασης	Αντιστοίχιση
Περιογραφή	Απάντηση	Ορθό
Αποτέλεσμα	Αποτέλεσμα	Λανθασμένο

Σελίδα 1 από 1 | Καταχωρήσεις ανά σελίδα: 20 | 1 - 5 από 5

© SIVECO Romania | Όροι Χρήσης | Πληροφορίες

Εικόνα 33 – Λεπτομερής αναφορά δραστηριοτήτων μαθητή

Σημειώνεται ότι στις αναφορές μαθημάτων στο ΣΔΜ αποθηκεύεται μόνο η απάντηση της τελευταίας προσπάθειας του μαθητή.

3.1.5.2 Προσπέλαση Αναφορών Δραστηριοτήτων στο ΣΔΜ

Οι Αναφορές Δραστηριοτήτων Μαθητή είναι διαθέσιμες τόσο για το μαθητή όσο και για τον εκπαιδευτικό.

Ο εκπαιδευτικός μπορεί να προσπελάσει τις Αναφορές Δραστηριοτήτων από την καρτέλα *Διδασκαλία* και ακολούθως από το σύνδεσμο *Αναφορά σειρών μαθημάτων* (βλ. Εικόνα 51).



Καλωσορίσατε, School Admin 02
 Ημερομηνία / Ώρα στον διακομιστή: 2012-08-14 10:01
 Ρυθμίσεις | Αλλαγή Γλώσσας | Βοήθεια | Αποσύνδεση

Προσωπική Ιστοσελίδα Διδασκαλία Μάθηση Συνεργασία Χώρος εργασίας Διαχείριση

Διδασκαλία

Διαχείριση σειρών μαθημάτων

- Δημιουργία σειρών μαθημάτων**
Δημιουργία σειράς μαθημάτων για προγραμματισμό
- Προγραμματισμός μιας σειράς μαθημάτων**
Προγραμματισμός μιας σειράς μαθημάτων για διδασκαλία
- Διαχείριση σειρών μαθημάτων**
Ενημέρωση ή διαγραφή σειρών μαθημάτων από αυτό το μενού
- Διαχείριση προγραμματισμού σειράς μαθημάτων**
Ενημέρωση ή διαγραφή προγραμματισμού σειρών μαθημάτων από αυτό το μενού
- Εισαγωγή σειράς μαθημάτων**
Εισαγωγή σειράς μαθημάτων για προγραμματισμό

Απουσίες και Βαθμοί

- Απουσίες**
Διαχείριση απουσιών
- Βαθμολογίες**
Διαχείριση βαθμών

Εργασίες

- Εργασίες**
Διαχείριση Εργασιών

Αναφορά σειρών μαθημάτων

- Αναφορά σειρών μαθημάτων**
Εμφάνιση αναφοράς σειρών μαθημάτων
- Αναφορά παρουσίας**
Εμφάνιση αναφοράς παρουσίας μαθητή στη σειρά μαθημάτων
- Αναφορά προόδου**
Εμφάνιση αναφοράς προόδου μαθητή

Διαθέσιμες σειρές μαθημάτων

Τρέχουσες σειρές μαθημάτων
Τρέχουσες σειρές μαθημάτων σε εξέλιξη

Όνομα	Τρόπος Εκμάθησης	Ημερομηνία Έναρξης
[Empty table]		

Καταχωρήσεις ανά σελίδα: 5 Δεν βρέθηκαν εν

Μελλοντικές σειρές μαθημάτων
Προγραμματισμένες σειρές μαθημάτων που δεν έχουν ακόμη αρχίσει

Όνομα	Τρόπος Εκμάθησης	Ημερομηνία Έναρξης
[Empty table]		

Καταχωρήσεις ανά σελίδα: 5 Δεν βρέθηκαν εν

Ιστορικό σειράς μαθημάτων
Εμφάνιση ιστορικού σειράς μαθημάτων

Όνομα	Τρόπος Εκμάθησης	Ημερομηνία Έναρξης
f	Ασύγχρονη	2010-12-20 10:11
test	Ασύγχρονη	2011-11-10 17:22
f	Ασύγχρονη	2011-11-23 11:33
testphysics	Ασύγχρονη	2012-02-10 12:20

Καταχωρήσεις ανά σελίδα: 5 1 - 4 από 4

Εικόνα 34 – Προσπέλαση αναφοράς σειρών μαθημάτων (Εκπαιδευτικός)

Ο μαθητής μπορεί να προσπελάσει τις Αναφορές Δραστηριοτήτων από την καρτέλα *Μάθηση* και ακολούθως από το σύνδεσμο *Αναφορά σειράς μαθημάτων* (βλ. Εικόνα 52).



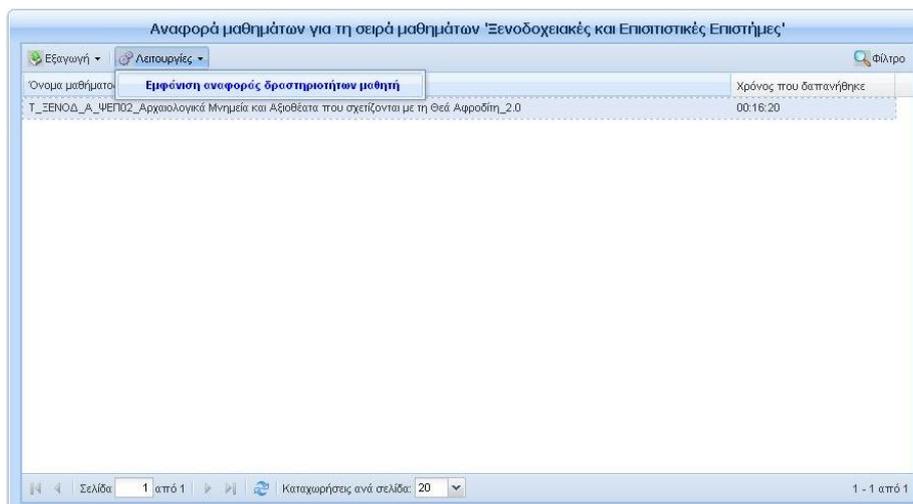
Εικόνα 35 – Προσπέλαση αναφοράς σειρών μαθημάτων (Μαθητής)

Επιλέγουμε τη σειρά μαθημάτων για την οποία θέλουμε να δούμε την αναφορά και ακολούθως πατάμε *Λειτουργίες* και *Εμφάνιση αναφοράς μαθημάτων* (βλ. Εικόνα 53).

Όνομα σειράς μαθημάτων	Κατάσταση	Διδάσκων	Αριθμός σειράς...	Έναρξη μαθη...	Μαθησιακή μέ...	Στοιχείο εκπαιδ...
Testing web parts 4 November	SCHEDULED	Teacher A	1	0	Ταυτόχρονο	Secondary/Tes...
Πληροφορική Α' Έτος	SCHEDULED	Μενέλαος Μενελάου	1	0	Ταυτόχρονο	Technical/Τεχν...
registration h	SCHEDULED	Teacher A	1	0	Ταυτόχρονο	Secondary/Tes...
Test Aa	SCHEDULED	Teacher A	1	0	Ταυτόχρονο	Μέση Γενική Ε...
neos	SCHEDULED	Teacher A	1	0	Ταυτόχρονο	Μέση Γενική Ε...
HP	SCHEDULED	Teacher A	1	0	Ταυτόχρονο	Μέση Γενική Ε...
Theatres and Plays SAD1	RUNNING	Teacher B	0	0	Ταυτόχρονο	Secondary/Tes...
Construction Testing	RUNNING	Teacher A	1	1 / 1 (100%)	Μη ταυτόχρονο	Μέση Γενική Ε...
Γραφικές τέχνες	RUNNING	Teacher A	1	1 / 1 (100%)	Μη ταυτόχρονο	Μέση Γενική Ε...
Διακοσμητική	RUNNING	Teacher A	1	1 / 1 (100%)	Μη ταυτόχρονο	Μέση Γενική Ε...
Ξενοδοχειακές και Επιστηπτικές Ε...	RUNNING	Teacher A	1	1 / 1 (100%)	Μη ταυτόχρονο	Μέση Γενική Ε...
Ξενοδοχειακά	RUNNING	Teacher A	2	2 / 2 (100%)	Μη ταυτόχρονο	Μέση Γενική Ε...
Διακοσμητική 2	RUNNING	Teacher A	1	1 / 1 (100%)	Μη ταυτόχρονο	Μέση Γενική Ε...
GL Course 1 English	FINISHED	Teacher A	0	1 / 0 (Infinity%)	Μη ταυτόχρονο	Secondary/Tes...
Αλκάνια	FINISHED	Teacher A	0	0	Ταυτόχρονο	Secondary/Tes...
xazocourse	FINISHED	Teacher A	0	1 / 0 (Infinity%)	Μη ταυτόχρονο	Secondary/Tes...

Εικόνα 36 – Εμφάνιση αναφοράς μαθημάτων

Στη συνέχεια επιλέγουμε το μάθημα για το οποίο θέλουμε να δούμε την αναφορά και πατάμε *Λειτουργίες* και *Εμφάνιση αναφοράς δραστηριοτήτων μαθητή* (βλ. Εικόνα 37).



Εικόνα 37 – Εμφάνιση αναφοράς δραστηριοτήτων μαθητή

Έπειτα, κάνουμε κλικ σε μια από τις δραστηριότητες και πατάμε *Λειτουργίες* και *Εμφάνιση λεπτομερούς αναφοράς δραστηριοτήτων μαθητή* (βλ. Εικόνα 38).

Όνομα δραστηριότητας	Εμφάνιση λεπτομερούς αναφοράς δραστηριοτήτων μαθητή	Χρόνος που...	Αποτέλεσμα	Αριθμ...	Αριθμός υποβολών	Προσπάθειες
Εμφάνιση δραστηριότητας						
1.1 - Εισαγωγή	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
1.2 - Λύση προβλήματος	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
2.1 - Προοπτικό σχέδιο	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
2.2 - Φωτογραφικό υλικό 1/2	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
2.3 - Φωτογραφικό υλικό 2/2	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
3.1 - Προσομοίωση	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
3.2 - Οπτικοακουστικό Υλικό	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
4.1 - Σχεδιάγραμμα	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
4.2 - Ιστοσελίδες	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
5.1 - Εκπαιδευτικό παιχνίδι 1/3	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
5.2 - Εκπαιδευτικό παιχνίδι 2/3	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
5.3 - Εκπαιδευτικό παιχνίδι 3/3	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
6.1 - Δραστηριότητα Αξιολόγησης Sweet Home 3D	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
6.2 - Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/3	Διαδραστικό	Ναι	00:01:49	Λανθασμένο	1	2
6.3 - Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/3	Διαδραστικό	Ναι	00:01:14	Ορθό	1	2
6.4 - Ερώτηση Αντιστοίχισης 3/3	Διαδραστικό	Ναι	00:00:25	Ορθό	1	2
Βίντεο εκμάθησης του προγράμματος Sweet Home...	Διαδραστικό	Όχι	00:00:00	0	0	0
Οδηγίες για Εγκατάσταση Παινοζώματος Sweet H...	Διαδραστικό	Ναι	00:00:00	1	0	1

Εικόνα 38 – Εμφάνιση λεπτομερούς αναφοράς δραστηριοτήτων μαθητή

3.1.5.3 Αναφορές δραστηριοτήτων ανά τύπο δραστηριότητας

- *Δραστηριότητες Σωστό – Λάθος*

Κατά τις δραστηριότητες Σωστό – Λάθος, η σωστή απάντηση καταχωρείται με την αγγλική ορολογία «True», ενώ η λανθασμένη με την ορολογία «False» (βλ. Εικόνα 39 και Εικόνα 40)



Αρχαιολογικά μνημεία και αξιοθέατα που σχετίζονται με τη θεά Αφροδίτη
4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/8

Activity tree

- Αρχαιολογικά μνημεία και αξιοθέατα που σχετίζονται με τη θεά Αφροδίτη
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 1
 - 1.1 Εισαγωγή
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 2
 - 2.1 Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα που σχετίζονται με τη Θεά Αφροδίτη
 - 2.2 Ιστοσελίδες
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 3
 - 3.1 Φωτογραφίες των αξιοθέατων
 - 3.2 Τα αξιοθέατα της Πάφου και φωτογραφίες
 - 3.3 Εκπαιδευτικό παιχνίδι: Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα που σχετίζονται με τη Θεά Αφροδίτη
 - 3.4 Βίντεο: Τοποθεσία της Πέτρας του Ρωμιού
 - 3.5 Βίντεο: Τοποθεσία του Ιερού της Αφροδίτης
 - 3.6 Βίντεο: Τοποθεσία των Λουτρών της Αφροδίτης
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 4
 - 4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/8**
 - 4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/8
 - 4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/8
 - 4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/8
 - 4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/8
 - 4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/8
 - 4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/8
 - 4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/8
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 5
 - 5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/2
 - 5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/2
 - ΕΝΟΤΗΤΑ 6
 - 6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης

Οδηγίες:
Επιλέξτε τη σωστή απάντηση.
Ακολουθως πατήστε το κουμπί **Υποβολή** για να υποβάλετε την απάντησή σας.

Ερώτηση:
Το Ιερό της Αφροδίτης βρίσκεται μέσα στη θάλασσα της Πάφου.

Σωστό
 Λάθος

Δυστυχώς, δεν τα κατάφερες.

Λύση:
Ο ναός σύμφωνα με τον θρύλο, χτίστηκε σε ύψωμα από το οποίο φαίνεται η ακτή, όπου γεννήθηκε η Αφροδίτη.

Εξοδος

Υποβολή

Εμφάνιση σημειώσεων < Προηγούμενο Επόμενο > Εξοδος

Εικόνα 39 – Παράδειγμα καταχώρισης απάντησης σε δραστηριότητα Σωστό – Λάθος

Όνομα δραστηριότητας: 4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/8		
Αλληλεπίδραση 1	Τύπος αλληλεπίδρασης Περιγραφή	Ορθό / Λάθος Οδηγίες: Επιλέξτε τη σωστή απάντηση. Ακολουθως πατήστε το κουμπί για να υποβάλετε την απάντησή σας. Ερώτηση: Το Ιερό της Αφροδίτης βρίσκεται μέσα στη θάλασσα της Πάφου.
	Απάντηση Αποτέλεσμα	true Λανθασμένο

Εικόνα 40 – Αναφορά δραστηριότητας Σωστού – Λάθους



• Δραστηριότητες Πολλαπλής Επιλογής

Κατά τις δραστηριότητες Πολλαπλής Επιλογής, δεν αποθηκεύονται οι απαντήσεις στο ΣΔΜ λεκτικά, αλλά ο αριθμός που αντιστοιχεί σε κάθε επιλογή. Για παράδειγμα, στην πιο κάτω δραστηριότητα, η απάντηση που καταχωρήθηκε στο ΣΔΜ είναι ο αριθμός 3, ο οποίος αντιστοιχεί στην επιλογή: “σε ύψωμα πάνω από την περιοχή «Πέτρα του Ρωμιού»”. (βλ. Εικόνα 41 και Εικόνα 42)

Αρχαιολογικά μνημεία και αξιοθέατα που σχετίζονται με τη θεά Αφροδίτη

5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/2

Activity tree

- Αρχαιολογικά μνημεία και αξιοθέατα που σχετίζονται με τη θεά Αφροδίτη
- ΕΝΟΤΗΤΑ 1
 - 1.1 Εισαγωγή
- ΕΝΟΤΗΤΑ 2
 - 2.1 Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα που σχετίζονται με τη Θεά Αφροδίτη
 - 2.2 Ιστοσελίδες
- ΕΝΟΤΗΤΑ 3
 - 3.1 Φωτογραφίες των αξιοθέατων
 - 3.2 Τα αξιοθέατα της Πάφου και φωτογραφίες
 - 3.3 Εκπαιδευτικό παιχνίδι: Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα που σχετίζονται με τη Θεά Αφροδίτη
 - 3.4 Βίντεο: Τοποθεσία της Πέτρας του Ρωμιού
 - 3.5 Βίντεο: Τοποθεσία του Ιερού της Αφροδίτης
 - 3.6 Βίντεο: Τοποθεσία των Λουτρών της Αφροδίτης
- ΕΝΟΤΗΤΑ 4
 - 4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/8
 - 4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/8
 - 4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/8
 - 4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/8
 - 4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/8
 - 4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/8
 - 4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/8
 - 4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/8
- ΕΝΟΤΗΤΑ 5
 - 5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/2
 - 5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/2
- ΕΝΟΤΗΤΑ 6
 - 6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης

Οδηγίες:
Επιλέξτε τη σωστή απάντηση.
Ακολουθώς πατήστε το κουμπί **Υποβολή** για να υποβάλετε την απάντησή σας.

Ερώτηση:
Η Αφροδίτη γεννήθηκε (αναδύθηκε) ...

- στη θάλασσα της περιοχής «Πέτρα του Ρωμιού».
- στη γραφική τοποθεσία του Ακάμα.
- σε ύψωμα πάνω από την περιοχή «Πέτρα του Ρωμιού».
- στην περιοχή «Φοντάνα Αμορόζα».

Δυστυχώς, δεν τα κατάφερες.

Λύση:
Η Πέτρα του Ρωμιού είναι ηφαιστειογενής βράχος που βρίσκεται στον εκεί χώρο από τις απαρχές της γεωλογικής διαμόρφωσης της Κύπρου, όπου σύμφωνα με το μύθο αναδύθηκε η Θεά Αφροδίτη.

Υποβολή

Έξοδος

Εμφάνιση σημειώσεων < Προηγούμενο Επόμενο > Έξοδος

Εικόνα 41 – Παράδειγμα καταχώρισης απάντησης σε δραστηριότητα Πολλαπλής Επιλογής

Όνομα δραστηριότητας: 5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/2

Αλληλεπίδραση 1	Τύπος αλληλεπίδρασης	Πολλαπλή Επιλογή
	Περιγραφή	Οδηγίες: Επιλέξτε τη σωστή απάντηση. Ακολουθώς πατήστε το κουμπί για να υποβάλετε την απάντησή σας. Ερώτηση: Η Αφροδίτη γεννήθηκε (αναδύθηκε) ...
	Απάντηση	3
	Αποτέλεσμα	Λανθασμένο

Εικόνα 42 – Αναφορά δραστηριότητας Πολλαπλής Επιλογής

• Δραστηριότητες Αντιστοίχισης

Κατά τις δραστηριότητες Αντιστοίχισης ο απαντήσεις καταχωρούνται, επίσης, με αριθμούς αντί λεκτικά, με διαφορετικό όμως τρόπο, όπως φαίνεται στην Εικόνα 43.



Εικόνα 43 – Παράδειγμα καταχώρισης απάντησης σε δραστηριότητα Αντιστοίχισης (περίπτωση ορθής απάντησης)

Οι σωστές απαντήσεις καταχωρούνται στο ΣΔΜ όπως πιο κάτω: (βλ.Εικόνα 44).

Όνομα δραστηριότητας: 6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης		
Αλληλεπίδραση 1	Τύπος αλληλεπίδρασης Περιγραφή	Αντιστοίχιση Οδηγίες: Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης. Ακολουθώς πατήστε το κουμπί για να υποβάλετε την απάντησή σας.
	Απάντηση	1 - 1 2 - 2 3 - 3 4 - 4
	Αποτέλεσμα	Ορθό

Εικόνα 44 – Αναφορά δραστηριότητας Αντιστοίχισης σε περίπτωση ορθής απάντησης

Δηλαδή, οι αριθμοί των επιλογών της δεξιάς στήλης δεν αντιστοιχούν στη θέση που εμφανίζονται στην οθόνη, αλλά στις αντίστοιχες σωστές απαντήσεις, όπως φαίνεται στην Εικόνα 45 και στην Εικόνα 46.



Archaeological monuments and sites related to the goddess Aphrodite

6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης

Activity tree

- Archaeological monuments and sites related to the goddess Aphrodite
 - ENOTHTA 1
 - 1.1 Εισαγωγή
 - ENOTHTA 2
 - 2.1 Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα που σχετίζονται με τη θεά Αφροδίτη
 - 2.2 Ιστοσελίδες
 - ENOTHTA 3
 - 3.1 Φωτογραφίες των αξιοθέατων
 - 3.2 Τα αξιοθέατα της Πάφου και φωτογραφίες
 - 3.3 Εκπαιδευτικό παιχνίδι: Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα που σχετίζονται με τη θεά Αφροδίτη
 - 3.4 Βίντεο: Τοποθεσία της Πάφου του Ρωμιού
 - 3.5 Βίντεο: Τοποθεσία του Ιερού της Αφροδίτης
 - 3.6 Βίντεο: Τοποθεσία των Λουτρών της Αφροδίτης
 - ENOTHTA 4
 - 4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/8
 - 4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/8
 - 4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/8
 - 4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/8
 - 4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/8
 - 4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/8
 - 4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/8
 - 4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/8
 - ENOTHTA 5
 - 5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/2
 - 5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/2
 - ENOTHTA 6
 - 6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης

Εικόνα 45 – Παράδειγμα καταχώρισης απάντησης σε δραστηριότητα Αντιστοίχισης (περίπτωση λανθασμένης απάντησης)

Όνομα δραστηριότητας: 6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης

Αλληλεπίδραση 1	Τύπος αλληλεπίδρασης	Αντιστοίχιση
	Περιγραφή	Οδηγίες: Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης. Ακολουθώς πατήστε το κουμπί για να υποβάλετε την απάντησή σας.
	Απάντηση	1 - 4 2 - 2 3 - 1 4 - 3
	Αποτέλεσμα	Λανθασμένο

Εικόνα 46 – Αναφορά δραστηριότητας Αντιστοίχισης σε περίπτωση λανθασμένης απάντησης

- Δραστηριότητες Ανοικτού Τύπου

Κατά τις δραστηριότητες Ανοικτού Τύπου, το αποτέλεσμα παρουσιάζεται πάντοτε στην αναφορά δραστηριοτήτων ως *Ουδέτερο* (βλ.Εικόνα 47).



A7. Κρέατα
7.1 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 1/2

Activity tree

- 3.3 Βίντεο: Επίσκεψη σε κρεοπωλείο-Τα διάφορα μέρη του βοδινού κρέατος
- 3.4 Εκπαιδευτικό παιχνίδι: Τα μέρη των ζώων
- ΕΝΟΤΗΤΑ 4**
- 4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/8
- 4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/8
- 4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/8
- 4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/8
- 4.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/8
- 4.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/8
- 4.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/8
- 4.8 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 8/8
- ΕΝΟΤΗΤΑ 5**
- 5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/10
- 5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/10
- 5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/10
- 5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/10
- 5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/10
- 5.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/10
- 5.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/10
- 5.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/10
- 5.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/10
- 5.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/10
- ΕΝΟΤΗΤΑ 6**
- 6.1 Ερώτηση Αντιστοιχίας 1/2
- 6.2 Ερώτηση Αντιστοιχίας 2/2
- ΕΝΟΤΗΤΑ 7**
- 7.1 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 1/2**
- 7.2 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 2/2

Οδηγίες:
 Γράψτε την απάντησή σας και πατήστε το κουμπί **Υποβολή** για να την υποβάλετε.

Ερώτηση:
 Ποια η συμβολή των κρεάτων στη διατροφή του ανθρώπου;

Η θρεπτική αξία του κρέατος είναι σημαντική καθώς περιέχει πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, υδατάνθρακες, σίδηρο, φωσφόρο, βιταμίνες Α και συμπλέγματα βιταμινών Β.

Όμως η υπερκατανάλωση κρεάτων και ζωικού λίπους πρέπει να αποφεύγεται διότι προκαλεί παχυσαρκία με δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπου εφόσον περιττή ενέργεια αποθηκεύεται στον οργανισμό σε μορφή λίπους.

Η απάντησή σας έχει υποβληθεί.

Εξόδος **Υποβολή**

Εμφάνιση σημειώσεων < Προηγούμενο Επόμενο > Εξόδος

Εικόνα 47 – Παράδειγμα καταχώρισης απάντησης σε δραστηριότητα Ανοιχτού Τύπου

Όνομα δραστηριότητας: 7.1 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 1/2

Αλληλεπίδραση 1	Τύπος αλληλεπίδρασης Περιγραφή	Συμπλήρωση κειμένου
	Απάντηση	Οδηγίες: Γράψτε την απάντησή σας και πατήστε το κουμπί για να την υποβάλετε. Ερώτηση: Ποια η συμβολή των κρεάτων στη διατροφή του ανθρώπου; Η θρεπτική αξία του κρέατος είναι σημαντική καθώς περιέχει πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, υδατάνθρακες, σίδηρο, φωσφόρο, βιταμίνες Α και συμπλέγματα βιταμινών Β. Όμως η υπερκατανάλωση κρεάτων και ζωικού λίπους πρέπει να αποφεύγεται διότι προκαλεί παχυσαρκία με δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπου εφόσον περιττή ενέργεια αποθηκεύεται στον οργανισμό σε μορφή λίπους.
	Αποτέλεσμα	ουδέτερο

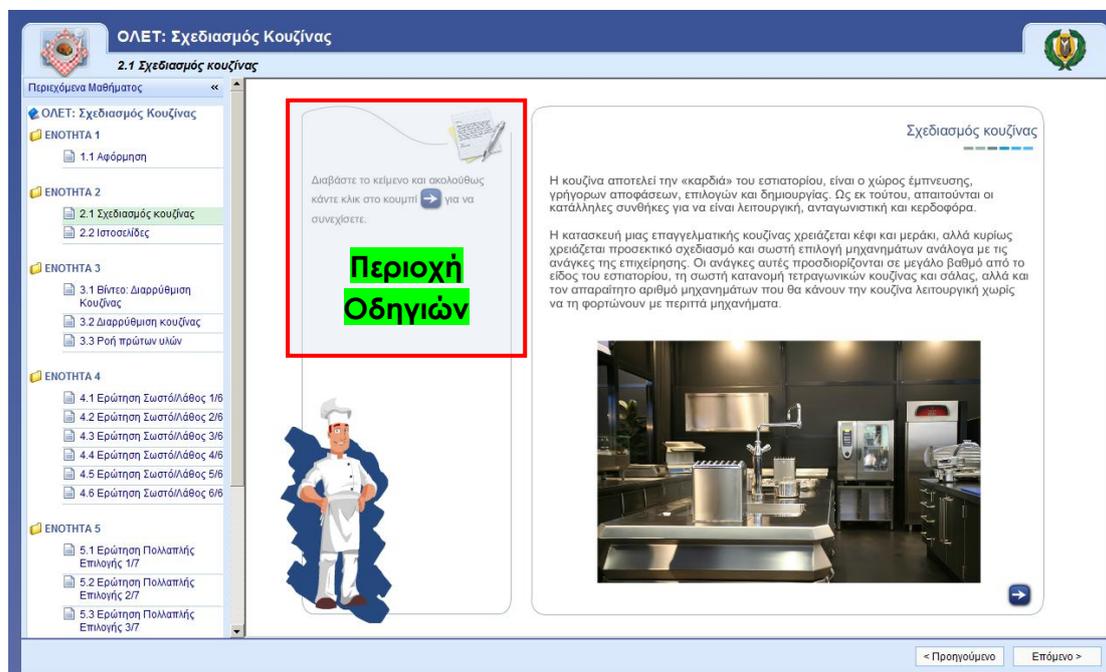
Εικόνα 48 – Αναφορά δραστηριότητας Ανοιχτού Τύπου



3.2. Ειδικές λειτουργίες πλοήγησης και χρήσης

3.2.1. Οδηγίες προς τον Μαθητή

Για υποβοήθηση του μαθητή και διευκόλυνση της διαδικασίας μάθησης, παρέχονται συγκεκριμένες οδηγίες στο χρήστη (βλ. Εικόνα 49). Οι οδηγίες είτε είναι δυναμικές, δηλαδή αλλάζουν αναλόγως της διάδρασης του χρήστη με τα Μαθησιακά Αντικείμενα, είτε είναι στατικές και παρουσιάζονται εξ' αρχής σε συγκεκριμένη σειρά.



Εικόνα 49 – Περιοχή οδηγιών

3.2.2. Εκτύπωση Μαθησιακών Αντικειμένων (ΜΑ)

Τα Μαθησιακά Αντικείμενα (ΜΑ) που είναι διαθέσιμα στο ΨΕΠ μπορούν να εκτυπωθούν, ακολουθώντας τις ακόλουθες διαδικασίες:

- Όταν γίνεται χρήση της μη συνδεδεμένης έκδοσης (offline) του ΨΕΠ (π.χ. μέσω DVD ή εξωτερικού σκληρού δίσκου), τα ΜΑ μπορούν να εκτυπωθούν είτε χρησιμοποιώντας την ενσωματωμένη λειτουργικότητα του Flash –

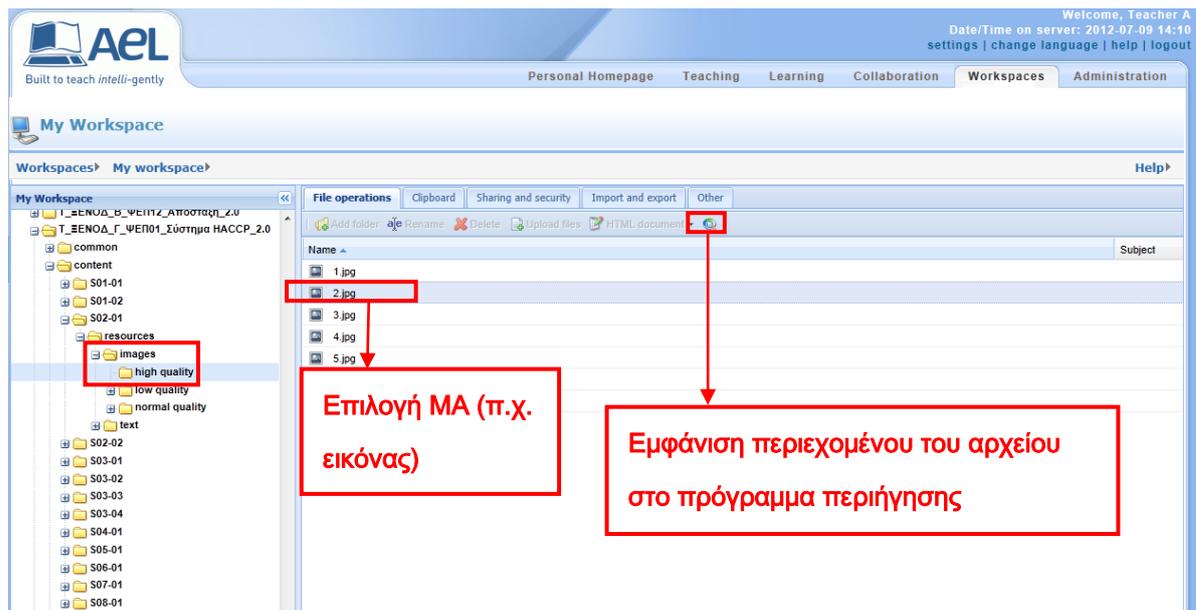


χρησιμοποιώντας το δεξί κλικ και επιλέγοντας το Print (βλ. Εικόνα 50), είτε με πλοήγηση στο φάκελο Resources που βρίσκεται στο φάκελο κάθε υποενοότητας κάθε μονάδας ΨΕΠ.



Εικόνα 50 – Εκτύπωση Μαθησιακών Αντικειμένων σε μη συνδεδεμένη έκδοση (offline)

- Όταν γίνεται χρήση της έκδοσης SCORM του ΨΕΠ, τα MA μπορούν να εκτυπωθούν είτε με τη χρήση της ενσωματωμένης λειτουργίας του Flash, είτε με πλοήγηση στα τμήματα *Workspaces* του ΣΔΜ, επιλέγοντας το επιθυμητό MA, ανοίγοντάς το και χρησιμοποιώντας τη λειτουργία εκτύπωσης του φυλλομετρητή διαδικτύου (Internet browser).

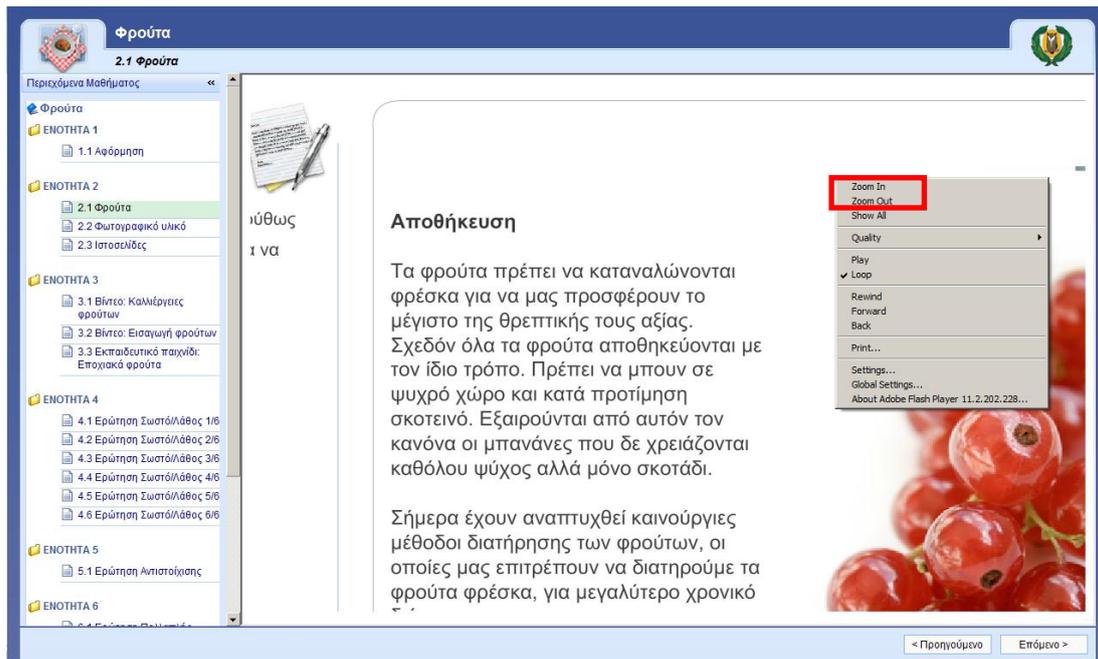


Εικόνα 51 – Εκτύπωση Μαθησιακών Αντικειμένων σε έκδοση SCORM μέσω του ΣΔΜ

Κάνοντας χρήση των προκαθορισμένων λειτουργιών που προσφέρει το *Flash*, τα MA μπορούν είτε να μεγεθυνθούν, είτε να σμικρυνθούν σε μέγεθος κατ' απαίτηση του χρήστη.

Το μέγεθος της περιοχής του περιεχόμενου μπορεί να μεγεθυνθεί ή να σμικρυνθεί, πατώντας με το δεξί κουμπί του ποντικιού στην περιοχή του περιεχόμενου και επιλέγοντας *Zoom in* ή *Zoom out* μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό μέγεθος (βλ. Εικόνα 52).

Αυτή είναι μια προκαθορισμένη λειτουργία του *Flash* και είναι διαθέσιμη τόσο στη συνδεδεμένη SCORM, όσο και στη μη συνδεδεμένη (offline) έκδοση των μονάδων ΨΕΠ.



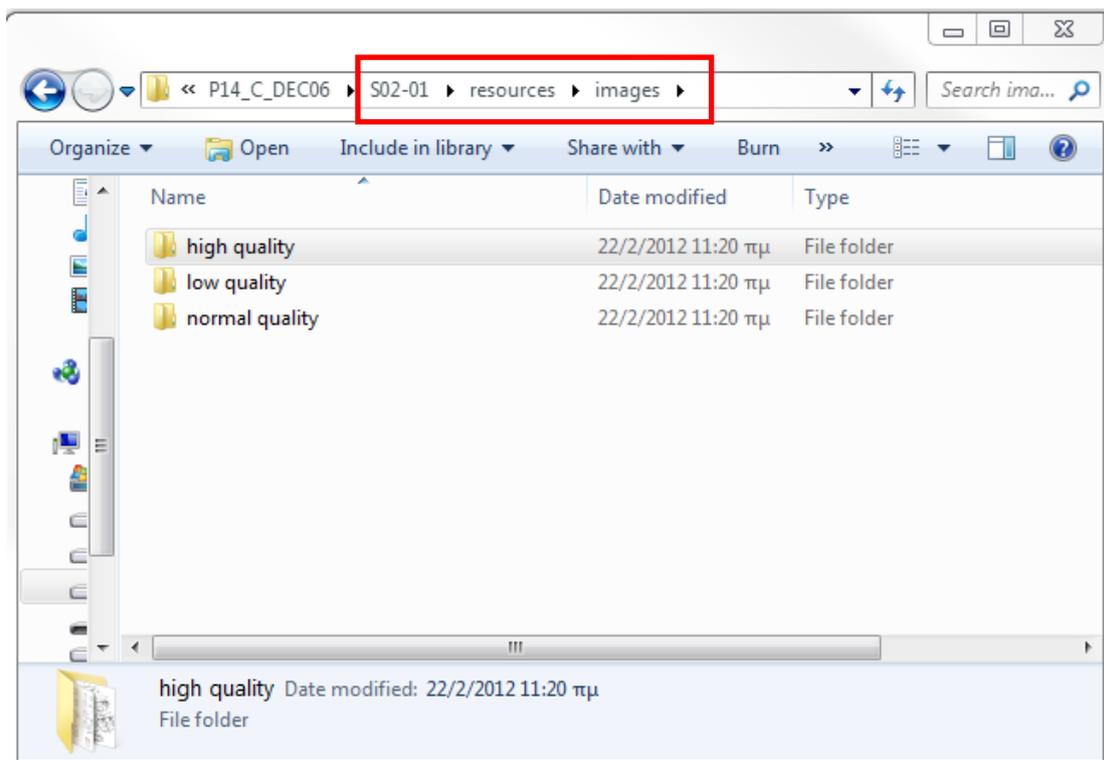
Εικόνα 52 – Μεγέθυνση Μαθησιακών Αντικειμένων

3.2.3. Αποθήκευση Μαθησιακών Αντικειμένων

Τα ΜΑ που είναι διαθέσιμα στις μονάδες ΨΕΠ μπορούν να αποθηκευθούν τοπικά και να επαναχρησιμοποιηθούν για διάφορες διδακτικές εφαρμογές.

Όταν γίνεται χρήση της μη συνδεδεμένης έκδοσης (offline) των μονάδων ΨΕΠ, όλα τα ΜΑ είναι διαθέσιμα στο φάκελο *resources* της κάθε υποενότητας.

Ο φάκελος *resources* της κάθε υποενότητας περιέχει υποφακέλους για κάθε τύπο ΜΑ. Για παράδειγμα, ΜΑ τύπου εικόνας μπορούν να βρεθούν στο φάκελο *resources* κάθε υποενότητας (βλ. Εικόνα 53). Τα ΜΑ μπορούν να αντιγραφούν από τους αντίστοιχους φακέλους τους και να χρησιμοποιηθούν από το χρήστη σε οποιαδήποτε άλλη εκπαιδευτική εφαρμογή.



Εικόνα 53 – Διαθεσιμότητα των ΜΑ στο φάκελο *resources* σε μη συνδεδεμένη έκδοση (offline)

Όταν γίνεται χρήση της έκδοσης SCORM μέσω του ΣΔΜ, τα ΜΑ μπορούν να εντοπιστούν με πλοήγηση στο φάκελο *resources* που περιέχει το επιθυμητό ΜΑ, στο φάκελο *Workspaces*, ανοίγοντάς το με διπλό πάτημα του αριστερού κουμπιού του ποντικιού και χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αποθήκευσης του φυλλομετρητή διαδικτύου (Internet browser), έτσι ώστε να αποθηκευτεί το ΜΑ τοπικά (π.χ. σε ένα σκληρό δίσκο).



Καλωσορίσατε, Teacher A
 Ημερομηνία / Ώρα στον διακομιστή: 2012-06-14 15:59
 Ρυθμίσεις | Αλλαγή Γλώσσας | Βοήθεια | Αποσύνδεση

Προσωπική ιστοσελίδα Διδασκαλία Μάθηση Συνεργασία Χώροι εργασίας Διαχείριση

Προσωπικός Χώρος εργασίας

Χώροι εργασίας Προσωπικός Χώρος εργασίας Βοήθεια

Προσωπικός Χώρος εργασίας

Λειτουργίες αρχείου Πρόχειρο Κοινές χρήσεις και ασφάλεια Εισαγωγή και εξαγωγή Άλλα

Όνομα	Θέμα	Έτος στο...	Τύπος	Μέγεθος	Τελευταία Τ...	Κάτοχος
1.jpg			jpg	128.14 KB	2011-11-16...	School Adm...
10.jpg			jpg	38.37 KB	2011-11-16...	School Adm...
11.jpg			jpg	66.81 KB	2011-11-16...	School Adm...
12.jpg			jpg	21.05 KB	2011-11-16...	School Adm...
13.jpg			jpg	51.69 KB	2011-11-16...	School Adm...
14.jpg			jpg	59.54 KB	2011-11-16...	School Adm...
2.jpg			jpg	92.93 KB	2011-11-16...	School Adm...
3.jpg			jpg	61.74 KB	2011-11-16...	School Adm...
4.jpg			jpg	82.65 KB	2011-11-16...	School Adm...
5.jpg			jpg	98.34 KB	2011-11-16...	School Adm...
6.jpg			jpg	80.51 KB	2011-11-16...	School Adm...
7.jpg			jpg	63.05 KB	2011-11-16...	School Adm...
8.jpg			jpg	22.94 KB	2011-11-16...	School Adm...
9.jpg			jpg	42.96 KB	2011-11-16...	School Adm...

Εικόνα 54 – Διαθεσιμότητα των MA σε συνδεδεμένη έκδοση SCORM (μέσω του ΣΔΜ)

3.2.4. Αντιγραφή / Επικόλληση Μαθησιακών Αντικειμένων

Για να παρέχεται γρήγορη επαναχρησιμοποίηση MA, υπάρχουν διάφορα μέσα αντιγραφής και επικόλλησης MA.

Αναλόγως του τύπου του MA, οι ακόλουθοι τρόποι αντιγραφής/επικόλλησης είναι διαθέσιμοι:

- Για αντιγραφή MA τύπου κειμένου, μετακινηθείτε στο επιθυμητό MA τύπου κειμένου, το οποίο είναι διαθέσιμο στο φάκελο resources/text κάθε υποενοότητας, ανοίξετε το MA, επιλέξτε το επιθυμητό κείμενο, αντιγράψτε το και επικολλήστε το όπου είναι αναγκαίο. Επίσης, αντιγραφή κειμένου μπορεί να γίνει και από το ίδιο το ΨΕΠ, επιλέγοντας απλά το επιθυμητό κείμενο, π.χ το κείμενο ή τους υπότιτλους από το βίντεο, κάνοντας δεξί κλικ και ακολούθως επιλέγοντας Αντιγραφή (Copy).



- Για άλλους τύπους ΜΑ μετακινηθείτε στο συγκεκριμένο ΜΑ, πατήστε με το δεξί κουμπί του ποντικιού πάνω στο ΜΑ και επιλέξτε Αντιγραφή (Copy). Για να επικολλήσετε το ΜΑ, πατήστε με το δεξί κουμπί του ποντικιού πάνω στην επιθυμητή περιοχή και επιλέξτε Επικόλληση (Paste).

Αυτές οι λειτουργίες είναι διαθέσιμες και στις δύο εκδόσεις του ΨΕΠ, στους φακέλους του ΣΔΜ και της μη συνδεδεμένης έκδοσης (offline).

Όταν χρησιμοποιείται το ΣΔΜ, η λειτουργία Αντιγραφής/Επικόλλησης είναι διαθέσιμη και στον επεξεργαστή HTML.

Σε επίπεδο μονάδας ΨΕΠ ή υποενότητας, η λειτουργία Print Screen μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την αποτύπωση του στιγμιότυπου οθόνης (screenshot) ολόκληρης της οθόνης που εμφανίζεται τη συγκεκριμένη στιγμή.



3.3. ΚΟΥΜΠΙΑ ΚΑΙ ΠΛΑΙΣΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Σε όλες τις υποενότητες ΨΕΠ, διάφορα κουμπιά και πλαίσια ελέγχου υποβοηθούν τη διεπαφή μεταξύ του μαθητή και του ΨΕΠ. Τα σημαντικότερα κουμπιά είναι:

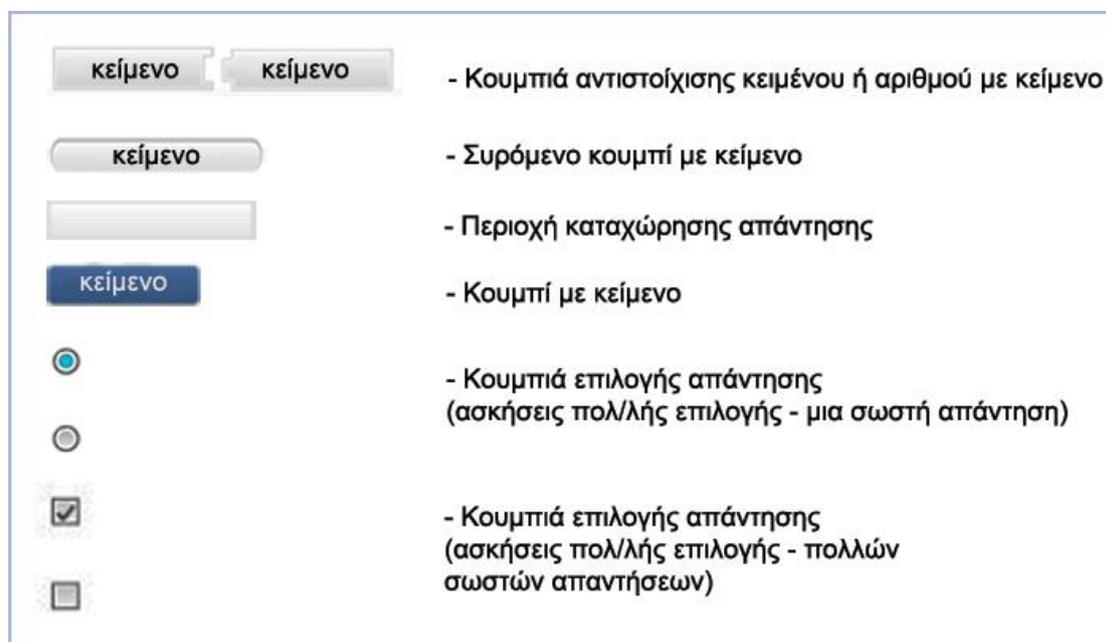
	- Επόμενο
	- Προηγούμενο
	- Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση ήχου
	- Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση υποτίτλων
	- Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση Σεναρίου Αφήγησης
	- Μεγέθυνση φωτογραφίας
	- Υποβολή απάντησης στο ΣΔΜ
	- Μετάβαση προς τα πίσω
	- Διακοπή
	- Έναρξη
	- Παύση
	- Μετάβαση προς τα εμπρός

Εικόνα 55 – Κύρια κουμπιά διεπαφής χρήστη με το ΨΕΠ

Το κουμπί Καταχώρισης/Υποβολής θα επαληθεύσει την απάντηση του χρήστη και θα καταχωρήσει την πληροφορία αυτή στο ΣΔΜ εάν χρησιμοποιείται η έκδοση SCORM του ΨΕΠ.



Πέραν των κουμπιών που επεξηγούνται στην Εικόνα 55, υπάρχουν και τα εξειδικευμένα πλαίσια ελέγχου απάντησης στις Δραστηριότητες Αξιολόγησης. Τα πιο σημαντικά απ' αυτά είναι:



Εικόνα 56 – Πλαίσια ελέγχου απάντησης

Τα εικονίδια, κουμπιά και πλαίσια ελέγχου επεξηγούνται στα tooltips, στα αναδυόμενα παράθυρα βοήθειας ή στις οδηγίες βοήθειας.

Εκτός από τα πλαίσια ελέγχου που περιγράφονται πιο πάνω, το ακόλουθο πλαίσιο ελέγχου είναι διαθέσιμο για σκοπούς χειρισμού των πολυμεσικών παρουσιάσεων:



Εικόνα 57 – Κουμπιά χειρισμού πολυμεσικής παρουσίασης



4. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΜΟΝΑΔΩΝ ΨΕΠ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ

Το μάθημα των Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών περιλαμβάνει τις ακόλουθες μονάδες ΨΕΠ:

Κωδικός ΨΕΠ	Τίτλος Μονάδας
P16_B_01	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ01_Πόλη και Επαρχία Πάφου – Αρχαιολογικά Μνημεία της Πόλης της Πάφου_2.0
P16_A_02	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ02_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα που σχετίζονται με τη Θεά Αφροδίτη_2.0
P16_A_03	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ03_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα της Περιοχής Κουρίου_2.0
P16_A_04	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ04_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα της Πόλης της Λευκωσίας_2.0
P16_A_05	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ05_Φρούτα_2.0
P16_A_06	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ06_Τυριά_2.0
P16_A_07	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ07_Κρέατα_2.0
P16_A_08	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ08_Ψάρια και Θαλασσινά_2.0
P16_A_09	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ09_Πέψη των Τροφών_2.0
P16_A_10	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ10_Νερό_2.0
P16_A_11	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ11_Ενέργεια_2.0
P16_A_12	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ12_Τύποι Τροφικής Δηλητηρίασης_2.0



P16_A_13	<u>T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ13_Τρόποι Αποφυγής Τροφικών Μολύνσεων_2.0</u>
P16_A_14	<u>T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ14_Φορείς Μικροβίων_2.0</u>
P16_B_01	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ01_Διατήρηση Τροφίμων_2.0</u>
P16_B_02	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ02_Υλικά συσκευασίας Τροφίμων_2.0</u>
P16_B_03	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ03_Σήμανση συσκευασμένων Τροφίμων_2.0</u>
P16_B_04	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ04_Πρόσθετες Ουσίες Τροφίμων_2.0</u>
P16_B_05	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ05_Ορισμός, Σημασία και Ιδιαιτερότητες της Κοστολόγησης στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις_2.0</u>
P16_B_06	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ06_Μονάδες Μέτρησης_2.0</u>
P16_B_07	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ07_Αγορές, Παραλαβή, Αποθήκευση και Έκδοση Τροφίμων και Ποτών_2.0</u>
P16_B_08	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ08_Έλεγχος και Κοστολόγηση Μερίδας Φαγητού_2.0</u>
P16_B_09	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ09_Ορισμός Οινολογίας και η Ιστορία του Αμπελιού και του Κρασιού_2.0</u>
P16_B_10	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ10_Σταφύλι και Κρασί_2.0</u>
P16_B_11	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ11_Οινοποίηση_2.0</u>
P16_B_12	<u>T_ΞΕΝΟΔ_B_ΨΕΠ12_Απόσταξη_2.0</u>
P16_C_01	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ01_Σύστημα HACCP_2.0</u>
P16_C_02	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ02_Σύστημα HACCP: Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου_2.0</u>
P16_C_03	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ03_ΟΛΕΤ: Σχεδιασμός Εστιατορίου_2.0</u>
P16_C_04	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ04_ΟΛΕΤ: Σχεδιασμός Κουζίνας_2.0</u>
P16_C_05	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ05_Εμφάνιση του Εδεσματολόγιου_2.0</u>
P16_C_06	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ06_Το Εδεσματολόγιο ως Μέσο Προώθησης των Πωλήσεων_2.0</u>



P16_C_07	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ07_Επίδραση του Μαγειρέματος στα Θρεπτικά Στοιχεία και στις Τροφές_2.0</u>
P16_C_08	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ08_Ο ρόλος και η σημασία της Πληροφορικής και των Επικοινωνιών στην Τουριστική και Ξενοδοχειακή Βιομηχανία_2.0</u>
P16_C_09	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ09_Εφαρμογή της Πληροφορικής στην Ξενοδοχειακή Βιομηχανία_2.0</u>
P16_C_10	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ10_Διαχείριση Προμηθειών (Εφοδιασμός και Αποθέματα)_2.0</u>
P16_C_11	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ11_Επαγγελματική Ηθική_2.0</u>
P16_C_12	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ12_Προσωπικές/Ατομικές Ανάγκες του Πελάτη και Τύποι Πελατών_2.0</u>
P16_C_13	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ13_Χειρισμός Προβλημάτων και Παραπόνων_2.0</u>
P16_C_14	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ14_Γραπτή και Προφορική Επικοινωνία_2.0</u>
P16_C_15	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ15_Νοηματική Επικοινωνία – Γλώσσα του Σώματος_2.0</u>
P16_C_16	<u>T_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ16_Νομοθετικές Ρυθμίσεις_2.0</u>



5. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ – ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΨΕΠ

5.1. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ01_Πόλη και Επαρχία Πάφου – Αρχαιολογικά Μνημεία της Πόλης της Πάφου_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 01
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ01_Πόλη και Επαρχία Πάφου – Αρχαιολογικά Μνημεία της Πόλης της Πάφου_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	Πάφος, τόπος, μύθος, θάλασσα, Τάφοι, Βασιλέων, αρχαία, θέατρα, Πέτρα, Ρωμιού, Μεσαιωνικό, κάστρο, ψηφιδωτά, Σαράντα, Κολώνες, οικία, Διονύσου, έπαυλη, Θησέα, Αιώνα, Αφροδίτη, θεά, επαρχίας, νησί, ρωμαϊκή, εποχή, Βυζαντινούς, δωμάτια, νεκρόπολη, χάρτης, φωτογραφίες, Πάφου, ωδείο, αρχαίο, μεσαιωνικού, ιερό, Πάφος, τόπος, τοποθεσία, οικίας, Τάφοι, Βασιλέων, κινηματογράφηση, παραγωγής, προέλευση, φιδάκι, παιχνίδι, γνωστό, βαθμούς, Λουτρά, Αφροδίτης, χρονόμετρο, εύκολο, μέτριο, δύσκολο, δισδιάστατο, τεμάχια, κόλπος
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Ιστορία της Πάφου και μυθολογία που σχετίζεται με τα μνημεία της και την ίδρυσή της • Αρχαιολογικά μνημεία και αξιοθέατα της πόλης και επαρχίας



	<p>Πάφου</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τάφοι των Βασιλέων • Γεωγραφική θέση αρχαιολογικών χώρων και αξιοθέατων • Ψηφιδωτές παραστάσεις οικίας Διόνυσου, οικίας Αιώνα, έπαυλης Θησέα
--	---

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να μπορούν να αναφέρονται στα αρχαιολογικά μνημεία και αξιοθέατα της πόλης Πάφου.
ΔΣ2	να μπορούν να αναφέρονται στους Τάφους των Βασιλέων και στην προέλευση της ονομασίας τους.
ΔΣ3	να μπορούν να αναφέρονται στα θέματα των ψηφιδωτών παραστάσεων της οικίας του Διόνυσου, του μεγάρου του Θησέα και της οικίας του Αιώνα.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/3

Στην Κάτω Πάφο τα ψηφιδωτά που ανακαλύφθηκαν πριν μερικά χρόνια, ανήκουν στη(ν)

.....

Απάντηση:

ρωμαϊκή εποχή



4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/3

Η Πάφος έφτασε στην πιο μεγάλη ακμή της

Απάντηση:

τον 3ο αιώνα

4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/3

Η Οικία του Διόνυσου πήρε το όνομά της απο

Απάντηση:

τα ψηφιδωτά στο εσωτερικό της οικίας

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Έπαυλη του Θησέα - 4ος αιώνας π.Χ.

Έπαυλη του Αιώνα - φιλοσοφική και θρησκευτική σημασία

Οικία του Διόνυσου - 15 δωμάτια

Αφροδίτη - Πέτρα του Ρωμιού

5.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Πάφος - 1405 π.Χ.

Ψηφιδωτά της Πάφου - περιεχόμενο ελληνικής μυθολογίας

Λουζινιανοί - 13ος αιώνας - Σαράντα Κολόνες

Τάφοι των Βασιλέων - μέλη της πολιτικής και διοικητικής ελίτ

**ΕΝΟΤΗΤΑ 6****6.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/13**

Οι Τάφοι των Βασιλέων αποτελούσαν νεκροταφείο πλούσιων κατά τη ρωμαϊκή εποχή;

Απάντηση:

Σωστό

6.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/13

Οι Τάφοι των Βασιλέων χρονολογούνται τον 4ο αιώνα.

Απάντηση:

Λάθος

6.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/13

Το όνομά τους, Τάφοι των Βασιλέων, οφείλεται στη μεγαλοπρέπεια των ταφικών μνημείων και την αρχαιοπρέπεια που αποπνέει ο δωρικός ρυθμός.

Απάντηση:

Σωστό

6.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/13

Το γνωστότερο από τα τρία αρχαία θέατρα που βρίσκονται στην Πάφο, είναι το Αρχαίο Ωδείο της Πάφου.

Απάντηση:

Σωστό

6.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/13

Το Μεσαιωνικό Κάστρο είναι το σήμα κατατεθέν της Πάφου και βρίσκεται στο κέντρο της Πάφου.

Απάντηση:

Λάθος

**6.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/13**

Το βυζαντινό κάστρο Σαράντα Κολόνες βρίσκεται στην Κάτω Πάφο.

Απάντηση:

Σωστό

6.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/13

Στα χρόνια των αραβικών επιδρομών ο Διγενής άρπαξε έναν τεράστιο βράχο και με υπεράνθρωπη προσπάθεια τον έριξε πάνω στους Μαροκινούς που προσπαθούσαν να αποβιβαστούν στην ακτή.

Απάντηση:

Λάθος

6.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/13

Η όλη έκταση της κατοικίας που ονομάστηκε «Οικία του Διονύσου» είναι 2000 τ.μ. από τα οποία τα 556 τ.μ. καλύπτονται με ψηφιδωτά δάπεδα.

Απάντηση:

Σωστό

6.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/13

Η «Έπαυλη του Θησέα» έχει ψηφιδωτά δάπεδα που καλύπτουν περίπου 1400 τ.μ., εκ των οποίων μόνο τα 40 τ.μ. περίπου έχουν παραστάσεις, ενώ το υπόλοιπο αποτελείται από γεωμετρικά σχήματα.

Απάντηση:

Σωστό

6.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/13

Η «Οικία του Διονύσου» αποτελείται από 7 δωμάτια, εκ των οποίων το τέταρτο ήταν το σημαντικότερο του σπιτιού, επειδή το δάπεδο απεικονίζει το Θρίαμβο του Διόνυσου και σκηνές τρύγου.

Απάντηση:

Λάθος



6.11 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 11/13

Η «Έπαιλη του Θησέα» έχει ψηφιδωτά δάπεδα που καλύπτουν περίπου 1400 τ.μ., εκ των οποίων μόνο τα 40 τ.μ. περίπου έχουν παραστάσεις, ενώ το υπόλοιπο αποτελείται από γεωμετρικά σχήματα.

Απάντηση:

Λάθος

6.12 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 12/13

Η παράσταση «Θησέας και Μινώταυρος», η οποία έδωσε και το όνομα στην έπαιλη, απεικονίζει μέσα σε διακοσμητικό κύκλο την πάλη του Θησέα με τον Μινώταυρο.

Απάντηση:

Σωστό

6.13 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 13/13

Το τμήμα που ανακαλύφθηκε στην «Έπαιλη του Θησέα» έχει δάπεδο με ψηφιδωτά που απεικονίζουν πίνακες με παραστάσεις.

Απάντηση:

Σωστό

5.2. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ02_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα που σχετίζονται με τη Θεά Αφροδίτη_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 02



Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	T_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ02_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα που σχετίζονται με τη Θεά Αφροδίτη_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	Πάφος, αρχαιολογικά μνημεία, Πέτρα του Ρωμιού, Λουτρά της Αφροδίτης, Ιερό της Αφροδίτης, Αφροδίτη, φωτογραφίες, Χάρτης Κύπρου, φιδάκι, Πάφου, εκπαιδευτικό παιχνίδι, Παλαίπαφος, Κινύρας, θυσίες, Ακάμας, Κούκλια
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none">• Αρχαιολογικά μνημεία και αξιοθέατα της Πάφου που σχετίζονται με τη θεά Αφροδίτη (Πέτρα Ρωμιού, Λουτρά Αφροδίτης, Ιερό Αφροδίτης)• Ιστορία, μύθοι και θρύλοι που σχετίζονται με αυτά• Γεωγραφική θέση των εν λόγω αρχαιολογικών χώρων και αξιοθέατων• Θεά Αφροδίτη (μύθοι που τη συνδέουν με την Κύπρο)

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να περιγράψουν τα τρία μνημεία (Πέτρα του Ρωμιού, Λουτρά της Αφροδίτης, Ιερό της Αφροδίτης)
ΔΣ2	να αναφέρονται στα ιστορικά ή τα μυθολογικά στοιχεία που σχετίζονται με τα τρία αυτά μνημεία.



Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/8

Το Ιερό της Αφροδίτης βρίσκεται μέσα στη θάλασσα της Πάφου.

Απάντηση:

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/8

Τα λουτρά είναι μια λιμνούλα που σχηματίζεται από τα νερά του δάσους.

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/8

Η θεά Αφροδίτη αναδύθηκε μέσα από τη θάλασσα στην περιοχή «Πέτρα του Ρωμιού».

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/8

Τα λουτρά της Αφροδίτης βρίσκονται στην περιοχή Γεροσκήπου.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/8

Η Πάφος είναι υπό την προστασία της Ουνέσκο για την πολιτιστική της κληρονομιά.

Απάντηση:

Σωστό

**4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/8**

Ένα από τα πιο λαμπρά αγάλματα της Αφροδίτης είναι εκείνο της «Αφροδίτης της Μήλου» το οποίο βρίσκεται στο Μουσείο του Λούβρου.

Απάντηση:

Σωστό

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/8

Η Πέτρα του Ρωμιού βρίσκεται μεταξύ των χωριών Ερήμη και Πισσούρι.

Απάντηση:

Λάθος

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/8

Στο Ιερό της Αφροδίτης υπήρχε μαντείο.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/2**

Η Αφροδίτη γεννήθηκε (αναδύθηκε) ...

Απάντηση:

στη θάλασσα της περιοχής «Πέτρα του Ρωμιού».

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/2

Το Ιερό της Αφροδίτης ...

Απάντηση:

είναι ο χώρος όπου γίνονταν διάφορες τελετές, όπως θυσίες και πομπές.



ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Θυσίες - Ιερό της Αφροδίτης

Αγαλμα της Αφροδίτης - Γλύπτες

Κούκλια - Πέτρα του Ρωμιού

Παλαίπαφος - Βασιλιάς Κινύρας

5.3. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ03_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα της Περιοχής Κουρίου_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 03
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ03_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα της Περιοχής Κουρίου_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	Κούριο, αρχαιολογικός χώρος, λόφος, οικία Ευστολίου, οικία Αχιλλέα, μπάνια Ευστολίου, ψηφιδωτά Κουρίου, Ιερό Απόλλωνα, θέατρο Κουρίου, εκπαιδευτικό παιχνίδι, κρυπτόλεξο, Απόλλωνας, Ευστόλιος, θέατρο, θηριομαχίες, Οδυσσέας, Όλυμπος, Παλαιόκαστρο, στάδιο, Υλάτης, ψηφιδωτά, εντοπισμός αρχαιολογικών χώρων στον χάρτη, ερωτήσεις τύπου
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς	<ul style="list-style-type: none"> Αρχαιολογικά μνημεία της περιοχής Κουρίου (οικισμός



Εκπαιδευτικού	<p>Κουρίου, θέατρο Κουρίου, Ιερό Απόλλωνα, οικία Αχιλλέα, οικία Ευστολίου, μπάνια Ευστολίου, ψηφιδωτά Κουρίου)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ιστορικά στοιχεία για αυτά τα μνημεία • Γεωγραφική θέση των εν λόγω μνημείων • Κούριο (ιστορικά στοιχεία)
----------------------	--

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να περιγράφουν τα μνημεία.
ΔΣ2	να αναφέρονται στα ιστορικά ή τα μυθολογικά στοιχεία που σχετίζονται με αυτά.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5

Επιλέξτε τον αριθμό που αντιστοιχεί στη γεωγραφική θέση του Θεάτρου του Κουρίου.

Απάντηση:

Σημείο 1.

4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5

Επιλέξτε τον αριθμό που αντιστοιχεί στη γεωγραφική θέση της Οικίας του Αχιλλέα.

Απάντηση:

Σημείο 4.



4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5

Επιλέξτε τον αριθμό που αντιστοιχεί στη γεωγραφική θέση του Ιερού του Απόλλωνα.

Απάντηση:

Σημείο 5.

4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Επιλέξτε τον αριθμό που αντιστοιχεί στη γεωγραφική θέση του οικισμού του Κουρίου.

Απάντηση:

Σημείο 2.

4.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

Επιλέξτε τον αριθμό που αντιστοιχεί στη γεωγραφική θέση της Οικίας του Ευστολίου.

Απάντηση:

Σημείο 3

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/5

Η περιοχή του Κουρίου θεωρείται ότι κατοικήθηκε το 322-342 π.Χ.

Απάντηση:

Λάθος

5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/5

Ο Απόλλωνας ονομαζόταν Υλάτης γιατί ήταν ο προστάτης των δασών.

Απάντηση:

Σωστό

5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/5

Η Οικία του Αχιλλέα πήρε το όνομά της από ένα τμήμα του ψηφιδωτού δαπέδου.

**Απάντηση:**

Σωστό

5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/5

Το Θέατρο του Κουρίου ανασκάφτηκε από αρχαιολόγους του Πανεπιστημίου της Ρώμης.

Απάντηση:

Λάθος

5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/5

Η Οικία του Ευστολίου διακοσμείται με πλούσια ψηφιδωτά και χριστιανικά σύμβολα.

Απάντηση:

Σωστό

5.4. Τ_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ04_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα της Πόλης της Λευκωσίας_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 04
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ04_Αρχαιολογικά Μνημεία και Αξιοθέατα της Πόλης της Λευκωσίας_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	Λευκωσία, Μουσείο Αγώνος, Παγκύπριο Γυμνάσιο, Δημοτικό Θέατρο Λευκωσίας, τέμενος Μπαϊρακτάρη, Ομεριέ, κείμενο αναφοράς, τείχη Λευκωσίας, Μουσείο Λαϊκής Τέχνης, εκκλησία Αγίας Σοφίας, Μουσείο Απελευθερωτικού Αγώνα, εκκλησία Αγίου Ιωάννου, Λεβέντειο Μουσείο, τέμενος Ομεριέ, Αρχαιολογικό Μουσείο, ιστοσελίδες, χάρτης,



	αναγνώριση αξιοθέατων και μνημείων
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Αρχαιολογικά μνημεία και αξιοθέατα της πόλης της Λευκωσίας (εκκλησίες, τεμένη, μουσεία, τείχη κ.ά.) • Ιστορικά και άλλα στοιχεία για αυτά τα μνημεία και αξιοθέατα • Γεωγραφική θέση των εν λόγω μνημείων • Ιστορία, γεωγραφία, δημογραφία της Λευκωσίας

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να περιγράψουν τα μνημεία.
ΔΣ2	να αναφέρονται στα ιστορικά ή τα μυθολογικά στοιχεία που σχετίζονται με αυτά.
ΔΣ3	να εντοπίζουν τη θέση των μνημείων αυτών στον χάρτη της Λευκωσίας.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/6

Αναγνωρίστε το μνημείο που απεικονίζεται στη φωτογραφία.

Απάντηση:

Δημοτικό Θέατρο.



4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/6

Αναγνωρίστε το μνημείο που απεικονίζεται στη φωτογραφία.

Απάντηση:

Μουσείο Αγώνος.

4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/6

Αναγνωρίστε το μνημείο που απεικονίζεται στη φωτογραφία.

Απάντηση:

Κυπριακό Μουσείο.

4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/6

Αναγνωρίστε το μνημείο που απεικονίζεται στη φωτογραφία.

Απάντηση:

Τείχη Λευκωσίας.

4.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/6

Αναγνωρίστε το μνημείο που απεικονίζεται στη φωτογραφία.

Απάντηση:

Μουσείο Αγώνος.

4.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/6

Αναγνωρίστε το μνημείο που απεικονίζεται στη φωτογραφία.

Απάντηση:

Εκκλησία Αγ. Σοφίας.

**ΕΝΟΤΗΤΑ 5****5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/6**

Τα Τείχη της Λευκωσίας κατασκευάστηκαν από τους Ενετούς.

Απάντηση:

Λάθος

5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/6

Το Βυζαντινό Μουσείο αποτελεί τμήμα του Πολιτιστικού ιδρύματος του Αρχιεπισκόπου Μακαρίου Γ'.

Απάντηση:

Σωστό

5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/6

Ο δραγομάνος Χ"Γεωργάκης Κορνέσιος καταγόταν από την Παλαίπαφο.

Απάντηση:

Λάθος

5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/6

Το Κυπριακό Μουσείο της Λευκωσίας ιδρύθηκε το 1955.

Απάντηση:

Λάθος

5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/6

Ο ναός της Αγίας Σοφίας κτίστηκε από τους Ενετούς.

Λάθος

5.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/6

Η εκκλησία του Αγίου Ιωάννη βρίσκεται δίπλα από την Αρχιεπισκοπή.

Απάντηση:

Σωστό



5.5. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ05_Φρούτα_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 05
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ05_Φρούτα_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	φρούτα, τροπικά, εξωτικά, ντόπια, ευρωπαϊκής καλλιέργειας, πάγκοι αγοράς, ταξινόμηση, θρεπτική, αξία, φρούτων, καρπούζι, πεπόνι, εποχιακά, ροδάκινα, βερίκοκα, κεράσια, νεκταρίνια, σύκα, φράουλες, σταφύλια, μούσμουλα, φρέσκα, καλοκαιρινά, κατηγορίες, διαιτολόγιο, φωτογραφίες, ονομασίες, καλοκαιρινά, εισαγωγείς, καλλιέργειες, Κύπρος, εποχή, καρποφορούν, αγορά, φρούτο, δυσκοιλιότητα, κολίτιδες, φυσική, ζάχαρη, ασβέστιο
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτα: θρεπτική και θερμιδική αξία, περιεκτικότητα σε νερό και φυτικές ίνες • Ιδιότητες φρούτων, γεύσεις • Ταξινόμηση των φρούτων σε κατηγορίες • Κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης φρούτων • Φρούτα που καλλιεργούνται στην Κύπρο, ευρωπαϊκά και τροπικά φρούτα • Εποχές που ευδοκιμούν τα διάφορα φρούτα



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να ταξινομούν τα φρούτα σε κατηγορίες και να αναφέρουν παραδείγματα.
ΔΣ2	να αναφέρονται στη θρεπτική αξία των φρούτων.
ΔΣ3	να περιγράφουν τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης των φρούτων.
ΔΣ4	να αναφέρονται στην εποχή κατά την οποία κάθε φρούτο διατίθεται φρέσκο στην αγορά.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/6

Τα πορτοκάλια ανήκουν στην κατηγορία των τροπικών φρούτων.

Απάντηση:

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/6

Τα μήλα ανήκουν στα σαρκώδη φρούτα.

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/6

Το κυριότερο συστατικό των φρούτων είναι οι φυτικές ίνες.

**Απάντηση:**

Λάθος

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/6

Οι φυτικές ίνες βοηθούν στην καλή λειτουργία του γαστρεντερικού μας συστήματος.

Απάντηση:

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/6

Σχεδόν όλα τα φρούτα πρέπει να αποθηκεύονται σε ψυχρό και φωτεινό χώρο.

Απάντηση:

Λάθος

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/6

Ο ψεκασμός των φρούτων με ζεστό κερί μειώνει την αντοχή των φρούτων στο χρόνο.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης**

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Μούσμουλα - Είναι πλούσια σε ασβέστιο

Καρπούζια - Έχουν αρκετά φυσικά σάκχαρα

Σύκα - Προκαλούν πρόβλημα σε άτομα με κολίτιδες

Νεκταρίνια - Ένα φρούτο ιδιαίτερα καλό για την αντιμετώπιση της δυσκοιλιότητας

**ΕΝΟΤΗΤΑ 6****6.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/6**

Τα φρούτα διατίθενται στην αγορά ...

Απάντηση:

σε όλες τις πιο πάνω μορφές

6.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/6

..... και τα άλλα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά που περιέχουν τα φρούτα αρχίζουν να χάνονται από τη στιγμή που θα κοπούν.

Απάντηση:

Οι βιταμίνες

6.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/6

Η περιεκτικότητα σε βιταμίνη αλλάζει ανάλογα με την ποικιλία, την ωριμότητα και την έκθεση στον ήλιο.

Απάντηση:

C

6.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/6

Η θρεπτική αξία των φρούτων εξαρτάται και από ...

Απάντηση:

τη φρεσκάδα τους.

6.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/6

Όσο πιο έντονο είναι το κίτρινο, το πορτοκαλί ή το πράσινο χρώμα του φρούτου, τόσο περισσότερη βιταμίνη περιέχει.

Απάντηση:

A



6.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/6

Το κεράσι ανήκει ...

Απάντηση:

στους εμπύρηνους καρπούς.

5.6. Τ_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ06_Τυριά_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 06
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_A_ΨΕΠ06_Τυριά_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	γαλακτοκομικά προϊόντα, τυριά, είδη τυριών, γάλα, τυρί, θρεπτική, αξία, ιστορικό, ορισμός, διατήρηση, αποθήκευση, ποιότητα, ταξινόμηση, σκληρά, ημίσκληρα, Blue Veined, ροκφόρ, κρεμώδη, μαλακά, φρέσκα, σχεδιάγραμμα, χρήσιμες, πληροφορίες, χρήση, σούπες, ζυμαρικά, ζεστές, σάλτσες, σάλτσες σαλάτας, επιδόρπιο, σάντουιτς, καναπεδάκια, δίσκος τυριών, ροκφόρ, πληροφορίες, δυσκολία, χάρτη, Ευρώπη, ΕΕ, σημαία, χώρες, στοιβάζονται, δευτερόλεπτα, πόντοι, στοιβάδα, ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, κιλά, γάλακτος, κιλό, ποιότητας, φλούδα, χαρακτηριστικά, μαγιά, καζεΐνη, ένζυμα, όροι, στήλης, κρεμώδες, σκληρό, μαλακό, τυρί, χαλούμι, κυπριακό, Γαλλία, βιολογικής, αξίας, κατηγορία τυριών, μαλακά, σκληρά, γάλα αγελάδας, πρόβειο, γαλακτοκομικά
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς	<ul style="list-style-type: none"> Γαλακτοκομικά προϊόντα: ορισμός και ονομασία των γαλακτοκομικών προϊόντων



Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Τυριά: ορισμός και ταξινόμηση τυριών λαμβανομένων υπόψη διαφόρων παραγόντων • Ονομασία διάφορων ξένων τυριών (Γαλλίας, Αγγλίας, Ιταλίας, Ισπανίας, Ελβετίας, Ελλάδα, Ολλανδίας, Γερμανίας) και ντόπιων τυριών • Χαρακτηριστικά ποιότητας τυριών, ορθός τρόπος αποθήκευσης, θερμιδική και θρεπτική αξία, χημική σύσταση
----------------------	--

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρουν τον ορισμό και την ονομασία των γαλακτοκομικών προϊόντων.
ΔΣ2	να αναφέρουν τον ορισμό και την ταξινόμηση των τυριών λαμβάνοντας υπόψη διάφορους παράγοντες.
ΔΣ3	να αναφέρουν την ονομασία διάφορων ξένων τυριών (Γαλλίας, Αγγλίας, Ιταλίας, Ισπανίας, Ελβετίας, Ελλάδα, Ολλανδίας, Γερμανίας) και ντόπιων τυριών.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/8

Πόσα περίπου κιλά γάλακτος δίνουν ένα κιλό περίπου τυρί;

Απάντηση:

Οκτώ

**5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/8**

Τα τυριά καλής ποιότητας ...

Απάντηση:

Όλα τα πιο πάνω.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/8

Επιλέξτε ποιο από τα πιο κάτω τυριά δεν ανήκει στα Blue Veined (τύπου ροκφόρ).

Απάντηση:

Μαντσέγο

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/8

Επιλέξτε ποιο από τα πιο κάτω τυριά δεν ανήκει στην κατηγορία των σκληρών τυριών.

Απάντηση:

Μπρι

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/8

Με την επίδραση ποιων ειδικών ενζύμων, μπορούμε να φτιάξουμε τυρί με την πήξη της καζεΐνης του γάλακτος;

Απάντηση:

Όλα τα πιο πάνω

5.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/8

..... του τυριού είναι μεγάλης βιολογικής αξίας.

Απάντηση:

Οι πρωτεΐνες

5.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/8

Το πιο διαδεδομένο είδος τυριού παρασκευάζεται από γάλα ...

**Απάντηση:**

αγελάδας.

5.8 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 8/8

Τα τυριά μπρι, κάμεμπερ, φέτα και μάνστερ κατατάσσονται στην κατηγορία των τυριών.

Απάντηση:

μαλακών.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/4**

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Ροκφόρ - Σημεία μούχλας

Κάμεμπερ - Μαλακό τυρί

Εμεντάλ - Ημίσκληρο τυρί

Παρμεζάνα - Σκληρό ιταλικό τυρί

6.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/4

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Χαλούμι - Παραδοσιακό κυπριακό τυρί

Πεκορίνο - Σκληρό, ιταλικό τυρί από γάλα προβάτου

Ένταμ - Ημίσκληρο ολλανδικό τυρί με κίτρινο χρώμα

Μπρι - Ολόπαχο μαλακό τυρί Γαλλίας

6.3 Ερώτηση Αντιστοίχισης 3/4

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της



αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Μπουρσίν - Γαλλικό τυρί με άρωμα πιπεριού και σκόρδο

Τσένταρ - Αγγλικό τυρί με γεύση που μοιάζει με αυτήν του αμυγδάλου

Στίλτον - Αγγλικό τυρί που γίνεται από γάλα αγελάδας και κρέμα

Χερβ - Βελγικό τυρί το οποίο ωριμάζει σε τυλιγμένο ύφασμα το οποίο μουσκέυεται με μπύρα

6.4 Ερώτηση Αντιστοίχισης 4/4

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Φέτα - Είδος τυριού που χρησιμοποιείται σε σαλάτα

Αναρή - Βρίσκεται σε αλατισμένη και ανάλατη μορφή

Παφίτικο - Χρησιμοποιείται για τις πασχαλινές φλαούνες

Μπαρόν - Τυράκια από γάλα κατσίκας τα οποία ωριμάζουν πάνω σε αμπελόφυλλα

ΕΝΟΤΗΤΑ 7

7.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/6

Το ροκφόρ παρασκευάζεται στην κεντρική Γαλλία και έχει στη μάζα του σημεία μούχλας.

Απάντηση:

Σωστό

7.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/6

Τα τυριά περιέχουν πολλές λιποδιαλυτές βιταμίνες.

Απάντηση:

Σωστό

7.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/6

Τα τυριά πρέπει να αποθηκεύονται σε αεριζόμενη, δροσερή, ξηρή αποθήκη, μακριά από



τροφές με δυνατή οσμή.

Απάντηση:

Σωστό

7.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/6

Τα τυριά είναι φτωχά σε φωσφόρο και ασβέστιο.

Απάντηση:

Λάθος

7.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/6

Το Ντένις μπλου είναι κρεμώδες, δανέζικο τυρί.

Απάντηση:

Λάθος

7.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/6

Τα σκληρά τυριά μπορούν να διατηρηθούν στην κατάψυξη.

Απάντηση:

Σωστό

5.7. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ07_Κρέατα_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 07
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ07_Κρέατα_2.0
Έκδοση	2.0



Λέξεις Κλειδιά	κρέας, συνθήκες διαβίωσης των ζώων, κτηνοτροφία, σάρκες, μύς, όργανα, γλωσσά, συκώτι, νεφροί, ορισμός, φωτογραφικό υλικό, ταξινόμηση, κρέατα, είδος, χώρα, ηλικία, φύλο, μέρος, κατάσταση, χρήση, μυϊκοί, ιστοί, γραμμωτοί, συνδετικοί, κίτρινοι, άσπροι, ζελατίνη, ωρίμανση, σίτεμα, κρεάτων, σιτέψει, τρυφερό, θερμοκρασία, ζυμώσεις, νόστιμο, χρονικό, άρωμα, λαγός, πέρδικα, φασιανός, άγρια χήνα, μαρινάρισμα, ηλικία, ποιότητα, κατοικίδια, πουλερικά, άγρια, πουλιά, κυνήγια, σχεδιάγραμμα, χοιρινό, αρνίσιο, βοδινό, μοσχαρίσιο, συμβολή, κρεάτων, διατροφή, ανθρώπου, εύγεστη, θρεπτικής, κρέατα, ζώα, κυνηγιού, εκπαιδευτικό παιχνίδι, παιχνίδι, τεμάχια, χοιρινό, φιλέτο, boeuf, fillet, αρνιού, βοδινού, μοσχαριού, σκίτσο, πίνακα, μέρη, ζώου, βελάκι, ζώο, ζελατίνα, λουκάνικα, σουβλάκια, αφέλια, χοιρομέρι, καπνιστό, κοτολέτες, σχάρα, στήθος, μπριζόλες, σπάλα, σβέρκο, λαιμός, τεμάχια, κατηγορία, χρήση, κότσι, χοίρος, λαιμός, κεφάλι, μπούτι, στήθος, σπάλα, μοσχάρι, κοιλιά, σβέρκο, φιλέτο, βοδινό, αρνί, χοιρινό, αλλαντικά, ερωτήσεις αντιστοίχισης, λαγός, τένοντας, πέρδικα, ελαστίνη, ποιότητα, μοσχάρι, βοδινό, αρνί, ψαχνό, ερωτήσεις τύπου , χοιρινό, κοιλιά, κονσομέ, ιστός, θρεπτικά, στοιχεία, χοιρινού, αρνίσιου, μοσχαρίσιου, κόκαλο, πρόβειο, τένοντες, χοίρου
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none">• Ορισμός των κρεάτων• Ταξινόμηση κρεάτων βάσει διαφόρων κριτηρίων (ανάλογα με το είδος του ζώου, τη δομή των ιστών τους, την ηλικία του ζώου, τη χώρα προέλευσης κλπ.)• Αναφορά παραγόντων που επηρεάζουν την ποιότητα των κρεάτων (χαρακτηριστικά ποιότητας)• Συμβολή των κρεάτων στη διατροφή του ανθρώπου (θερμιδική, βιολογική αξία)• Ονομασία των διαφόρων μερών του ζώου και χρήσεις κάθε μέρους στη μαγειρική



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρουν τον ορισμό των κρεάτων.
ΔΣ2	να αναφέρονται στην ταξινόμηση των κρεάτων ανάλογα με τη δομή των ιστών τους.
ΔΣ3	να αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των κρεάτων
ΔΣ4	να αναφέρονται στη συμβολή των κρεάτων στη διατροφή του ανθρώπου..

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/8

Να ονομάσετε το ζώο στο σχεδιάγραμμα.

Απάντηση:

Χοίρος.

4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/8

Από το κεφάλι του ζώου φτιάχνουμε;

Απάντηση:

Ζαλατίνα.

4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/8

Από ποιο μέρος του ζώου γίνονται τα λουκάνικα;

**Απάντηση:**

Κοιλιά.

4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/8

Από ποιο μέρος του ζώου γίνονται τα σουβλάκια;

Απάντηση:

Σπάλα.

4.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/8

Καλής ποιότητας μοσχαρίσιο κρέας θεωρείται αυτό που έχει;

Απάντηση:

Ροζ προς ανοιχτό κόκκινο χρώμα.

4.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/8

Τα κρέατα ταξινομούνται σε ...

Απάντηση:

όλα τα πιο πάνω.

4.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/8

Το κρέας αποτελείται από τους πιο κάτω ιστούς:

Απάντηση:

Όλα τα πιο πάνω.

4.8 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 8/8

Για την παρασκευή αλλαντικών χρησιμοποιείται συνήθως κρέας.

Απάντηση:

χοιρινό.

**ΕΝΟΤΗΤΑ 5****5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/10**

Καλής ποιότητας χοιρινό κρέας θεωρείται αυτό που έχει ροζ χρώμα και λεπτές ίνες .

Απάντηση:

Σωστό

5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/10

Όσο μεγαλύτερη είναι η ηλικία του ζώου τόσο λιγότερο λίπος έχει το κρέας.

Απάντηση:

Λάθος

5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/10

Με βάση το χρώμα της, η γαλοπούλα ταξινομείται στα κόκκινα κρέατα.

Απάντηση:

Λάθος

5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/10

Το φιλέτο θεωρείται καλύτερης ποιότητας κρέας από την κοιλιά.

Απάντηση:

Σωστό

5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/10

Το κρέας με τη διαδικασία της ωρίμανσης γίνεται μαλακό και τρυφερό.

Απάντηση:

Σωστό

5.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/10

Το κρέας περιέχει πρωτεΐνες χαμηλής βιολογικής αξίας.

**Απάντηση:**

Λάθος

5.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/10

Το λίπος δίνει άρωμα και γεύση στο μαγειρεμένο κρέας.

Απάντηση:

Σωστό

5.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/10

Ο χρόνος που απαιτείται για το σίτεμα του κρέατος διαφέρει ανάλογα με το μέρος του ζώου.

Απάντηση:

Λάθος

5.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/10

Για το ψήσιμο των κυνηγιών προτιμούνται οι ξηρές μέθοδοι μαγειρέματος.

Απάντηση:

Λάθος

5.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/10

Τα πίσω και τα πάνω μέρη του ζώου θεωρούνται πρώτης ποιότητας γιατί έχουν λείους μυς και λιγότερους τένοντες.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/2**

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

**Απάντηση:**

Βοη-filet (μπον φιλέτ) - Εκλεκτής ποιότητας κρέας

Λαγός 2-5 κιλά - Κρεμμάζεται για 3-4 μέρες για να σιτέψει

Κίτρινοι τένοντες - Ελαστίνη

Πέρδικα ½-1 κιλό - Κρεμμάζεται για 2-3 μέρες για να σιτέψει

6.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Στήθος κοτόπουλο - Ανοιχτό ροζ χρώμα

Βοδινό κρέας - Κόκκινο ζωηρό έως κόκκινο βαθύ χρώμα

Πρόβειο κρέας - Απαλό κόκκινο χρώμα

Χοιρινό κρέας - Ροζ χρώμα

ΕΝΟΤΗΤΑ 7**7.1 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 1/2**

Ποια η συμβολή των κρεάτων στη διατροφή του ανθρώπου;

Ενδεικτική απάντηση:

Η θρεπτική αξία του κρέατος είναι σημαντική καθώς περιέχει πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, υδατάνθρακες, σίδηρο, φωσφόρο, βιταμίνες Α και συμπλέγματα βιταμινών Β.

Όμως η υπερκατανάλωση κρεάτων και ζωικού λίπους πρέπει να αποφεύγεται διότι προκαλεί παχυσαρκία με δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπου εφόσον περιττή ενέργεια αποθηκεύεται στον οργανισμό σε μορφή λίπους.

7.2 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 2/2

Αναφέρετε και εξηγήστε τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των κρεάτων.

Ενδεικτική απάντηση:

Η ηλικία του ζώου

Η ηλικία του ζώου επηρεάζει την ποιότητα του κρέατος. Τα νεαρά ζώα έχουν μικρότερες



και λεπτότερες ίνες που κάνουν το κρέας τους πιο μαλακό.

Το είδος του ζώου

Τα κρέατα κάποιων ζώων είναι πιο μαλακά από κάποιων άλλων.

Η διατροφή του ζώου

Τα ζώα ελεύθερης βοσκής έχουν συνήθως κρέας καλύτερης ποιότητας.

Ο τρόπος θανάτωσης του ζώου

Ο τρόπος θανάτωσης του ζώου επηρεάζει την ποιότητα του κρέατος.

Ο χρόνος από τη θανάτωση μέχρι την κατανάλωση

Όλα τα κρέατα χρειάζονται χρόνο για να χαλαρώσουν οι μύς τους. Η διαδικασία αυτή είναι γνωστή ως σίτεμα ή ωρίμανση.

Το μέρος του ζώου

Οι μύες που δεν κινούνται πολύ είναι πολύ πιο μαλακοί από άλλους που ασκούνται πολύ.

Ως πρώτης ποιότητας κρέας θεωρούνται τα πίσω και πάνω μέρη του ζώου γιατί έχουν λείους μύς και λιγότερους τένοντες (φιλέτα, ουρά).

Η μέθοδος μαγειρέματος

Ο τρόπος μαγειρέματος επηρεάζει την ποιότητα του κρέατος και τη θρεπτική του αξία.

5.8. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ08_Ψάρια και Θαλασσινά_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 08
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ08_Ψάρια και Θαλασσινά_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	ψάρια, θαλασσινά, σούσι, γαρίδες, άσπρα, κόκκινα, οστρακοειδή, κεφαλόποδα, μαλάκια, ψαριών, πρωτεΐνες, λίπος, νερό, ανόργανα, άλατα, βιταμίνες Α, D, Β, μάτια, χρώμα, σάρκα, πτερύγια, λέπια, βράγχια, οσμή, χαβιάρι, ταραμάς, ωμέγα – 3, ιώδιο, χοληστερόλη,



	γλώσσα, σολομός, τόνος, μπαρμπούνι, ρέγγα, αστακός, γαρίδες, θερμίδες, μέθοδος, παρασκευής, ορεκτικά, σχάρας, κοκτέιλ, τηγανητά, σαλάτες, ύδατα, κρέας, θηλυκού, σημεία, αναγνώρισης, φρέσκων, ψαριών, ανοιχτά, χοληστερόλη, ερωτήσεις τύπου , σουπιές, βακαλάος, πέστροφα, μαρίδα, χταπόδια, καλαμάρια, γλυκού, μύδια, νερού, επίπεδα, πέστροφα, μαρίδα, οξύρυγχος
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> Ψάρια (άσπρα και κόκκινα ψάρια, θαλασσινά, οστρακοειδή, κεφαλόποδα, μαλάκια, ψάρια αλμυρού και γλυκού νερού) Θρεπτική και θερμιδική αξία Τρόποι διατήρησης τους για μεγάλο χρονικό διάστημα Κατάταξη των ψαριών σε κατηγορίες και παραδείγματα από κάθε κατηγορία. Αναφορά των θρεπτικών στοιχείων που περιέχουν τα ψάρια

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να κατατάσσουν τα ψάρια σε κατηγορίες και να αναφέρουν παραδείγματα από κάθε κατηγορία.
ΔΣ2	να αναφέρουν τα θρεπτικά στοιχεία που περιέχουν τα ψάρια.
ΔΣ3	να αναφέρονται στους τρόπους διατήρησης των ψαριών για μεγάλο χρονικό διάστημα.



Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5

Τα μάτια των φρέσκων ψαριών πρέπει να είναι ...

Απάντηση:

γυαλιστερά.

4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5

Τα ψάρια διατηρούνται ...

Απάντηση:

με όλες τις πιο πάνω μεθόδους.

4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5

Ποια κατηγορία ψαριών περιέχει υψηλά επίπεδα χοληστερόλης;

Απάντηση:

Τα οστρακοειδή.

4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Το χαβιάρι παράγεται από τα αυγά ...

Απάντηση:

του θηλυκού οξύρρυγχου.

4.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

Πώς ονομάζεται η μέθοδος διατήρησης των ψαριών σε αεροστεγή δοχεία;

Απάντηση:

Κονσερβοποίηση.

**ΕΝΟΤΗΤΑ 5****5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/2**

Σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Άσπρα - Μπαρμπούνι

Οστρακοειδή - Στρείδια

Λιπαρά - Σολομός

Μαλάκια - Σουπιές

5.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/2

Σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Πέστροφα - Ποσέ

Μαρίδα - Τηγάνι

Σολομός - Κάπνισμα

Καλαμάρι - Σχάρα

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/10**

Η πέστροφα είναι ψάρι του γλυκού νερού.

Απάντηση:

Σωστό

6.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/10

Η γλώσσα κατατάσσεται στα λιπαρά ψάρια.

**Απάντηση:**

Λάθος

6.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/10

Τα μύδια ανήκουν στην κατηγορία των οστρακοειδών.

Απάντηση:

Λάθος

6.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/10

Τα ψάρια ανάλογα με την προέλευσή τους χωρίζονται σε άσπρα, λιπαρά, οστρακοειδή και μαλάκια.

Απάντηση:

Λάθος

6.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/10

Το κρέας είναι πιο εύπεπτο από τα ψάρια.

Απάντηση:

Λάθος

6.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/10

Τα βράγχια των ψαριών πρέπει να είναι ρόδινα ή με ερυθρό χρώμα για να θεωρηθούν φρέσκα.

Απάντηση:

Σωστό

6.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/10

Τα ψάρια μπορούν να καταναλωθούν και ωμά μετά από ειδική επεξεργασία.

Απάντηση:

Σωστό



6.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/10

Τα ψάρια είναι πλούσια σε βιταμίνη C.

Απάντηση:

Λάθος

6.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/10

Τα λιπαρά ψάρια έχουν ψηλή περιεκτικότητα σε χοληστερόλη.

Απάντηση:

Λάθος

6.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/10

Τα ψάρια περιέχουν πολυακόρεστα λιπαρά οξέα ωμέγα-3 που προστατεύουν την καρδιά.

Απάντηση:

Σωστό



5.9. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ09_Πέψη των Τροφών_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 09
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ09_Πέψη των Τροφών_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	πεπτικό σύστημα, λειτουργία, τεμαχισμός τροφής, αποβολή περιττωμάτων, σάλιο, στομάχι, χολή, παγκρεατικό υγρό, θρεπτικά συστατικά, πεπτικό, σύστημα, πέψης, διαφορετικών, οργάνων, στόμα, οισοφάγος, στομάχι, δωδεκαδάκτυλο, λεπτό, έντερο, παχύ, πρωκτός, τροφών, μηχανικές, χημικές, ένζυμα, τροφών, γαστρικό, υγρό, πλούσιες, πεπτικής, στόματος, λειτουργίες, ασκήσεις, κατανόησης, περιεχομένου, πορείας, τροφής, Digestive, System, Αγγλικά, παθήσεις, χρόνο, νερό, υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, λίπη, ώρες, εντερικός, λεπτό, παχύ, εντερικό, απορρόφηση, διαδικασία, καθαρή, πορεία, λειτουργεί, παζλ, μέρη, διαδικασία, πεπτικό, πέψη, αμινοξέα, λεπτό, -άζη, λεπτού, έλλειψη, βιταμίνης, πεπτικό, αναποδογυρισμένου, αχλαδιού, χολή, συκώτι, ένζυμα, άσκηση αντιστοίχισης, αμινοξέα, λεπτό
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Πέψη των τροφών • Επεξεργασία των τροφών από το πεπτικό σύστημα • Διαδικασία πέψης των τροφών • Τα είδη επεξεργασίας των τροφών • Διάφορες επεξεργασίες της τροφής που παρατηρούνται κατά την διαδικασία της πέψης των τροφών



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στα είδη επεξεργασίας των τροφών από το πεπτικό σύστημα του ανθρώπινου οργανισμού.
ΔΣ2	να αναφέρονται στις διάφορες επεξεργασίες της τροφής που παρατηρούνται κατά την διαδικασία της πέψης των τροφών.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/10

Το πεπτικό σύστημα αρχίζει από το στόμα και τελειώνει στον πρωκτό.

Απάντηση:

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/10

Η πέψη περιλαμβάνει 2 ειδών επεξεργασίες, μηχανικές και χημικές.

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/10

Τα λίπη παραμένουν στο στομάχι για 1 ώρα.

Απάντηση:

Λάθος

**4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/10**

Η χολή παράγεται στο συκώτι.

Απάντηση:

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/10

Το παχύ έντερο λέγεται και σιγμοειδές.

Απάντηση:

Σωστό

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/10

Το εντερικό υγρό περιέχει δύο ένζυμα.

Απάντηση:

Λάθος

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/10

Απορρόφηση είναι η λειτουργία κατά την οποία τα θρεπτικά στοιχεία περνούν από το παχύ έντερο στο αίμα.

Απάντηση:

Λάθος

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/10

Τα κύρια μέρη του πεπτικού συστήματος είναι τέσσερα.

Απάντηση:

Λάθος

4.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/10

Οι χημικές επεξεργασίες γίνονται στο στόμα, στο στομάχι, στο δωδεκαδάκτυλο και στο λεπτό έντερο.

**Απάντηση:**

Σωστό

4.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/10

Ο οισοφάγος συσπάται για να προωθήσει τις τροφές προς το συκώτι.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης**

Σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και αφήστε το πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Λεπτό έντερο - είναι 6 μέτρα

Παχύ έντερο - από 1.5 μέχρι 2 μέτρα

Στομάχι - από 2 μέχρι 3 Kg

Δωδεκαδάκτυλος - χημικό εργαστήριο

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/7**

Το πεπτικό σύστημα ...

Απάντηση:

έχει μήκος 7-9 μέτρα.

6.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/7

Καθημερινά ο οργανισμός εκκρίνειγραμμάρια σάλιο.

**Απάντηση:**

περίπου 500-600

6.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/7

Το στομάχι μοιάζει με ελαστικό σάκο σχήματος αναποδογυρισμένου...

Απάντηση:

αχλαδιού.

6.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/7

Οι τροφές περνούν από τον οισοφάγο κατευθείαν στο ...

Απάντηση:

στομάχι.

6.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/7

Ποιο από τα πιο κάτω θρεπτικά στοιχεία παραμένει στο στομάχι για μικρότερη χρονική διάρκεια;

Απάντηση:

Υδατάνθρακες.

6.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/7

Οι μηχανικές επεξεργασίες του πεπτικού συστήματος γίνονται στο ...

Απάντηση:

Στόμα, στομάχι, λεπτό έντερο.

6.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/7

Τα γαστρικά υγρά, που εκκρίνονται από τους αδένες του στομαχιού, είναι ...

Απάντηση:

Το νερό, το υδροχλωρικό οξύ, τα ένζυμα.



ΕΝΟΤΗΤΑ 7

7.1 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου

Πώς «ταξιδεύει» η τροφή στο σώμα μας; Αναφέρετε τα μέρη του σώματος από τα οποία περνά η τροφή και εξηγήστε τι συμβαίνει σε αυτή σε κάθε «σταθμό» της.

Ενδεικτική απάντηση:

- Η τροφή τεμαχίζεται με τα δόντια.
- Το σάλιο διασπά την τροφή
- Η τροφή μεταφέρεται μέσω του οισοφάγου στο στομάχι
- Στο στομάχι η τροφή ανακατεύεται με τα γαστρικά υγρά
- Στο δωδεκαδάχτυλο η τροφή υφίσταται χημικές μεταβολές με τη δράση της χολής και παγκρεατικού υγρού
- Στο λεπτό έντερο η πέψη ολοκληρώνεται με τη δράση του εντερικού υγρού και τα θρεπτικά συστατικά απορροφούνται από τον οργανισμό
- Τα άχρηστα αποβάλλονται από το παχύ έντερο

5.10. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ10_Νερό_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 10
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ10_Νερό_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	νερό, διαφήμιση, φωτογραφικό υλικό, αποσταγμένο, ουσία, άχρωμη, ρόλος, χρησιμότητα, φυσικό, πόσιμο, εμφιαλωμένο, μεταλλικό, σκληρό, μαλακό, είδη, κατακράτηση, οργανισμός, ισορροπία, ανάγκες, παράγοντες, κύκλος, αναγκαίες, υδρολογικός, ποσότητες, νερού,



	τροφές, περιεκτικότητα, πηγές, αφυδάτωση, συμπτώματα, αφυδάτωσης, πληροφορίες, δίψα, χαμηλή, πίεση, ξηρό, δέρμα, πυρετός, διανοητική, γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, αυγά, τυριά, κρέατα, φρούτα, λαχανικά, όσπρια, ζυμαρικά, ψωμί, κρυπτόλεξο, χιόνι, εξάχνωση, ατμόσφαιρα, κατακρήμνιση, εξατμοδιαπνοή, εξάτμιση, συμπύκνωση, θάλασσα, πηγή, διήθηση, βάρους, θερμότητα, στερεοποιείται, κυττάρων, πολύ, ψύξη, μεταλλικό, χλωρίνη, οίδημα, φούσκωμα, νερού
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none">• Ο ρόλος του νερού στον οργανισμό του ανθρώπου• Τα είδη του νερού• Ισορροπία νερού στον οργανισμό και κατακράτηση νερού• Ανάγκες σε νερό του οργανισμού• Υδρολογικός κύκλος• Περιεκτικότητα τροφών σε νερό

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στον ρόλο του νερού στον οργανισμό του ανθρώπου.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/11

Το νερό αποτελεί τα $\frac{3}{4}$ του βάρους του οργανισμού.

**Απάντηση:**

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/11

Το νερό εξατμίζεται με τη θέρμανση αφού φτάσει στους 70 °C.

Απάντηση:

Λάθος

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/11

Το νερό στερεοποιείται (γίνεται πάγος) με την ψύξη στους 0 °C.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/11

Το νερό αποτελεί συστατικό των κυττάρων.

Απάντηση:

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/11

Όταν ο οργανισμός αδυνατεί να αποβάλει το περίσσειμα νερού, προκαλείται οίδημα ή φούσκωμα.

Απάντηση:

Σωστό

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/11

Η χλωρίνη βοηθά στην εξόντωση των μικροοργανισμών στο νερό.

Απάντηση:

Σωστό

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/11

Το μεταλλικό νερό βοηθά στη χώνευση.

**Απάντηση:**

Σωστό

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/11**Απάντηση:**

Σωστό

4.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/11

Ο άνθρωπος χρειάζεται 1 ml νερού για κάθε θερμίδα που καταναλώνει.

Απάντηση:

Σωστό

4.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/11

Ο άνθρωπος πρέπει να πίνει 1 - 1 ½ λίτρο νερού την ημέρα.

Απάντηση:

Σωστό

4.11 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 11/11

Όταν το νερό μειωθεί κατά 10 τοις εκατό στον ανθρώπινο οργανισμό, προκαλεί προβλήματα στους νεφρούς.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/9**

Οι τροφές προμηθεύουν τον ανθρώπινο οργανισμό με νερό. Από τις τροφές που ακολουθούν επιλέξτε την τροφή που έχει την υψηλότερη περιεκτικότητα σε νερό, υπολογίζοντας ότι για όλες τις τροφές, το βάρος είναι 100 γρ.:

**Απάντηση:**

φρούτα και λαχανικά

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/9

Αν η ποσότητα του νερού στο ανθρώπινο σώμα μειωθεί αρχίζουν παθολογικές διαταραχές.

Απάντηση:

κατά 10%

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/9

Στον ανθρώπινο οργανισμό, το νερό διατηρεί τη θερμοκρασία του σώματος σταθερή

Απάντηση:

στους 37° C.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/9

Το νερό στον ανθρώπινο οργανισμό είναι απαραίτητο στην ανάπτυξη του οργανισμού, αφού αποτελεί, μαζί με, το βασικό δομικό υλικό.

Απάντηση:

τις πρωτεΐνες

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/9

Το νερό μεταφέρει στον ανθρώπινο οργανισμό, ως κύριο συστατικό του αίματος, τις θρεπτικές ουσίες σε όλους(α) του σώματος.

Απάντηση:

τους ιστούς

5.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/9

Το νερό βοηθά στις αμέτρητες του οργανισμού.

**Απάντηση:**

χημικές αντιδράσεις

5.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/9

Το νερό στον ανθρώπινο οργανισμό είναι απαραίτητο στην πέψη, υγροποίηση (να γίνουν χυλός) και αφομοίωση των τροφών γεγονός που βοηθά των θρεπτικών ουσιών.

Απάντηση:

την απορρόφηση

5.8 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 8/9

Σύμφωνα με τις Υγειονομικές Υπηρεσίες και το Γενικό Χημείο του Κράτους υπάρχουν συνολικά είδη νερού:

Απάντηση:

τρία

5.9 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 9/9

Το νερό συμμετέχει σε όλες τις λειτουργίες του ανθρώπινου οργανισμού και αποτελεί του ανθρώπινου οργανισμού.

Απάντηση:

το 70%

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης**

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Οικοδόμος - Χρειάζεται 3.5 λίτρα νερού την ημέρα

Οικοκυρά - Χρειάζεται 2 λίτρα νερού την ημέρα

Νερό και πρωτεΐνες - Βασικά δομικά υλικά



H₂O - Χημική μορφή του νερού.

5.11. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ11_Ενέργεια_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 11
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ11_Ενέργεια_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	παχύσαρκος, λεπτός, διατροφικές, ανάγκες, πρόγευμα, γεύμα, δείπνο, σωματική, διάπλαση, ενέργεια, χρήσεις, τροφή, βιταμίνες, καύση, πηγές, υδατάνθρακες, λίπη, τριγλυκεριδίων, πρωτεΐνες, ενέργεια, χρήσεις, τροφή, βιταμίνες, καύση, πηγές, υδατάνθρακες, λίπη, τριγλυκεριδίων, σχεδιάγραμμα, πυραμίδα, μεσογειακή, διατροφή, θερμίδες, περιεκτικότητα, τροφές, θρεπτικότητα, ανάγκη, ανθρώπινος, οργανισμός
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Ενέργεια • Παράγοντες που καθορίζουν τις ανάγκες του ανθρώπινου οργανισμού σε ενέργεια • Ποσότητα θερμίδων της τροφής βάση της περιεκτικότητας τους σε θρεπτικά στοιχεία • Μεσογειακή διατροφή



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στους παράγοντες που καθορίζουν τις ανάγκες του ανθρώπινου οργανισμού σε ενέργεια.
ΔΣ2	να αναφέρονται στην ποσότητα θερμίδων της τροφής βάση της περιεκτικότητας τους σε θρεπτικά στοιχεία.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1

1.2 Λύση προβλήματος

Αφού παρακολουθήσετε την πολυμεσική παρουσίαση, εξηγήστε για ποιο λόγο οι πρωταγωνιστές διαφέρουν ως προς τη σωματική τους διάπλαση, ενώ κάνουν την ίδια δουλειά.

Ενδεικτική απάντηση:

Το διαιτολόγιο και ο τρόπος ζωής των δύο χαρακτήρων είναι διαφορετικός.

Ο ένας προσέχει τι τρώει ενώ ο άλλος τρώει ανθυγιεινά. Ο ένας τρώει κανονική μερίδα και ο άλλος υπερβολική μερίδα. Ο ένας γυμνάζεται ενώ ο άλλος κάνει καθιστική ζωή.

Διατροφή:

Ο παχύσαρκος καταναλώνει σε μεγάλη ποσότητα τροφές λιπαρές, γλυκές και αμυλούχες που έχουν υψηλή θερμιδική αξία.

Ο κανονικός προσέχει τη διατροφή και την υγεία του. Καταναλώνει σε κανονικές ποσότητες τροφές θρεπτικές και πλούσιες σε φυτικές ίνες. Αποφεύγει τα λίπη και τα γλυκά.

Άσκηση:

Ο παχύσαρκος δεν ασκείται, διάγει καθιστική ζωή και στον ελεύθερο του χρόνο βλέπει τηλεόραση. Κατά συνέπεια, δεν καίει τις θερμίδες που καταναλώνει και ως αποτέλεσμα το βάρος του αυξάνεται και προκαλείται παχυσαρκία.



Ο κανονικός ασκείται στον ελεύθερο του χρόνο και καίει τις θερμίδες που καταναλώνει διατηρώντας το βάρος του σταθερό.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/8

Μια θερμίδα ισούται με 2,4 τζουλ.

Απάντηση:

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/8

Ο ανθρώπινος οργανισμός χρειάζεται την ενέργεια για την αναπνοή.

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/8

Οι ενεργειακές απαιτήσεις των αντρών είναι μικρότερες από αυτές των γυναικών.

Απάντηση:

Λάθος

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/8

Οι ενεργειακές ανάγκες του οργανισμού αυξάνονται με την αύξηση της ηλικίας.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/8

Η ανορεξία συχνά οδηγεί στο θάνατο.

Απάντηση:

Σωστό

**4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/8**

Αν γνωρίζουμε τη χημική σύσταση ενός τροφίμου, μπορούμε να προσδιορίσουμε τη θερμιδική του αξία.

Απάντηση:

Σωστό

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/8

Σήμερα, η ανάγκη για δημιουργία υγιεινών μενού με χαμηλές θερμίδες είναι όλο και μεγαλύτερη.

Απάντηση:

Σωστό

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/8

Μια διαίτα που υστερεί σε θερμίδες επηρεάζει δυσμενώς τον οργανισμό προκαλώντας παχυσαρκία.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/4**

Ένας τραπεζικός υπάλληλος έχει λιγότερες ανάγκες σε ενέργεια από ένα(ν) ...

Απάντηση:

Όλα τα πιο πάνω.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/4

Ισοζυγισμός ενέργειας παρατηρείται όταν ο οργανισμός...

Απάντηση:

καίει όσες θερμίδες περιέχουν οι τροφές που καταναλώνει.



5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/4

Έχει επικρατήσει η θερμιδική αξία των τροφίμων να δίνεται σε θερμίδες ...

Απάντηση:

ανά 100 γρ. προϊόντος.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/4

100 γραμμάρια ζάχαρη παρέχουν ...

Απάντηση:

περίπου 400 θερμίδες.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 1/2

Καταγράψτε και εξηγήστε τους παράγοντες που καθορίζουν τις ανάγκες του ανθρώπινου οργανισμού σε ενέργεια.

Ενδεικτική απάντηση:

Το επάγγελμα (Το είδος του επαγγέλματος (ελαφρά, μεσαία, βαριά) επηρεάζει τις ημερήσιες ανάγκες του οργανισμού σε ενέργεια. Για παράδειγμα, ένας οικοδόμος έχει μεγαλύτερες ημερήσιες ανάγκες σε ενέργεια από έναν τραπεζικό υπάλληλο).

Το βάρος του σώματος (Ένας μικρόσωμος χρειάζεται λιγότερη ενέργεια από έναν μεγαλόσωμο και κατά συνέπεια, πρέπει να καταναλώνει λιγότερες θερμίδες).

Η ηλικία (Οι ενεργειακές ανάγκες του οργανισμού μειώνονται με την αύξηση της ηλικίας του ατόμου. Για παράδειγμα, ένα άτομο 40 χρόνων πρέπει να παίρνει λιγότερες θερμίδες από ένα παιδί).

Το φύλο (Οι ενεργειακές απαιτήσεις των αντρών είναι μεγαλύτερες από αυτές των γυναικών)

Η εγκυμοσύνη και ο θηλασμός (Μια έγκυος γυναίκα έχει αυξημένες ανάγκες σε ενέργεια τόσο για την ανάπτυξη του εμβρύου, όσο και για την κίνησή της λόγω του αυξημένου βάρους. Μια θηλάζουσα γυναίκα έχει επίσης αυξημένες ενεργειακές ανάγκες για την παραγωγή γάλακτος).



Η φυσική δραστηριότητα (Η αυξημένη φυσική δραστηριότητα απαιτεί την κατανάλωση περισσότερων θερμίδων. Για παράδειγμα, ένα άτομο που γυμνάζεται καθημερινά έχει μεγαλύτερες ενεργειακές ανάγκες από ένα άτομο που κάνει καθιστική ζωή).

Το κλίμα (Οι καιρικές συνθήκες επηρεάζουν τις ενεργειακές απαιτήσεις των ατόμων. Συνήθως, τον χειμώνα οι ενεργειακές ανάγκες του ατόμου είναι αυξημένες σε σύγκριση με το καλοκαίρι).

Η ανάπτυξη (Ο ανθρώπινος οργανισμός κατά την ανάπτυξή του έχει αυξημένες ενεργειακές απαιτήσεις. Αυτές φαίνονται καλύτερα στη βρεφική, παιδική και εφηβική ηλικία).

6.2 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 2/2

Υπολογίστε τη θερμιδική αξία του πρωινού σας γεύματος με βάση τη χημική του σύσταση, αν αυτό αποτελείται από 125 γραμμάρια γάλακτος και 40 γραμμάρια δημητριακά.

Ενδεικτική απάντηση:

A.

Γάλα

87 γρ. νερό	x 0 θερμίδες/γρ.	= 0 θερμίδες
5 γρ. υδατάνθρακες	x 4 θερμίδες/γρ.	= 20 θερμίδες
4 γρ. πρωτεΐνες	x 4 θερμίδες/γρ.	= 16 θερμίδες
4 γρ. λίπη	x 9 θερμίδες/γρ.	= 36 θερμίδες
0,27 γρ άλατα και μέταλλα	x 0 θερμίδες/γρ.	= 0 θερμίδες
0,06 γρ. βιταμίνες	x 0 θερμίδες/γρ.	= 0 θερμίδες

Σύνολο

72 θερμίδες

Αν 100 γραμμάρια = 72 θερμίδες

125 γραμμάρια = X

$$X = \frac{72 \text{ θερμίδες} \times 125 \text{ γραμμάρια}}{100 \text{ γραμμάρια}}$$

X = 90 θερμίδες

► 125 γραμμάρια γάλακτος = 90 θερμίδες

B.

Αν 100γρ. γάλακτος περιέχουν 5 γρ. υδατάνθρακες



Τα 125 γρ. περιέχουν: X;

$$X = \frac{125 \text{ γρ.} \times 5 \text{ γρ.}}{100 \text{ γρ.}} = 6,25 \text{ γρ. υδατάνθρακες}$$

Αν 100γρ. γάλακτος περιέχουν 4 γρ. πρωτεΐνες

Τα 125 γρ. περιέχουν: X;

$$X = \frac{125 \text{ γρ.} \times 4 \text{ γρ.}}{100 \text{ γρ.}} = 5 \text{ γρ. πρωτεΐνες}$$

Αν 100γρ. γάλακτος περιέχουν 4 γρ. λίπη

Τα 125 γρ. περιέχουν: X;

$$X = \frac{125 \text{ γρ.} \times 4 \text{ γρ.}}{100 \text{ γρ.}} = 5 \text{ γρ. λίπη}$$

6,25 γρ. υδατάνθρακες x 4 θερμίδες/γρ. = 25

5 γρ. πρωτεΐνες x 4 θερμίδες/γρ. = 20

5 γρ. λίπη x 9 θερμίδες/γρ. = 45

Σύνολο 90 θερμίδες

Δημητριακά

25,7 γρ. υδατάνθρακες x 4 θερμίδες/γρ. = 102,8

4,3 γρ. πρωτεΐνες x 4 θερμίδες/γρ. = 17,2

0,8 γρ. λίπη x 9 θερμίδες/γρ. = 7,2

Σύνολο 127,2 θερμίδες

Γάλα + Δημητριακά = 90 θερμίδες + 127,2 θερμίδες = 217,2 θερμίδες

Θερμιδική αξία του πρωινού = **217,2 θερμίδες**



5.12. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ12_Τύποι Τροφικής Δηλητηρίασης_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 12
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ12_Τύποι Τροφικής Δηλητηρίασης_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	πολλαπλασιασμός βακτηριδίων, κανονικές συνθήκες, υγιεινή, τροφίμων, έλεγχος, καταλληλότητας, τρόφιμα, βεβαιότητα, μικροοργανισμοί, μικρόβια, μύκητες, πρωτόζωα, βακτήρια, ιοί, τρόφιμα, τροφική, δηλητηρίαση, κατανάλωση, μολυσμένων, τροφίμων, ναυτία, εμετός, κοιλιακοί, πόνοι, διάρροια, πυρετός, πονοκέφαλος, μυϊκός, πόνος, παράσιτα, ιοί, τροφικές, δηλητηριάσεις, φωτογραφικό υλικό, <i>Bacillus cereus</i> (Βάκιλος σερέους), <i>Campylobacter jejuni</i> (Καμπυλοβακτηρίδιο jejuni), <i>Clostridium botulinum</i> (Κλοστρίδιο botulinum), <i>Clostridium perfringens</i> (Κλοστρίδιο perfringens), <i>Escherichia coli</i> O157:H7 (Εσχερίχια κόλι O 157: H 7), <i>Listeria monocytogenes</i> (Λιστέρια monocytogenes), <i>Salmonella</i> spp (Σαλμονέλα), <i>Shigella</i> spp (Σιγκέλλα), διαίρεση, μικροβίων, αποικία, χρονική, πάροδος, καθαρός, φορεμένος, ιματισμός, δερματικές, μολύνσεις, ασθένειες, καθαρά, χέρια, κομμένα, νύχια, κοσμήματα, γάντια, καμπυλοβακτηρίδιο, κλωστηρίδιο, αλλαντιάσεως, κολοβακτηρίδια, σαλμονέλα, στρεπτόκοκκος, μονογενής, λιστέρια, σιγκέλλα, σταφυλόκοκκος, ιλαρά, παρωτίτιδα, κίτρινος, πυρετός, απόβλητα, ανθρώπινο, εντερικό, σύστημα
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Υγιεινή των τροφίμων – τροφικές δηλητηριάσεις • Βακτήρια, παράσιτα και ιοί που ευθύνονται για τις τροφικές δηλητηριάσεις



- Τύποι τροφικής δηλητηρίασης

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στους τύπους τροφικής δηλητηρίασης που οφείλονται σε μικροοργανισμούς.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/3

Το κλωστηρίδιο της αλλαντίασης συναντάται στο χλωριούχο νερό.

Απάντηση:

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/3

Η σινγκέλα συναντάται κυρίως στο ανθρώπινο εντερικό σύστημα και σπανιότερα σε άλλους ζωντανούς οργανισμούς.

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/3

Η σαλμονέλα συναντάται κυρίως στο ανθρώπινο εντερικό σύστημα και σπανιότερα σε άλλους ζωντανούς οργανισμούς.

Απάντηση:

Λάθος



ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Καμπυλοβακτηρίδιο του εντέρου - Αλλοιωμένο γάλα

Κολοβακτηρίδια - Αλλοιωμένοι χυμοί φρούτων

Κλωστηρίδιο της αλλαντιάσεως - Φυτά, χώμα

Σαλμονέλα - Γαλακτοκομικά, αυγά.

5.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Στρεπτόκοκκος - Σάλιο

Μονογενής λιστέρια - Αλλοιωμένες κονσέρβες και αλλαντικά

Σινγκέλα - Ακάθαρτος πάγκος εργασίας

Σταφυλόκοκκος - Ανθρώπινο δέρμα

ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου

Περιγράψτε τις τροφικές δηλητηριάσεις που μπορούν να προκαλέσουν οι μικροοργανισμοί κηρώδης βάκιλος, κολοβακτηρίδιο O157:H7 και σαλμονέλα.

Ενδεικτική απάντηση:

Bacillus cereus

Γενικά χαρακτηριστικά



Το *Bacillus cereus* είναι ένα Gram -θετικό, δυνητικά αερόβιο σπορογόνο βακτήριο του οποίου τα κύτταρα είναι μεγάλοι ράβδοι και των οποίων οι σπόροι δεν διογκώνουν το σποριάγγειο.

Πρόληψη

Ολική πρόληψη είναι πιθανόν αδύνατη, παρόλα αυτά κατάλληλα αποθηκευμένα, θερμασμένα και μαγειρευμένα τρόφιμα είναι γενικά ασφαλή για τον μη εμετικό τύπο. Ο μεγαλύτερος κίνδυνος είναι η διασταυρούμενη επιμόλυνση, όπου μαγειρευμένα υλικά έρχονται σε επαφή με πρώτες ύλες ή μολυσμένα υλικά (σανίδες κοπής).

Ο τύπος δηλητηρίασης που προκαλεί εμετό είναι γενικά συνδεδεμένος με ακατάλληλα αποθηκευμένα αμυλούχα προϊόντα (ρύζι, μακαρόνια). Κατάλληλη αποθήκευση (κάτω από 7 ° C και για λίγες μέρες μόνο) προλαμβάνει την ανάπτυξη και την παραγωγή τοξίνης.

Escherichia coli O157:H7

Η *E. coli* είναι gram -αρνητικά, ραβδόμορφα βακτηρίδια που ανήκουν στην οικογένεια Enterobacteriaceae . Η *E. coli* υπάρχει στα έντερα όλων των ζώων και στον άνθρωπο.

Πρόληψη

Τα εντεροβακτήρια (συμπεριλαμβανομένου του *E. coli*) είναι θερμοευαίσθητα και θανατώνονται με παρατεταμένη θέρμανση (πάνω από 70 ° C). Ακατέργαστα ή μη μαγειρευμένα τρόφιμα και διασταυρούμενη μόλυνση, όταν το μαγειρεμένο υλικό έρχεται σε επαφή με τα ακατέργαστα ή τα μολυσμένα υλικά (σανίδες κοπής), είναι οι κύριες αιτίες μόλυνσης. Το κατάλληλο μαγείρεμα και ο υγιεινός χειρισμός τροφίμων μπορούν να προλάβουν τις εντεροβακτηριακές μολύνσεις σε μεγάλο βαθμό.

Τα κολοβακτηρίδια που συναντώνται στο μη χλωριωμένο νερό και μεταδίδεται από αλλοιωμένους χυμούς φρούτων, ωμά λαχανικά και την ανθρώπινη επαφή.



Σαλμονέλα

Πρόληψη

- Παγωμένα κρέατα και πουλερικά ξεπαγώνουν τελείως.
- Το ψήσιμο να είναι αρκετό, η δε θερμοκρασία της τροφής να είναι η ίδια παντού.
- Να χρησιμοποιείται διαφορετικός εξοπλισμός για ωμές τροφές και άλλος για ψημένες.
- Ο εξοπλισμός να καθαρίζεται ικανοποιητικά.
- Ωμές και ψημένες τροφές να φυλάγονται χωριστά.

Η σαλμονέλα ενδέχεται να ανιχνευθεί και σε ωμά αυγά και μεταδίδεται από τα κακομαγειρεμένα πουλερικά, αυγά, γαλακτοκομικά και μπαγιάτικα θαλασσινά και αλλαντικά.

5.13. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ13_Τρόποι Αποφυγής Τροφικών Μολύνσεων_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 13
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ13_Τρόποι Αποφυγής Τροφικών Μολύνσεων_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	χαρακτηριστικά, πρόληψη, τροφική δηλητηρίαση, Bacillus cereus, χρυσίζων σταφυλόκοκκος (Staphylococcus aureus), Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes (Λιστέρια), στρεπτόκοκκος (Streptococcus spp.) S. pyogenes, Escherichia coli O157:H7, δονάκιο της χολέρας (Vibrio cholerae), μάγειρας, τροφική, δηλητηρίαση, διαχείριση, τροφίμων, κουζίνας, προσωπικό, παραγωγή, τροφικών, μολύνσεων, βακτήρια, παράσιτα, ιοί, τροφικές, δηλητηριάσεις, τρόποι, αποφυγής, βακτηριακών, ερωτήσεις, μόλυνση, χολέρα, βάκιλος, ασθένεια, υγιεινή, στρεπτόκοκκος, αερόβιο, μικρόβιο, μακαρόνια, σταφυλόκοκκος, ρύζι, περιβαλλοντικές, βακτήριο, τρόπους,



	πρόληψης, δονάκιο, χολέρα
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Υγιεινή των τροφίμων – τροφικές δηλητηριάσεις • Βακτήρια, παράσιτα και ιοί που ευθύνονται για τις τροφικές δηλητηριάσεις • Τρόποι τροφικής δηλητηρίασης

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στους τρόπους αποφυγής βακτηριακών τροφικών μολύνσεων.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/4

Ποιο μικρόβιο προσβάλλει τις έγκυες γυναίκες;

Απάντηση:

Λιστέρια

4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/4

Ποιο μικρόβιο προσβάλλει κυρίως τα προϊόντα ψημένου ρυζιού;

Απάντηση:

Κηρώδης βάκιλος (Bacillus Cereus)



4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/4

Ποια ασθένεια οφείλεται γενικά στην κακή υγιεινή και έχει ως συνέπεια τη μόλυνση στις παροχές νερού;

Απάντηση:

Χολέρα

4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/4

Όταν σερβίρουμε ζεστά φαγητά σε μπουφέ, αυτά πρέπει να διατηρούνται ...

Απάντηση:

στους 60° C.

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Τροφικές δηλητηριάσεις - Ανθυγιεινός χειρισμός τροφίμων

Κηρώδης βάκιλος - Αερόβιο μικρόβιο που προσβάλλει ακατάλληλα αποθηκευμένα αμυλούχα προϊόντα (Ρύζι - μακαρόνια)

Χρυσίζων σταφυλόκοκκος - Εμφανίζεται σε ζεύγη

5.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Βοτουλικό κλωστρίδιο - Αναερόβιο μικρόβιο

Λιστέρια μονοκυτταρογόνος - Ωμά λαχανικά

Στρεπτόκοκκος - Ανεπαρκώς μαγειρεμένα τρόφιμα

Εντεροβακτήρια - Έντερα ζώων



ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου

Περιγράψτε τους τρόπους αποφυγής του κινδύνου μόλυνσης για 3 βακτήρια της επιλογής σας.

Ενδεικτική απάντηση:

Κηρώδης Βάκιλος

Είναι ένας οργανισμός που προκαλεί τροφική δηλητηρίαση από την κατανάλωση μολυσμένου ρυζιού.

Πρόληψη

Ολική πρόληψη είναι πιθανόν αδύνατη, παρόλα αυτά τα κατάλληλα αποθηκευμένα και μαγειρεμένα τρόφιμα είναι γενικά ασφαλή. Ο μεγαλύτερος κίνδυνος είναι η διασταυρούμενη επιμόλυνση, όπου μαγειρεμένα υλικά έρχονται σε επαφή με πρώτες ύλες ή μολυσμένα υλικά (σανίδες κοπής). Ο τύπος δηλητηρίασης που προκαλεί εμετό είναι γενικά συνδεδεμένος με ακατάλληλα αποθηκευμένα αμυλούχα προϊόντα (ρύζι, μακαρόνια). Κατάλληλη αποθήκευση (κάτω από 7°C και για λίγες μέρες μόνο) προλαμβάνει την ανάπτυξη και την παραγωγή τοξίνης.

Χρυσίζων Σταφυλόκοκκος

Ο χρυσίζων σταφυλόκοκκος είναι ένα σφαιρικό βακτήριο το οποίο όταν παρατηρείται στο μικροσκόπιο εμφανίζεται σε ζεύγη, μικρές αλυσίδες, ή συσσωματώματα με μορφή τσαμπιών σταφυλιού.

Η ολική πρόληψη δεν είναι δυνατή, εντούτοις τα κατάλληλα αποθηκευμένα και θερμικά κατεργασμένα τρόφιμα είναι γενικά ασφαλή.

Βοτυλικό κλωστρίδιο

Το *Clostridium botulinum* είναι μία αναερόβιος σπορογόνος ράβδος που παράγει μία ισχυρή τοξίνη. Τα σπόρια είναι ανθεκτικά στη θερμότητα και μπορούν να επιζήσουν στα τρόφιμα που υποβάλλονται σε ελάχιστη ή λανθασμένη επεξεργασία.

Πρόληψη

Η συνολική πρόληψη δεν είναι δυνατή. Όλα τα εμπορικά κονσερβοποιημένα και συντηρημένα τρόφιμα είναι κανονικά ασφαλή για κατανάλωση. Στα φρέσκα προϊόντα δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος. Η τοξίνη καταστρέφεται στους 75-80° C, οπότε τα μαγειρεμένα τρόφιμα σε αυτή τη θερμοκρασία είναι ασφαλή.



Λιστέρια

Βακτηρίδιο που βρίσκεται σε νωπά και κατεψυγμένα κρέατα και πουλερικά, μη παστεριωμένα γαλακτοκομικά ή προϊόντα που υφίστανται ωρίμανση (μαλακά τυριά, παγωτά, βούτυρο, κρέμα) αλλά και σε ωμά λαχανικά.

Πρόληψη

Η συνολική πρόληψη πιθανώς δεν είναι δυνατή, εντούτοις τα κατάλληλα αποθηκευμένα και μαγειρεμένα τρόφιμα είναι γενικά ασφαλή, γιατί τα βακτηρίδια σκοτώνονται στη θερμοκρασία των 75°C. Ο μεγαλύτερος κίνδυνος είναι η επιμόλυνση, όπου το μαγειρεμένο υλικό έρχεται σε επαφή με ακατέργαστα προϊόντα ή μολυσμένα υλικά (σανίδες τεμαχισμού).

Στρεπτόκοκκος

Το γένος στρεπτόκοκκος αποτελείται από gram-θετικούς, μικροαεροφιλικούς κόκκους (κυκλικούς) και εμφανίζονται ανά αλυσίδες ή ζεύγη.

Πρόληψη

Τα ωμά ή τα ανεπαρκώς μαγειρεμένα τρόφιμα και η αλληλομόλυνση, η οποία παρουσιάζεται όταν έρχεται το μαγειρεμένο υλικό σε επαφή με τα ακατέργαστα προϊόντα ή τα μολυσμένα υλικά (σανίδες τεμαχισμού), είναι οι κύριες αιτίες μόλυνσης. Το κατάλληλο μαγείρεμα και ο υγιεινός χειρισμός των τροφίμων μπορούν έτσι να προλάβουν τις μολύνσεις από στρεπτόκοκκο σε μεγάλο βαθμό.

Κολοβακτηρίδιο

Η *E. coli* είναι gram -αρνητικό, ραβδόμορφο βακτηρίδιο που ανήκει στην οικογένεια *Enterobacteriaceae*. Η *E. coli* υπάρχει στα έντερα όλων των ζώων, συμπεριλαμβανομένου και του ανθρώπου.

Πρόληψη

Τα εντεροβακτήρια (συμπεριλαμβανομένου του *E. coli*) είναι ευαίσθητα στη θέρμανση και θανατώνονται με παρατεταμένη θέρμανση (πάνω από 70 ° C). Οι κύριες αιτίες μόλυνσης είναι όταν τα μαγειρεμένα τρόφιμα έρχονται σε επαφή με τα ακατέργαστα ή τα μολυσμένα υλικά (σανίδες κοπής). Το κατάλληλο μαγείρεμα και ο υγιεινός χειρισμός των τροφίμων μπορούν να προλάβουν τις εντεροβακτηριακές μολύνσεις σε μεγάλο βαθμό.

Δονάκιο της χολέρας

Οφείλεται στην κατανάλωση νερού, γάλακτος, ή τροφών που έχουν μολυνθεί εξαιτίας των ανθυγιεινών τρόπων λειτουργίας των συστημάτων ύδρευσης και αποχέτευσης.

Πρόληψη

Η κακή υγιεινή, το μολυσμένο νερό και ο ανάρμοστος υγιεινός χειρισμός των τροφίμων είναι οι κύριες αιτίες. Η κατάλληλη θέρμανση (βράσιμο) του νερού και η καλή υγιεινή



μπορούν να προλάβουν τις μολύνσεις από τη χολέρα.

Κλωστρίδιο Ουέλκι

Είναι μικρόβια που μεγαλώνουν στην έλλειψη οξυγόνου (αναερόβια) και παράγουν σπορίδια. Επομένως βρίσκονται στο εσωτερικό μεγάλων κομματιών τροφών (ρόστα) και σε χλιαρά σπιγάδα. Τα κλωστρίδια αυτά είναι υπεύθυνα για το 15% των τροφικών δηλητηριάσεων με πολύ λίγους θανάτους γέρων ή αρρώστων. Ο χρόνος επώασης είναι 8-22 ώρες και η αρρώστια διαρκεί 12-48 ώρες. Οι φορείς του κλωστρίδιου Ουέλκι είναι το προσωπικό και τα ζώα που φέρουν τα μικρόβια στα έντερα τους, τα ωμά κρέατα και τα σπορίδια των μικροβίων που βρίσκονται στο χώμα.

Πρόληψη

Πρέπει να χρησιμοποιούνται διαφορετικά τμήματα στην κουζίνα για την προετοιμασία ωμών (ιδίως λαχανικών) και ψημένων τροφών. Οι τροφές πρέπει να κρυώνουν απότομα και να φυλάγονται στο ψυγείο. Να χρησιμοποιείται διαφορετικός εξοπλισμός για ωμά και ψημένα φαγητά. Ο εξοπλισμός να καθαρίζεται καλά μετά τη χρήση. Λαχανικά ωμά, άπλυτα, αποθηκεύονται μακριά από ψημένες τροφές. Να αποφεύγεται το ζέσταμα των τροφών περισσότερο από μια φορά.

Σαλμονέλα

Πρόληψη

- Παγωμένα κρέατα και πουλερικά ξεπαγώνουν τελείως.
- Το ψήσιμο να είναι αρκετό, η δε θερμοκρασία της τροφής να είναι η ίδια παντού.
- Να χρησιμοποιείται διαφορετικός εξοπλισμός για ωμές τροφές και άλλος για ψημένες.
- Ο εξοπλισμός να καθαρίζεται ικανοποιητικά.
- Ωμές και ψημένες τροφές να φυλάγονται χωριστά.
- Να πλένονται καλά τα χέρια πριν και μετά την επαφή τους με ωμά κρέατα και πουλερικά, όπως επίσης και μετά τη χρήση αποχωρητηρίου.
- Να διατηρούνται οι τροφές παγωμένες για λιγότερα βακτήρια.



5.14. Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ14_Φορείς Μικροβίων_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Α' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 14
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Α_ΨΕΠ14_Φορείς Μικροβίων_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	τρωκτικά, έντομα, κατσαρίδες, μέτρα πρόληψης, επιμόλυνση, τροφική, δηλητηρίαση, παθογόνα, μικρόβια, πουλερικά, κρέας, αβγά, λαχανικά, μέτρα, αποφυγής, σκεύη, σαλάτες, σανίδια, πανιά, σφουγγάρια, κατοικίδια, ζώα, πετσέτες, ποδιές, μαχαιροπήρουνα, πλυντήριο, καθαριστικά, χειριστής, τροφίμων, ιοί, κουζίνα, μύγες, απολυμάνσεις, απεντομώσεις, μυοκτονίες, ζώα, πουλιά, σχεδιάγραμμα, στάδια, ανάπτυξης, τρωκτικών, εντομοκτόνων, αποτελεσματικός, χειρισμός, εντομοκτόνα, τρωκτοκτόνα, παγίδες, τροφική, δηλητηρίαση, επιμόλυνση, τρωκτικό, μάτια, σύνθετα, τσε-τσε, μύγα, ασθένεια, ύπνος, κατσαρίδα, οικογένεια, ψυγείο, κρέας, πουλερικά, επιμόλυνση
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Υγιεινή των τροφίμων – τροφικές δηλητηριάσεις • Βακτήρια, παράσιτα και ιοί που ευθύνονται για τις τροφικές δηλητηριάσεις • Τρόποι τροφικής δηλητηρίασης • Φορείς μικροβίων • Επιμόλυνση



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στους φορείς των μικροβίων.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/4

Πώς ονομάζεται η διαδικασία εξάπλωσης μικροβίων από τα ωμά στα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα;

Απάντηση:

Επιμόλυνση

4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/4

Παγκοσμίως είδη κατσαριδών.

Απάντηση:

υπάρχουν περισσότερα από 4000

4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/4

Οι μύγες προκαλούν διάφορες ασθένειες όπως ...

Απάντηση:

δυσεντερία.

4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/4

Οι επιφάνειες της κουζίνας πρέπει να καθαρίζονται με νερό και απορρυπαντικό.

**Απάντηση:**

καυτό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/7**

Η τροφική δηλητηρίαση προκαλείται από την πρόσληψη παθογόνων μικροβίων που παράγονται από κάποιους μικροοργανισμούς.

Απάντηση:

Σωστό

5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/7

Παθογόνα μικρόβια μπορούν να βρεθούν σε ελάχιστες περιπτώσεις.

Απάντηση:

Σωστό

5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/7

Μέσα στο ψυγείο, το ωμό κρέας και τα πουλερικά αποθηκεύονται ψηλότερα από τα άλλα τρόφιμα και τοποθετούνται σε ένα πιάτο για να αποφευχθεί το στάξιμο.

Απάντηση:

Λάθος

5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/7

Το κόψιμο σαλατών σε σανίδια που έχουν χρησιμοποιηθεί για ωμό κρέας δεν εκφέρει κανένα κίνδυνο επιμόλυνσης.

Απάντηση:

Λάθος

5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/7

Το ανεπαρκές μαγείρεμα των τροφίμων θα καταστήσει τα μικρόβια ακίνδυνα.



Απάντηση:

Λάθος

5.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/7

Τα ωμά τρόφιμα είναι εστίες μόλυνσης.

Απάντηση:

Σωστό

5.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/7

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα ίδια σκεύη για να επεξεργαστείτε ωμά και μαγειρεμένα τρόφιμα.

Απάντηση:

Σωστό



5.15. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ01_Διατήρηση Τροφίμων_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 01
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ01_Διατήρηση Τροφίμων_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	Μάγειρας, κουζίνα, πρώτες, ύλες, αποθηκευτικός, χώρος, ψύξη, κατάψυξη, αναγκαιότητα, διατήρησης, τροφίμων, πάστωμα, αποξήρανση, κονσερβοποίηση, συντήρηση, τρόφιμα, βίντεο, φαγητά, τρόποι συντήρησης, παλιά χρόνια – σήμερα, βακτηρίδια, θερμοκρασία, μηδέν, μικρόβια, ψυγείο, τροφική, δηλητηρίαση, μικροοργανισμός, κελσίου, διατήρηση, διαδικασία, μέθοδος.
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Αναγκαιότητα διατήρησης των τροφίμων • Αρχές διατήρησης των τροφίμων • Μέθοδοι διατήρησης των τροφίμων



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να μπορούν να αναφέρονται στην αναγκαιότητα διατήρησης των τροφίμων.
ΔΣ2	να μπορούν να αναφέρονται στις αρχές στις οποίες βασίζεται η διατήρηση των τροφίμων.
ΔΣ3	να αναγνωρίζουν και να ορίζουν τις μεθόδους διατήρησης των τροφίμων.
ΔΣ4	να περιγράφουν τις μεθόδους διατήρησης των τροφίμων.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/6

Κατάψυξη είναι η τοποθέτηση τροφίμων στο ψυγείο σε θερμοκρασία 4 °C.

Απάντηση:

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/6

Η μέθοδος διατήρησης τροφίμων με ακτινοβολία χρησιμοποιείται ευρέως.

Απάντηση:

Λάθος

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/6

Αποξηράνση είναι η απομάκρυνση μεγάλου ποσοστού νερού από τα τρόφιμα.

**Απάντηση:**

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/6

Το γάλα διατηρείται στους 12 °C.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/6

Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε νερό για να ξεπαγώσουν.

Απάντηση:

Λάθος

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/6

Τα συντηρημένα τρόφιμα αυξάνουν τα εργατικά έξοδα στις επισιτιστικές επιχειρήσεις.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/6**

Η κατάλληλη θερμοκρασία για τη διατήρηση των λαχανικών είναι: °C.

Απάντηση:

από 7 μέχρι 10

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/6

Πάστωμα είναι η προσθήκη σε μεγάλες ποσότητες στις τροφές για τη διατήρησή τους.

**Απάντηση:**

αλατιού

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/6

Μαγειρεμένα φαγητά δεν πρέπει να μένουν εκτός ψυγείου για περισσότερο ...

Απάντηση:

από 1 ½ ώρα.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/6

Πάστωμα είναι η προσθήκη αλατιού σε μεγάλες ποσότητες, κυρίως σε ...

Απάντηση:

κρέατα και ψάρια.

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/6

Η θερμοκρασία κατάψυξης των τροφίμων ...

Απάντηση:

είναι -18 °C

5.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/6

Ποια μέθοδος απαιτεί τη συντήρηση τροφίμων σε αεροστεγή δοχεία;

Απάντηση:

Η κονσερβοποίηση.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Συζήτηση**

Επιλέξτε μια μέθοδο διατήρησης τροφίμων και περιγράψτε την διαδικασία την οποία ακολουθείται για την συγκεκριμένη μέθοδο διατήρησης σε 5-10 γραμμές.

**Ενδεικτική απάντηση:**

Αποξήρανση και αφυδάτωση

Η αποξήρανση ήταν η πρώτη μέθοδος που χρησιμοποίησε ο άνθρωπος για τη διατήρηση των τροφίμων. Τα τρόφιμα αποξηραίνονταν με την έκθεσή τους στον ήλιο.

Η αποξήρανση με την ηλιακή θερμότητα χρησιμοποιείται και σήμερα για τη σταφίδα, τα σύκα, τα βερίκοκα, τα δαμάσκηνα κτλ.

Με την αποξήρανση αφαιρείται το μεγαλύτερο μέρος της υγρασίας και έτσι δεν αναπτύσσονται οι μύκητες, τα βακτήρια και οι ζυμομύκητες. Με την έκθεση τους στον ήλιο, τα τρόφιμα χάνουν μέχρι 85% περίπου από την υγρασία τους, ποσοστό που είναι κατάλληλο για μακρόχρονη διατήρηση.

ΕΝΟΤΗΤΑ 7**7.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 1/14**

Να αναφέρετε τους λόγους που επέβαλαν τη χρήση των συντηρημένων τροφίμων στην ξενοδοχειακή βιομηχανία.

Ενδεικτική απάντηση:

Η τεχνολογία μας έχει δώσει τη δυνατότητα να διατηρούμε τα τρόφιμα για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Έτσι μπορούμε σήμερα να τρώμε σχεδόν όλα τα τρόφιμα ανεξάρτητα από την εποχή.

Τα συντηρημένα τρόφιμα επειδή έχουν υποστεί κάποια επεξεργασία, είναι ήδη προπαρασκευασμένα και μειώνουν έτσι τα εργατικά έξοδα, χρειάζονται λιγότερο αποθηκευτικό χώρο από τα φρέσκα και διευκολύνουν τη σύνθεση του μενού και τον έλεγχο των μερίδων, αφού δεν υπάρχει σπατάλη μετά την αγορά. Για το λόγο αυτό η χρήση των συντηρημένων τροφίμων έχει επεκταθεί πάρα πολύ στην ξενοδοχειακή βιομηχανία.

7.2 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 2/14

Να ονομάσετε τέσσερις μικροοργανισμούς που προκαλούν αλλοίωση των τροφίμων.

Ενδεικτική απάντηση:

Τέσσερις μικροοργανισμούς που προκαλούν αλλοίωση των τροφίμων είναι:



- μύκητες
- βακτήρια
- ζυμομύκητες
- ένζυμα.

7.3 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 3/14

Να αναφέρετε δύο χρησιμότητες των μυκήτων στη βιομηχανία τροφίμων.

Ενδεικτική απάντηση:

Ορισμένοι μύκητες είναι χρήσιμοι, όπως για παράδειγμα στην παρασκευή των τυριών Roquefort και Stilton .

7.4 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 4/14

Να εξηγήσετε τι είναι οι ζυμομύκητες. Ποιες συνθήκες είναι απαραίτητες για την ανάπτυξή τους;

Ενδεικτική απάντηση:

Οι ζυμομύκητες είναι μονοκύτταροι οργανισμοί οι οποίοι αναπτύσσονται σε τροφές που περιέχουν ζάχαρη και υγρασία. Αν και σπάνια προκαλούν ασθένειες εν τούτοις καταστρέφουν τα τρόφιμα. Για να προφυλαχθούν οι τροφές από τους ζυμομύκητες πρέπει να διατηρούνται σε ψυχρό μέρος. Οι ζυμομύκητες καταστρέφονται επίσης από τη θερμότητα.

7.5 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 5/14

Να ονομάσετε τέσσερα τρόφιμα που διατηρούνται με αλάτι.

Ενδεικτική απάντηση:

Τέσσερα τρόφιμα που διατηρούνται με αλάτι είναι:

- χοιρομέρι
- ζαμπόν
- μπέικον
- σαρδέλες.

7.6 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 6/14

Να εξηγήσετε τη διαδικασία κονσερβοποίησης των φρούτων και να αναφέρετε τέσσερα είδη που διατηρούνται με τη μέθοδο αυτή.

**Ενδεικτική απάντηση:**

Τα φρούτα μετά τη διαλογή τους καθαρίζονται, πλένονται ή ξεφλουδίζονται, απομακρύνονται οι σπόροι, βράζονται, αν χρειάζεται τοποθετούνται σε δοχεία με νερό ή σιρόπι, αποστειρώνονται στους 100° C – 110° C και ψύχονται.

Τέσσερα είδη φρούτων που διατηρούνται με τη μέθοδο της κονσερβοποίησης είναι:

- ροδάκινα
- αχλάδια
- κεράσια
- ανανάς.

7.7 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 7/14

Να περιγράψετε τη διαδικασία απόψυξης των κατεψυγμένων κρεάτων.

Ενδεικτική απάντηση:

Η απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων δεν πρέπει να γίνεται μέσα στο νερό. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να αφήνονται να ξεπαγώνουν μόνα τους μέσα σε δοχείο, πάνω σε σχάρα για να μην μένουν μέσα στο νερό που αποβάλλεται από τον πάγο που λιώνει.

7.8 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 8/14

Ποια είναι η επίδραση του καπνού στα τρόφιμα;

Ενδεικτική απάντηση:

Το κάπνισμα είναι μια μέθοδος που χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με το αλάτισμα. Τα κρέατα ή ψάρια μετά το αλάτισμα και την επάλειψή τους με αρωματικά, κρέμονται σ' ένα κλειστό δωμάτιο όπου ανάβουν τα ξύλα και έτσι τα τρόφιμα σκεπάζονται από τον καπνό. Ο καπνός στην αρχή είναι αραιός και σταδιακά γίνεται πιο πυκνός. Το ξύλο που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή καπνού είναι η αγριοκαρυδιά, ο δρυς, η χαρουπιτιά κ.ά. Οι ουσίες που παράγονται με την ατελή καύση των ξύλων και επικάθονται στα τρόφιμα έχουν την ιδιότητα να σκοτώνουν τα μικρόβια με τα οποία έρχονται σ' επαφή.

7.9 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 9/14

Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα της αφυδάτωσης στη συντήρηση τροφίμων και να γράψετε πέντε κατηγορίες τροφίμων που διατηρούνται με τη μέθοδο αυτή.

**Ενδεικτική απάντηση:**

Τα πλεονεκτήματα που προσφέρει η αφυδάτωση είναι:

- τα τρόφιμα διατηρούνται για αρκετό καιρό όταν αποθηκεύονται κατάλληλα
- μεταφέρονται και αποθηκεύονται εύκολα
- δεν υπάρχει σπατάλη μετά την αγορά και διευκολύνεται η κοστολόγηση και ο έλεγχος
- καταλαμβάνουν λιγότερο αποθηκευτικό χώρο
- υπάρχουν σε επαρκείς ποσότητες ολόχρονα.

Κατηγορίες τροφίμων που διατηρούνται με τη μέθοδο της αφυδάτωσης είναι τα:

- λαχανικά
- φρούτα
- βότανα
- γάλα
- αυγά κ.ά.

7.10 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 10/14

Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα που προσφέρει η διατήρηση τροφίμων στην κατάψυξη.

Ενδεικτική απάντηση:

Τα πλεονεκτήματα που προσφέρει η διατήρηση τροφίμων στην κατάψυξη είναι τα ακόλουθα:

- τα κατεψυγμένα τρόφιμα διατηρούν περισσότερο τη γεύση και τη θρεπτική τους αξία
- είναι προπαρασκευασμένα και έτσι μειώνεται ο χρόνος και τα εργατικά
- ο διαχωρισμός των μερίδων και η κοστολόγηση είναι πιο εύκολη
- εποχιακά τρόφιμα μπορούν να διατίθενται ολόχρονα
- χρειάζονται μικρό χώρο αποθήκευσης λόγω του πακεταρίσματος.

7.11 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 11/14

Από ποιους παράγοντες εξαρτάται η καλή διατήρηση των τροφίμων στο ψυγείο;

Ενδεικτική απάντηση:

Η καλή διατήρηση των τροφίμων στο ψυγείο εξαρτάται από τους πιο κάτω παράγοντες:

- από το πόσο τακτικά γίνεται απόψυξη αν αυτή δεν είναι αυτόματη



- από το αν υπάρχουν ράφια τα οποία διευκολύνουν την κυκλοφορία του αέρα
- από το αν τα τρόφιμα τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορούν να ελέγχονται
- από το αν οι τροφές τυλίγονται σε αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή νάιλον για να εμποδίζεται η διαφυγή υγρασίας και η εξάπλωση μυρωδιάς στα υπόλοιπα τρόφιμα.

7.12 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 12/14

Να γράψετε τις κατάλληλες θερμοκρασίες για τη διατήρηση στο ψυγείο:

1. των αυγών
2. των κρεάτων
3. των λαχανικών.

Ενδεικτική απάντηση:

1. Αυγά :0-5° C
2. Κρέατα :0-4° C
3. Λαχανικά: 7-10° C.

7.13 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 13/14

Να γράψετε τις κατάλληλες θερμοκρασίες για τη διατήρηση στο ψυγείο:

1. των ψαριών
2. των φρούτων
3. του γάλακτος

Ενδεικτική απάντηση:

1. Ψάρια: 0 -5° C
2. Φρούτα (εκτός μπανάνες): 7-10° C
3. Γαλακτοκομικά προϊόντα: 4-8° C

7.14 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 14/14

Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα από τη χρήση ακτινοβολίας στη διατήρηση τροφίμων.

Ενδεικτική απάντηση:

Τα πλεονεκτήματα από τη χρήση ακτινοβολίας στη διατήρηση τροφίμων είναι τα ακόλουθα:



- η ακτινοβολία σκοτώνει τους διάφορους μικροοργανισμούς χωρίς να ανεβεί η θερμοκρασία των τροφίμων
- με την ακτινοβολία μπορούμε να έχουμε πλήρη αποστείρωση
- η χρήση ακτινοβολίας εμποδίζει την ανάπτυξη της ψείρας του αλευριού και την πρόωρη βλάστηση των αποθηκευμένων πατατών και κρεμμυδιών
- εμποδίζει την ανάπτυξη των μυκήτων στα μαλακά φρούτα (μούρα, φράουλες).

Το βασικό μειονέκτημα από τη χρήση ακτινοβολίας στη διατήρηση τροφίμων είναι πως επηρεάζεται αρνητικά η εμφάνιση, η μυρωδιά και η γεύση των τροφίμων (ιδιαίτερα των λιπαρών κρεάτων).

5.16. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ02_Υλικά συσκευασίας Τροφίμων_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 02
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ02_Υλικά συσκευασίας Τροφίμων_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	τούρτα, συσκευασία, τρόφιμο, αναγκαιότητα, συσκευασία, διατήρηση ποιότητας τροφίμων, χημικές και φυσικές φθορές, τρόφιμα, ποτά, αλλοίωση, μικρόβια, μικρόβιο, χημική, εξέταση, παθογόνο, σχεδιάγραμμα, πλαστικό, γυάλινο, χάρτινο, μεταλλικό, πολυστερίνη, υλικό, διατήρηση, προϊόν, σχήμα, μορφή, σύσταση, κονσέρβα, περιτύλιγμα, κατανάλωση, μεταλλική, κονσέρβα, μπουκάλι, περιτύλιγμα, δοχείο, συσκευασία, θρεπτική, ποιότητα
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς	<ul style="list-style-type: none"> • Τεχνολογία τροφίμων • Συσκευασία τροφίμων (αναγκαιότητα)



Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Υλικά συσκευασίας • Χαρακτηριστικά υλικών συσκευασίας
----------------------	--

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στην αναγκαιότητα της συσκευασίας των τροφίμων
ΔΣ2	να αναφέρονται στα υλικά που χρησιμοποιούνται στη συσκευασία των τροφίμων.
ΔΣ3	να αναφέρονται στα χαρακτηριστικά των υλικών που χρησιμοποιούνται στη συσκευασία τροφίμων.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/7

Η συσκευασία είναι μια σημαντική τεχνική για τη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων.

Απάντηση:

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/7

Η συσκευασία δεν προστατεύει το σχήμα των τροφίμων.

Απάντηση:

Λάθος



4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/7

Η συσκευασία προστατεύει τη μορφή και τη σύσταση των τροφίμων.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/7

Τρόφιμα σε φουσκωμένες κονσέρβες δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Απάντηση:

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/7

Πάνω στη συσκευασία των προϊόντων οι κατασκευαστές μπορούν να παρέχουν πληροφορίες σχετικά με το βάρος του προϊόντος.

Απάντηση:

Σωστό

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/7

Η συσκευασία επιτρέπει την απώλεια γεύσης του προϊόντος.

Απάντηση:

Λάθος

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/7

Το λιγότερο χρησιμοποιημένο υλικό συσκευασίας είναι το χαρτί.

Απάντηση:

Λάθος

**ΕΝΟΤΗΤΑ 5****5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης**

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Μέταλλο - Κονσέρβα

Χαρτί - Περιτύλιγμα

Γυαλί - Μπουκάλι

Πλαστικό - Δοχείο

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5**

Η επιλογή του υλικού συσκευασίας μπορεί να έχει επιπτώσεις...

Απάντηση:

στη θρεπτική αξία του προϊόντος.

6.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5

Το επικρατέστερο μέταλλο της συσκευασίας των τροφίμων είναι...

Απάντηση:

το αλουμίνιο.

6.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5

Η κατασκευή του γυαλιού χρησιμοποιήθηκε ευρέως κατά τη διάρκεια...

Απάντηση:

της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας.

6.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Η πρώτη ύλη για την κατασκευή γυαλιού είναι...

**Απάντηση:**

η άμμος.

6.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

Ένα από τα μειονεκτήματα του χαρτιού, ως υλικό συσκευασίας, είναι ότι...

Απάντηση:

καταστρέφεται εύκολα.

5.17. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ03_Σήμανση συσκευασμένων Τροφίμων_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 03
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ03_Σήμανση συσκευασμένων Τροφίμων_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	σήμανση, συσκευασμένων, τροφίμων, διαφανή, μπουκάλι, φωτογραφικό υλικό, συσκευασία, ποιότητα, τροφή, καταναλωτής, πρότυπο, ετικέτα, ειδική, μόλυνση, ξήρανση, συσκευασμένες, τροφές, ετικέτες, αναγκαιότητα, ένδειξη, ψώνισμα, καταναλωτής, προϊόν, συσκευασμένη, τροφή, ερωτήσεις, γλώσσα, διατροφή, σωστό, λάθος, ιονισμένη, ποιότητα, συνεργασία, ομαδική εργασία, LMS, συζήτηση, πληροφορία, ανοικτού, τύπου, ερώτηση
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Τεχνολογία τροφίμων • Σήμανση συσκευασμένων τροφίμων • Αναγκαιότητα σήμανσης (λόγοι που την επιβάλλουν)



	<ul style="list-style-type: none"> • Πρότυπο σήμανσης • Τροφές που δεν καλύπτονται από το πρότυπο • Ανάλυση πληροφοριών που αναγράφονται στις ετικέτες
--	---

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στην αναγκαιότητα σήμανσης των συσκευασμένων τροφών.
ΔΣ2	να αναφέρονται στους λόγους που κάνουν το πρότυπο για τη σήμανση των τροφίμων απαραίτητο.
ΔΣ3	να αναφέρονται στις τροφές που δεν καλύπτονται από το πρότυπο.
ΔΣ4	να αναλύουν τις πληροφορίες που αναγράφονται στις συσκευασμένες τροφές.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/10

Εάν η τροφή είναι ιονισμένη αυτό πρέπει να υποδεικνύεται.

Απάντηση:

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/10

Η σήμανση των ειδών διατροφής πρέπει να γίνεται σε μια κατανοητή γλώσσα.

**Απάντηση:**

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/10

Για τη σήμανση των τροφίμων μπορεί να χρησιμοποιηθεί και αγγλική ορολογία.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/10

Η συσκευασία μπορεί να έχει επιπτώσεις στην ποιότητα της τροφής.

Απάντηση:

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/10

Η ετικέτα ενός προϊόντος είναι πηγή πληροφοριών για κάθε συσκευασμένο προϊόν.

Απάντηση:

Σωστό

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/10

Τα υλικά με τη μικρότερη περιεκτικότητα αναγράφονται πρώτα στην ετικέτα.

Απάντηση:

Λάθος

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/10

Οι πρόσθετες ουσίες λόγω της μεγάλης τους ποσότητας βρίσκονται στην αρχή του καταλόγου της ετικέτας που επικολλάται στα συσκευασμένα τρόφιμα.

Απάντηση:

Λάθος

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/10

Η ημερομηνία "sell by" (να πωληθεί μέχρι) αναγράφεται στην ετικέτα των προϊόντων που



έχουν διάρκεια ζωής λιγότερη από τρεις μήνες.

Απάντηση:

Σωστό

4.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/10

Η ημερομηνία "best before" (καλύτερα να καταναλωθεί πριν) αναγράφεται στην ετικέτα των προϊόντων που έχουν διάρκεια ζωής 3 -18 μήνες.

Απάντηση:

Σωστό

4.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/10

Τα φρέσκα τρόφιμα που πωλούνται χύμα χρειάζονται οδηγίες χρήσης ή λεπτομέρειες για την αποθήκευσή τους.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 1/2

Γιατί είναι αναγκαία η σήμανση των τροφίμων;

Ενδεικτική απάντηση:

Η ετικέτα ενός προϊόντος είναι η πηγή πληροφοριών για κάθε συσκευασμένο προϊόν. Ο αγοραστής, μελετώντας την ετικέτα μπορεί να ενημερωθεί για τη θρεπτική του αξία, για συγκεκριμένες ουσίες που χρειάζεται ή άλλες που πρέπει να αποφεύγει και για τα χρονικά περιθώρια που έχει στη διάθεσή του για να καταναλώσει κάθε προϊόν με ασφάλεια. Έτσι ο αγοραστής έχει τη δυνατότητα να επιλέξει τα κατάλληλα προϊόντα ανάλογα με τις ανάγκες και επιθυμίες του.

5.2 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 2/2

Να καταγράψετε τις πληροφορίες που πρέπει να περιλαμβάνει η ετικέτα πάνω στα συσκευασμένα είδη διατροφής.

**Ενδεικτική απάντηση:**

Η ετικέτα πάνω στα συσκευασμένα είδη διατροφής, θα πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες πληροφορίες:

- ονομασία του προϊόντος
- ακριβή ποσότητα του προϊόντος
- κατάλογος των συστατικών του προϊόντος
- συνθήκες αποθήκευσης του προϊόντος
- οδηγίες χρήσης του προϊόντος
- προέλευση του προϊόντος
- διεύθυνση του κατασκευαστή
- χρήσιμες οδηγίες για το προϊόν (π.χ. χαμηλό ποσοστό λίπους κ.ά.)

5.18. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ04_Πρόσθετες Ουσίες Τροφίμων_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 04
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ04_Πρόσθετες Ουσίες Τροφίμων_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	πρόσθετες ουσίες, συσκευασμένες τροφές, κανονισμοί ΕΕ, ασφάλεια τροφίμων, φωτογραφικό υλικό, συντηρητικά, Ε, τεχνολογία τροφίμων, αρωματικές ουσίες, πρόσθετα τροφίμων, Κρατικό Χημείο, εκπαιδευτικό παιχνίδι, παιχνίδι, βλαβερές Ε ουσίες, άρωμα, αντιοξειδωτικές ουσίες, τοκοφερόλη, αξιολόγηση, ασκορβικό οξύ, συντηρητικά, κώδικας τροφίμων και ποτών, κρυπτόλεξο, χρωστικές ουσίες, αρσενικό, συντηρητικά, σταυρόλεξο, καροτίνη



Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Τεχνολογία τροφίμων • Πρόσθετες ουσίες τροφίμων (αρωματικές, χρωστικές, συντηρητικά) • Αναγκαιότητα χρήσης πρόσθετων ουσιών (λόγοι που την επιβάλλουν) • Αξιολόγηση ποιότητας συσκευασμένων τροφών βάσει των πρόσθετων ουσιών που αναφέρονται στη σήμανση • Επιβλαβείς και μη-επιβλαβείς πρόσθετες ουσίες
---	---

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στην αναγκαιότητα σήμανσης χρήσης πρόσθετων ουσιών.
ΔΣ2	να αξιολογούν την ποιότητα των συσκευασμένων τροφών από τις πρόσθετες ουσίες που αναφέρονται στη σήμανση.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/10

Οι πρόσθετες ουσίες έχουν σκοπό να αναδείξουν την εμφάνιση του προϊόντος.

Απάντηση:

Σωστό



4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/10

Η καραμέλα (καμένη ζάχαρη) είναι γλυκαντική ουσία στην οποία έχει δοθεί χαρακτηριστικά E- αριθμός και έχει μεγάλη χρήση στη ζαχαροπλαστική.

Απάντηση:

Λάθος

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/10

Τα φρέσκα κρέατα και τα πουλερικά ανήκουν στην κατηγορία τροφίμων στα οποία δεν μπορούν να προστεθούν χρωστικές ουσίες.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/10

Η βιταμίνη C και E είναι τεχνητές αντιοξειδωτικές ουσίες ενώ σαν φυσικές αναφέρονται οι ουσίες BHA και BHT.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/10

Συντηρητικές είναι οι ουσίες που εμποδίζουν τη δράση των μικροβίων που καταστρέφουν τα τρόφιμα και προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις.

Απάντηση:

Σωστό

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/10

Το αλάτι και η ζάχαρη καλύπτονται από την ειδική νομοθεσία για τις πρόσθετες ουσίες.

Απάντηση:

Λάθος

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/10

Η ωραιομυκίνη και η τεραμυκίνη είναι αντιβιοτικά που χρησιμοποιούνται για τη διατήρηση



των κονσερβοποιημένων κρεάτων.

Απάντηση:

Λάθος

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/10

Οι αρωματικές ουσίες δεν καλύπτονται από τη νομοθεσία για τις πρόσθετες ουσίες.

Απάντηση:

Σωστό

4.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/10

Όλες οι πρόσθετες ουσίες είναι βλαβερές για τον άνθρωπο.

Απάντηση:

Λάθος

4.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/10

Οι αυξητικές ουσίες προστίθενται στις τροφές που προορίζονται για άτομα που κάνουν δίαιτα για ελάττωση βάρους ώστε να αυξάνεται ο όγκος της τροφής που προσλαμβάνουν, χωρίς όμως να αυξάνεται και η θερμιδική της αξία.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/10

Οι κανονισμοί της Ευρωπαϊκής Ένωσης καλύπτουν τέσσερις από τις κυριότερες κατηγορίες των πρόσθετων ουσιών: τις χρωστικές, τις αντιοξειδωτικές, τις γαλακτοματοποιητικές και τις ...

Απάντηση:

συντηρητικές ουσίες.



5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/10

Οι αντιοξειδωτικές ουσίες χρησιμοποιούνται για να προλάβουν την ...

Απάντηση:

οξειδωση των λιπών και των λαδιών.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/10

Τα οργανικά οξέα διοξείδιο του θείου (SO₂), βενζοϊκό οξύ, προπιονικό οξύ και σορβικό οξύ καθώς και τα ταριχευτικά άλατα θειικό νάτριο, θειώδες νάτριο, φωσφορικό νάτριο και φωσφορώδες νάτριο ανήκουν στην κατηγορία των ...

Απάντηση:

χημικών συντηρητικών ουσιών.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/10

Σκοπός της χρήσης των γαλακτοματοποιητικών ουσιών είναι η διατήρηση της συνοχής των υγρών παρασκευασμάτων, που είναι γνωστά ως ...

Απάντηση:

γαλακτώματα.

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/10

Υπάρχουν περισσότερες αρωματικές ουσίες που προστίθενται στα φαγητά για τους ίδιους λόγους περίπου που χρησιμοποιούνται και οι χρωστικές ουσίες.

Απάντηση:

από 1500

5.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/10

α σάκχαρα λακτόζη, σακχαρόζη, φρουκτόζη και..... μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν γλυκαντικές ουσίες και δεν καλύπτονται από τη νομοθεσία για τις πρόσθετες ουσίες.

Απάντηση:

γλυκόζη

**5.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/10**

Οι γλυκαντικές ουσίες στις οποίες έχουν δοθεί χαρακτηριστικά E-αριθμός είναι η σορβιτόλη και η ...

Απάντηση:

μαννιτόλη.

5.8 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 8/10

Οι υδρογονάνθρακες εμποδίζουν την ...

Απάντηση:

αφυδάτωση των τροφίμων.

5.9 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 9/10

Τα επεξεργασμένα άμυλα είναι συμπυκνωτικές ουσίες που στόχο έχουν να βελτιώσουν τη(ν) ...

Απάντηση:

υφή διάφορων γαλακτοκομικών προϊόντων.

5.10 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 10/10

Οι διογκωτικές ουσίες είναι ουσίες που προστίθενται στα τρόφιμα για να ...

Απάντηση:

αυξήσουν τον όγκο τους κατά το μαγείρεμα.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/2**

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Antifoaming agents - Αντιαφρώδεις ουσίες

Bulking agents - Αυξητικές ουσίες



Cyclamates - Κυκλαμίτες

Emulsifiers - Γαλακτοματοποιητικές ουσίες

6.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Raising agents - Διογκωτικές ουσίες

Releasing agents - Αντικολλητικές ουσίες

Salad dressings - Σάλτσες σαλάτας

Sweeteners - Γλυκαντικές ουσίες

5.19. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ05_Ορισμός, Σημασία και Ιδιαιτερότητες της Κοστολόγησης στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 05
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ05_Ορισμός, Σημασία και Ιδιαιτερότητες της Κοστολόγησης στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	ιδιαιτερότητες, σημασία, κοστολόγηση, εστιατορίων, παρασκευή, φαγητών, διαδικασίες, ελέγχου, διακίνηση, τροφίμων, ποτών, επισιτιστική, βιομηχανία, σχεδιάγραμμα, φαγητό, ποτό, μείωση, κόστος, είσπραξη, αλυσίδα, εμπόρευμα, επιχείρηση, τρόφιμο, έξοδο, έλεγχος, σερβίρισμα, προδιαγραφές, αγορές, προμήθεια, παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση, σερβίρισμα, είσπραξη, προετοιμασία, μερίδα,



	διαχωρισμός, σημασία, κέρδος
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Κοστολόγηση • Ορισμός και σημασία κοστολόγησης • Ιδιαιτερότητες της κοστολόγησης στις επισιτιστικές επιχειρήσεις • Διαδικασία διακίνησης εμπορευμάτων

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στον ορισμό της κοστολόγησης και να επεξηγούν τη σημασία της.
ΔΣ2	να αναφέρονται στις ιδιαιτερότητες του ελέγχου τροφίμων και ποτών στις επισιτιστικές επιχειρήσεις.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1

1.2 Λύση προβλήματος

Αφού παρακολουθήσετε την παρουσίαση, εξηγήστε πώς η λανθασμένη ή ελλιπής εφαρμογή των διαδικασιών κοστολόγησης και ελέγχου μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την κερδοφορία της επιχείρησης.

Ενδεικτική απάντηση:

Το κόστος τροφίμων και ποτών αποτελεί ένα από τα μεγαλύτερα έξοδα της επιχείρησης. Η απουσία ελέγχου οδηγεί στη μεγάλη σπατάλη υλικών αυξάνοντας το κόστος των τροφίμων και μειώνοντας την κερδοφορία της επιχείρησης. Η παρατεταμένη απουσία



ελέγχου μπορεί να οδηγήσει ακόμη και στο κλείσιμο της επιχείρησης.

ΕΝΟΤΗΤΑ 3

3.1 Λύση προβλήματος

Να παρακολουθήσετε το βίντεο της υποενότητας «Ιδιαιτερότητες του ελέγχου τροφίμων και ποτών» και να αναφέρετε σε ποια σημεία του βίντεο παρατηρούνται οι πιο κάτω διαδικασίες διακίνησης των εμπορευμάτων: προδιαγραφές αγορών, αγορές, διαχωρισμός προμηθειών, παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση, προετοιμασία, διαχωρισμός σε μερίδες, σερβίρισμα, είσπραξη.

Ενδεικτική απάντηση:

Τα σημεία του βίντεο στα οποία παρατηρούνται οι διαδικασίες διακίνησης εμπορευμάτων παρουσιάζονται στον πιο κάτω πίνακα:

Διαδικασίες Διακίνησης Εμπορευμάτων		
A/A	Διαδικασία	Χρονική στιγμή βίντεο κατά την οποία παρουσιάζεται η διαδικασία
1	Προδιαγραφές Αγορών	0:00:33
2	Αγορές	0:00:41
3	Παραλαβή	0:00:45
4	Αποθήκευση	0:01:25
5	Διαχωρισμός Προμηθειών	0:01:48
6	Έκδοση	0:01:49
7	Προετοιμασία	0:02:41
8	Σερβίρισμα	0:03:15 (σερβίρισμα κρασιού) και 0:04:11 (σερβίρισμα φαγητού)



9	Διαχωρισμός σε μερίδες	0:03:46
10	Είσπραξη	0:04:40

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/4

Η είσπραξη βρίσκεται στην αρχή της αλυσίδας διαδικασίας διακίνησης των εμπορευμάτων σε μια επισιτιστική επιχείρηση.

Απάντηση:

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/4

Είναι γενικά παραδεκτό ότι το κόστος τροφίμων και ποτών αντιπροσωπεύει ένα από τα μεγαλύτερα έξοδα των επισιτιστικών επιχειρήσεων.

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/4

Το σερβίρισμα είναι το τελευταίο στάδιο της αλυσίδας διακίνησης εμπορευμάτων.

Απάντηση:

Λάθος

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/4

Η μοναδική ιδιαιτερότητα του ελέγχου τροφίμων και ποτών είναι ο ρυθμός διακίνησης των υλικών.

Απάντηση:

Λάθος



ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/3

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Ποιότητα υλικών - ασχολείται με την ποιότητα των υλικών

Προδιαγραφές σωστά υλικά - αν όντως τα υλικά τα οποία παραγγέλθηκαν πληρούν τις προδιαγραφές αγορών και ότι όντως είναι τα σωστά υλικά

Κατηγορία/συντήρηση/παρασκευή - Ανάλογα με τον τρόπο συντήρησης αλλά και παρασκευής του κάθε προϊόντος χωρίζεται σε κατηγορίες

Παραλαβή υλικών - έλεγχος για σωστές ποσότητες των υλικών

5.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/3

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Διατακτικό παραγγελίας - Διατακτικό με την απαιτούμενη ποσότητα και υλικά

Τραπεζοκόμος - Ο σερβιτόρος έχει την υποχρέωση να παραδώσει το έτοιμο φαγητό στον πελάτη για να το καταναλώσει

Λογαριασμός - Ο πελάτης πρέπει να πληρώσει για τις υπηρεσίες που του πρόσφεραν όλοι όσοι εργάστηκαν.

5.3 Ερώτηση Αντιστοίχισης 3/3

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Πλύσιμο, καθάρισμα, διαλογή - Πλύσιμο, καθάρισμα, τεμάχισμα, διαλογισμός

Μερίδες - Τα φαγητά θα πρέπει να διαχωριστούν και να τεμαχιστούν

Κατάλληλη συντήρηση - Τα υλικά μπαίνουν στις ανάλογες αποθήκες



ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου

Ποια η σημασία της κοστολόγησης;

Ενδεικτική απάντηση:

Η κοστολόγηση είναι μια συνεχής διαδικασία. Πριν από την πώληση κάποιου φαγητού ή ποτού είναι αναγκαίο να αναγνωριστεί το κόστος όλων των υπηρεσιών (αγαθών) για να μπορέσει να καθοριστεί η τιμή πώλησης, η οποία πρέπει να το καλύπτει και να αφήνει κέρδος.

Είναι γενικά παραδεκτό ότι το κόστος τροφίμων και ποτών αντιπροσωπεύει ένα από τα μεγαλύτερα έξοδα των επισιτιστικών επιχειρήσεων. Επειδή όλες οι επιχειρήσεις έχουν ένα κοινό στόχο, το κέρδος, φαίνεται ότι η επιτυχία ή η αποτυχία μιας επιχείρησης εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ικανότητα της διεύθυνσης να ασκεί αποτελεσματικό έλεγχο στο κόστος των τροφίμων και ποτών.

Ο έλεγχος τροφίμων και ποτών αποτελεί το κυριότερο στήριγμα για τη βιωσιμότητα των επισιτιστικών επιχειρήσεων, αφού διασφαλίζει τόσο την ποιότητα όσο και την ποσότητα των φαγητών και ποτών. Με τον έλεγχο στην πραγματικότητα εννοούμε κυρίως την άσκηση ελέγχου στο προσωπικό και κατ' επέκταση στα τρόφιμα και ποτά. Μέσω της άσκησης αποτελεσματικού ελέγχου στο προσωπικό ασκείται εκ των πραγμάτων και αποτελεσματικός έλεγχος στα τρόφιμα και ποτά που διαχειρίζεται το προσωπικό. Είναι προφανές ότι οι κονσέρβες δεν εξαφανίζονται από μόνες τους, ότι τα ποτά δεν σπαταλούνται εκτός και αν ο μπάρμαν το επιτρέψει, ότι τα τρωκτικά δεν έχουν πρόσβαση στα τρόφιμα εκτός και αν κάποιος τα αφήσει εκτεθειμένα και τέλος, ότι οι πελάτες δεν φεύγουν από την επιχείρηση χωρίς να πληρώσουν εκτός και αν διαφύγουν της προσοχής του ταμείου.



5.20. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ06_Μονάδες Μέτρησης_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 06
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ06_Μονάδες Μέτρησης_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	κοστολόγηση, μονάδες, διεθνές, σύστημα, μονάδων, S.I., μετρικό, σύστημα, κιλό, χιλιόγραμμο, σώμα, όγκος, κυβικά, μέτρα, λίτρο, μονάδα, όγκου, मिलीλιτρο, σήμανση, συσκευασμένων, εμπορευμάτων, τρόφιμα, βάρος, ποτό, ουγκιά, κλίμακα Κελσίου, Κέλσιος, πάλιντ, λίτρο, σχεδιάγραμμα, γραμμάρια, ουγκιές, κιλά, βαθμοί, Κελσίου, Φαρενάιτ, ερώτηση μετατροπής μονάδων μέτρησης
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Κοστολόγηση • Μονάδες μέτρησης • Αγορές τροφίμων και ποτών • Κλίμακες μέτρησης θερμοκρασίας (Κελσίου, Φαρενάιτ) • Ονομασίες και σύμβολα μονάδων μέτρησης που χρησιμοποιούνται στη σήμανση συσκευασμένων εμπορευμάτων

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στις μονάδες μάζας, όγκου και θερμοκρασίας.



ΔΣ2	να αναφέρονται στα υλικά (τρόφιμα και ποτά) που υπολογίζονται με μονάδες μάζας και όγκου.
ΔΣ3	να λύνουν ασκήσεις μετατροπής μονάδων μάζας, όγκου και θερμοκρασίας.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/16

Η κλίμακα Celsius ονομάστηκε έτσι προς τιμήν του αστρονόμου και μαθηματικού Anders Celsius που ήταν ...

Απάντηση:

Σουηδός.

4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/16

Μια ουγκιά ισούται ...

Απάντηση:

με 28,3 g.

4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/16

Με πόσα εκατοστά του λίτρου ισούται ένα πάιντ;

Απάντηση:

με 0,568 ℓ.

4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/16

Πόσων ειδών κλίμακες μέτρησης θερμοκρασίας υπάρχουν;

Δύο.



4.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/16

Μετατρέψτε τις ουγκιές σε γραμμάρια, τα λίτρα σε πάλιντ και αντίστροφα.

20 ουγκιές ισοδυναμούν ...;

Απάντηση:

με 566 g.

4.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/16

Μετατρέψτε τις ουγκιές σε γραμμάρια, τα λίτρα σε πάλιντ και αντίστροφα.

170 γραμμάρια ισοδυναμούν ...;

Απάντηση:

με 6 oz.

4.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/16

Μετατρέψτε τις ουγκιές σε γραμμάρια, τα λίτρα σε πάλιντ και αντίστροφα.

4 ουγκιές ισοδυναμούν ...;

Απάντηση:

με 113,2 g.

4.8 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 8/16

Μετατρέψτε τις ουγκιές σε γραμμάρια, τα λίτρα σε πάλιντ και αντίστροφα.

10 πάλιντ ισοδυναμούν ...;

Απάντηση:

με 5,68 λίτρα.

4.9 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 9/16

Μετατρέψτε τις ουγκιές σε γραμμάρια, τα λίτρα σε πάλιντ και αντίστροφα.

6 πάλιντ ισοδυναμούν ...;

**Απάντηση:**

με 3,4 λίτρα.

4.10 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 10/16

Μετατρέψτε τους βαθμούς °F σε βαθμούς °C ή αντίστροφα.

52 °C ισοδυναμούν ...;

Απάντηση:

με 125,6 °F.

4.11 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 11/16

Μετατρέψτε τους βαθμούς °F σε βαθμούς °C ή αντίστροφα.

230 °F ισοδυναμούν ...;

Απάντηση:

με 110 °C

4.12 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 12/16

Μετατρέψτε τους βαθμούς °F σε βαθμούς °C ή αντίστροφα.

359,6 °F ισοδυναμούν ...;

Απάντηση:

με 182 °C

4.13 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 13/16

Μετατρέψτε τους βαθμούς °F σε βαθμούς °C ή αντίστροφα.

-40 °F ισοδυναμούν ...;

Απάντηση:

με -40 °C

4.14 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 14/16

Μετατρέψτε τους βαθμούς °F σε βαθμούς °C ή αντίστροφα.

0 °C ισοδυναμούν ...;

με 32 °F



4.15 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 15/16

Μετατρέψτε τους βαθμούς °F σε βαθμούς °C ή αντίστροφα.

37,8 °C ισοδυναμούν ...;

Απάντηση:

με 100°F

4.16 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 16/16

Μετατρέψτε τους βαθμούς °F σε βαθμούς °C ή αντίστροφα.

154,4 °C ισοδυναμούν ...;

Απάντηση:

με 309,9 °F.

5.21. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ07_Αγορές, Παραλαβή, Αποθήκευση και Έκδοση Τροφίμων και Ποτών_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 07
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ07_Αγορές, Παραλαβή, Αποθήκευση και Έκδοση Τροφίμων και Ποτών_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	αποθήκη, ξενοδοχείο, φορτηγό, τρόφιμα, θερμοκρασία, first in first out, αποθήκευση, παραλαβή, φωτογραφικό υλικό, στάδιο, αγορά, έντυπο, ποτά, κατάλληλα, υλικά, προϋποθέσεις, αποθηκάριος, FIFO, έλεγχος, ποτό, ξενοδοχείο, σχεδιάγραμμα, κουζίνα, αγοράς, ζυγαριά,



	θερμόμετρο, τιμολόγιο, τρόλεϊ, αυτοκίνητο, χώρος, παραλαβής, αποθήκευσης, προϊόν, κάτοψη, αγορά, έκδοση, τρόφιμο, επαγγελματίας, συνέντευξη, προμηθευτής, ψυγείο, ανακύκλωση, αποθέματα, παραγγελία, έντυπα, τροφίμων, ποτών, φρούτα, λαχανικά, ποιότητα, ποσότητα, στάδιο, κοστολόγηση, συζήτηση
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Κοστολόγηση • Αγορές, παραλαβή, αποθήκευση και έκδοση τροφίμων και ποτών • Κυριότεροι τρόποι αγορών • Απαραίτητες προϋποθέσεις σωστής παραλαβής και αποθήκευσης • Σωστή διαδικασία έκδοσης των εντύπων

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να ορίζουν τους στόχους των Επισιτιστικών Επιχειρήσεων στα στάδια των αγορών, της παραλαβής, της αποθήκευσης και της έκδοσης τροφίμων και ποτών.
ΔΣ2	να αναφέρονται στους κυριότερους τρόπους αγορών.
ΔΣ3	να αναφέρονται στις απαραίτητες προϋποθέσεις σωστής παραλαβής και αποθήκευσης.
ΔΣ4	να αναφέρονται στη σωστή διαδικασία έκδοσης των εντύπων.
ΔΣ5	να συμπληρώνουν διάφορα έντυπα.



Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/8

Τα έντυπα παραγγελιών είναι σημαντικά για τον έλεγχο των τροφίμων και ποτών.

Απάντηση:

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/8

Τα φρούτα και τα λαχανικά ελέγχονται μόνο για την ποιότητά τους.

Απάντηση:

Λάθος

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/8

Στα μεγάλα ξενοδοχεία η παραλαβή των εμπορευμάτων μπορεί να γίνει και από τους τμηματάρχες των τροφίμων και ποτών.

Απάντηση:

Λάθος

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/8

Είναι καλύτερα μια επιχείρηση να αγοράζει τα προϊόντα της από δύο ή ίσως και περισσότερους προμηθευτές.

Απάντηση:

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/8

Η αγορά εμπορευμάτων είναι ένα από τα λιγότερο σημαντικά στάδια της όλης διακίνησης.

Απάντηση:

Λάθος

**4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/8**

Αποθηκεύουμε αυγά μαζί με ψαρικά.

Απάντηση:

Λάθος

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/8

Η πολιτική για τις αγορές των εμπορευμάτων καθορίζεται από τη διεύθυνση της επιχείρησης.

Απάντηση:

Σωστό

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/8

Η διαδικασία μεταφοράς των εμπορευμάτων από την αποθήκη στην κουζίνα λέγεται έκδοση.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/13**

Τρόφιμα με μικρή διάρκεια ζωής είναι τα ...

Απάντηση:

φρέσκα φρούτα.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/13

Το σύστημα FIFO δηλώνει ότι ...

Απάντηση:

το νέο εμπόρευμα αποθηκεύεται πίσω από το παλιό.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/13



Σε ποιο στάδιο αναλογεί η εικόνα;

Απάντηση:

Αγορά

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/13

Σε ποιο στάδιο αναλογεί η εικόνα;

Απάντηση:

Αγορά

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/13

Σε ποιο στάδιο αναλογεί η εικόνα;

Απάντηση:

Παραλαβή

5.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/13

Σε ποιο στάδιο αναλογεί η εικόνα;

Απάντηση:

Παραλαβή

5.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/13

Σε ποιο στάδιο αναλογεί η εικόνα;

Απάντηση:

Αποθήκευση

5.8 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 8/13

Σε ποιο στάδιο αναλογεί η εικόνα;

Απάντηση:

Αποθήκευση

5.9 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 9/13

Σε ποιο στάδιο αναλογεί η εικόνα;



Απάντηση:

Έκδοση τροφίμων και ποτών

5.10 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 10/13

Σε ποιο στάδιο αναλογεί η εικόνα;

Απάντηση:

Αγορά

5.11 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 11/13

Σε ποιο στάδιο αναλογεί η εικόνα;

Απάντηση:

Παραλαβή

5.12 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 12/13

Η έκδοση εμπορευμάτων στην αγγλική γλώσσα ...

Απάντηση:

λέγεται Issuing.

5.13 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 13/13

Ποιο από τα πιο κάτω ισχύει; Κατά την παραλαβή τροφίμων και ποτών ...

Απάντηση:

τα εμπορεύματα ζυγίζονται και ελέγχονται αν τηρούν τις συγκεκριμένες προδιαγραφές.



5.22. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ08_Έλεγχος και Κοστολόγηση Μεριδας Φαγητού_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 08
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ08_Έλεγχος και Κοστολόγηση Μεριδας Φαγητού_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	έλεγχος, μερίδων, ξενοδοχείο, σούπα, εκδήλωση, ελέγχου, στοιχεία, κόστους, κόστος, τροφίμων, εργατικό, άλλα, έξοδα, Overheads, Labour, Food, μισθοί, ημερομίσθια, παράγοντες, καθορισμού, μεγέθους, μερίδας, ζυγαριές, μερίδα, φαγητού, κουτάλες, ογκομετρητές, μεζούρα, μεικτό, κέρδος, οικονομικά, δεδομένα, σχεδιάγραμμα, τρόφιμα, βάρος, ποτό, όγκος, πώληση, τιμή, πρώτη, ύλη, συνέντευξη, διευθυντής, εστιατορίου, κοστολόγηση, καθορισμός, εξοπλισμός, εστιατόριο, έξοδα, φαγητό, μπαρ, κουζίνα, κοστολογικός, εργατικό, Labour, cost, πωλήσεις, υλικών, αγοραστική, δύναμη, είδος, επιχείρησης, εστιατορίου, μερίδας, πελατείας, κόστος υπηρεσιών, ποσότητα, πώλησης, ανταγωνισμός
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Κοστολόγηση • Έλεγχος και κοστολόγηση μερίδας φαγητού • Στοιχεία κόστους και πώλησης • Παράγοντες καθορισμού του μεγέθους της μερίδας <p>εξοπλισμό που χρησιμεύει στον έλεγχο της ποσότητας της μερίδας</p>



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να δίνουν ορισμό του ελέγχου μερίδας.
ΔΣ2	να αναφέρονται στα στοιχεία κόστους και πώλησης.
ΔΣ3	να αναλύουν τους παράγοντες καθορισμού του μεγέθους της μερίδας.
ΔΣ4	να αναφέρονται στον εξοπλισμό που χρησιμεύει στον έλεγχο της ποσότητας της μερίδας.
ΔΣ5	να υπολογίζουν το κόστος φαγητού και την τιμή πώλησης της μερίδας φαγητού.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/5

Ο κοστολογικός έλεγχος είναι μια διαρκής διαδικασία που εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια της διακίνησης των εμπορευμάτων σε μια επισιτιστική επιχείρηση.

Απάντηση:

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/5

Στην επισιτιστική επιχείρηση υπάρχουν μόνο μικρές ζυγαριές που μπορούν να ζυγίσουν έως 5 κιλά.

Απάντηση:

Λάθος

**4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/5**

Οι ογκομετρητές χρησιμοποιούνται μόνο στην κουζίνα.

Απάντηση:

Λάθος

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/5

Πωλήσεις συν όλο το κόστος = Καθαρό κέρδος.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/5

Με τον έλεγχο της μερίδας επιτυγχάνεται η ορθή κοστολόγησή της.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5**

Τι υποδηλώνει ο έλεγχος της μερίδας;

Απάντηση:

Ο έλεγχος της μερίδας υποδηλώνει συγκεκριμένη ποσότητα φαγητού ή ποτού εκφρασμένη σε συγκεκριμένη μονάδα μέτρησης (π.χ. γραμμάρια (gr), χιλιοστόλιτρα (ml), εκατοστόλιτρα (cl)) που εφαρμόζεται από την επισιτιστική επιχείρηση.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5

Με ποιο από τους ακόλουθους εξοπλισμούς μετρούμε τον όγκο ενός υγρού με απόλυτη ακρίβεια;

Απάντηση:

Με τον ογκομετρητή.



5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5

Πώς ονομάζεται το καθαρό κέρδος στα αγγλικά;

Απάντηση:

Net Profit.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Πόσες είναι οι κύριες πηγές περιττών εξόδων;

Τρεις.

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

Ποια έξοδα υπάγονται στην κατηγορία «Γενικά έξοδα».

Απάντηση:

Ενοίκιο, ασφάλειες, απόσβεση, υποτίμηση, επιδιορθώσεις, εκτυπώσεις και χάρτινη ύλη .

ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Ανοικτού τύπου ½

Με βάση το ποσοστό μεικτού κέρδους που σας δίνεται και το κόστος των τροφίμων, υπολογίστε την τιμή πώλησης της μερίδας φαγητού.

Αν το κόστος της πέστροφας Μενιέρ είναι €10,00 το κιλό και το μεικτό κέρδος 70%, υπολογίστε την τιμή πώλησης της μερίδας, δεδομένου ότι μια μερίδα πέστροφας είναι 200 γραμμάρια.

Ενδεικτική απάντηση:

Οι τιμές είναι ενδεικτικές και αλλάζουν ανάλογα με τα δεδομένα τη αγοράς.

Κόστος μερίδας:

Αν 1 kg (1000 γραμμάρια) της πέστροφας στοιχίζει €10,00

τα 200 γραμμάρια πόσο στοιχίζουν; (X=;)

$$X = \frac{\text{€}10,00 \times 200\text{γρ.}}{1000 \text{ γρ.}}$$

$$1000 \text{ γρ.}$$



$$X = €2,00$$

Ποσοστό κόστους τροφίμων = 100% - 70%

Ποσοστό κόστους τροφίμων = 30%

$$\text{Τιμή πώλησης} = \frac{\text{Κόστος μερίδας} \times 100}{\text{Ποσοστό κόστους τροφίμων}}$$

$$\text{Τιμή πώλησης} = \frac{€2,00 \times 100}{30}$$

$$\text{Τιμή πώλησης} = €6,66$$

6.2 Ερώτηση Ανοικτού τύπου 2/2

Με βάση το ποσό μεικτού κέρδους που σας δίνεται και το κόστος των τροφίμων, υπολογίστε την τιμή πώλησης της μερίδας φαγητού.

Αν το κόστος της μερίδας πέστροφας Μενιέρ είναι €4,00 και το μεικτό κέρδος είναι €5,00, υπολογίστε την τιμή πώλησης της μερίδας.

Ενδεικτική απάντηση:

Οι τιμές είναι ενδεικτικές και αλλάζουν ανάλογα με τα δεδομένα τη αγοράς.

$$\text{Τιμή πώλησης} = \text{Μεικτό κέρδος} + \text{κόστος υλικών}$$

$$\text{Τιμή πώλησης} = €5,00 + €4,00$$

$$\text{Τιμή πώλησης} = €9,00$$



5.23. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ09_Ορισμός Οινολογίας και η Ιστορία του Αμπελιού και του Κρασιού_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 09
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ09_Ορισμός Οινολογίας και η Ιστορία του Αμπελιού και του Κρασιού_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	φαγοτόπι, ιστορία, αμπέλι, κρασί, εστιατόριο, συνδαιτυμόνας, άκρατος, οίνος, αμπέλι, κλήμα, Διόνυσος, άμπελος, οينوφόρος, αλκοόλ, Κύπρος, ιστορία, Θάσος, Κυκλάδες, Ρόδος, Κως, Δωδεκάνησα, Θήρα, Νάξος, Κρήτη, Αίγυπτος, ελληνικό, μυθολογία, χάρτης, περιοχές, πρωτοκαλλιεργήθηκε, οينوπαραγωγικές, χώρες, εξέλιξη, αρχαία, χρόνια, εποχή, παγετώνας, περιοχή, θερμοκρασία, Καύκασος, Μεσοποταμία, Ευρώπη, Νέος, κόσμος, Αμερική, Ελλάδα, δοκιμασία, κρασιού, χρώμα, άρωμα, γεύση, ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, οικία, εξαγωγή, Μεσόγειος, Πάφος, οينوποίηση, Αρίοι, Σημίτες, Έλληνες, ραμνωδών, αμπελιδών, ποικιλίες, σταφυλιών, οινολογία, επισιτιστική, επιχείρηση, ερώτηση ανοιχτού τύπου
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Οινολογία • Ορισμός της οινολογίας και ιστορία του αμπελιού και του κρασιού • Ιστορία του αμπελιού και του κρασιού • Σημασία της οινολογίας για την επισιτιστική βιομηχανία



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να ορίζουν την οινολογία.
ΔΣ2	να αναφέρονται στην ιστορία του αμπελιού και του κρασιού.
ΔΣ3	να αναφέρονται στη σημασία της οινολογίας για την επισιτιστική βιομηχανία.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/7

Ποιος ήταν ο πρώτος λαός που οινοποίησε;

Απάντηση:

Οι Αρίοι.

4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/7

Πώς ονομαζόταν ο/η Θεός/α του κρασιού στην αρχαία Ελλάδα;

Απάντηση:

Διόνυσος

4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/7

Πού εξήγαγαν το κρασί τους οι αρχαίοι Έλληνες;

Απάντηση:

Σε όλη τη Μεσόγειο

**4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/7**

Σε ποια πόλη διασώζονται έως σήμερα τα ψηφιδωτά της οικίας του Διόνυσου;

Απάντηση:

Στην Πάφο

4.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/7

Τι ήταν τα Διονύσια που γιόρταζαν οι αρχαίοι Έλληνες;

Απάντηση:

Ήταν μια γιορτή του κρασιού

4.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/7

Η ηλικία του σταφυλιού εκτιμάται ότι είναι μεγαλύτερη ...

Απάντηση:

των 60 εκατομμυρίων ετών.

4.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/7

Η Κύπρος παράγει κρασί για περισσότερο ... χρόνια.

Απάντηση:

από 4000

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/7**

Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Κύπρο έγινε πρόσφατα.

Απάντηση:

Λάθος

5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/7

Στην αρχαιότητα, «Κύπριο Νάμα» ονομαζόταν η σημερινή Κουμανδάρια.



Απάντηση:

Σωστό

5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/7

Ετυμολογικά κρασί σημαίνει οίνος ανέρωτος.

Απάντηση:

Λάθος

5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/7

Η οινολογία διδάσκει τον τρόπο παρασκευής του κρασιού.

Απάντηση:

Σωστό

5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/7

Το αμπέλι έδινε καλύτερες ποικιλίες σταφυλιών στις μεσογειακές χώρες.

Απάντηση:

Σωστό

5.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/7

Οι αρχαίοι Έλληνες έπιναν συχνά άκρατον οίνο.

Απάντηση:

Λάθος

5.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/7

Η κουμανδάρια είναι γνωστή σε όλο τον κόσμο.

Απάντηση:

Σωστό



ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Οινολογία - Διδάσκει τον τρόπο παρασκευής του κρασιού

Η πατρίδα του αμπελιού - Ο Καύκασος

Απαραίτητο συστατικό στις γιορτές και στα συμπόσια των αρχαίων Ελλήνων - Το κρασί

Η καταγωγή του αμπελιού ως φυτού είναι παλαιότερη από τον άνθρωπο - Εκτιμάται να είναι άνω των 60 εκατομμυρίων ετών.

ΕΝΟΤΗΤΑ 7

7.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου

Περιγράψτε τη διαδικασία της οινοποίησης στην αρχαία Ελλάδα.

Ενδεικτική απάντηση:

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού που ανέπτυξαν οι αρχαίοι Έλληνες δεν διέφερε από αυτόν που χρησιμοποιείται σήμερα. Η αμπελουργία εκείνης της εποχής είχε φτάσει σε υψηλά επίπεδα τέχνης. Το κρασί εμφιαλωνόταν, ανάλογα με το πόσο μεγάλο ταξίδι είχε μπροστά του μέχρι την κατανάλωση, σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμένους με πίσσα (ή ρετσίνι) για τέλεια στεγανοποίηση, στους οποίους συχνά αναγράφονταν με μπογιά ή με σφραγίδα η περιοχή προέλευσης, το έτος παραγωγής, ο οινοποιός και ο εμφιαλωτής.



5.24. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ10_Σταφύλι και Κρασί_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 10
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ10_Σταφύλι και Κρασί_2.0
Λέξεις Κλειδιά	κυπριακή, ξένη, οινοποιήσιμη, ποικιλία, σταφύλι, φωτογραφικό υλικό, κατάλληλες, κλιματολογικές, συνθήκες, ανάπτυξη, αμπέλι, επίδραση, θερμοκρασία, ηλιακή, ακτινοβολία, βροχόπτωση-υγρασία, άνεμος, φύτεμα, καλλιέργεια, ψεκασμός, τρύγος, κυπριακές, οινοποιήσιμες, ποικιλίες, σταφυλιού, γηγενείς, Μαύρο, Ξινιστέρι, Μαλάγα, Μοσχάτο, Αλεξάνδρειας, Όφθαλμο, Λευκάδα, Μαραθεύτικο, ξένες, ποικιλίες, Carignan, noir, Cabernet, franc, Cabernet, sauvignon, Mataro, Mourvedre, Palomino, Shiraz, Chardonnay, Cinsault, vrai, Oeillade, Semillon, Merlot, Riesling, rhine, σταφύλια, Ελλάδα, ελληνικές, ξενικές, Ευρωπαϊκή, Ένωση, χάρτης, περιοχές, πρωτοκαλλιεργήθηκε, οινοπαραγωγικές, χώρες, αμπελουργός, γηγενείς, Κύπρος, ιστορία, Πάφος, κλάδεμα, ασθένεια, ψεκασμό, τρύγος, εκατομμυριούχος, αμπέλου, Άνοιξη, Χειμώνας, Καλοκαίρι, Φθινόπωρο, Cabernet, Sauvignon, Shiraz, λευκή, αμπελώνες, Ευρώπη, ψεκασμός, Μάιος, Βαμβακάδα, Γαλλία, Κύπρος
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Οινολογία • Σταφύλι και κρασί • Κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες που επιδρούν στην ανάπτυξη του αμπελιού • Κυριότερες κυπριακές και ξένες οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιού



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να περιγράψουν τις κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες που επιδρούν στην ανάπτυξη του αμπελιού.
ΔΣ2	να αναφέρονται στις κυριότερες κυπριακές και ξένες οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιού.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/4

Η ποικιλία Ξυνιστέρι παράγει λευκούς οίνους.

Απάντηση:

Σωστό

5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/4

Το Μαύρο είναι μία από τις δύο οινοποιήσιμες ποικιλίες που παράγουν την Κουμανδαρία.

Απάντηση:

Σωστό

5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/4

Η οινοποιήσιμη ποικιλία Σενσό (Cinsault ή Cinsaut) ή Εγιάτ (Oeillade) είναι λευκή γηγενής Κυπριακή.

Απάντηση:

Λάθος

**5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/4**

Η θερμοκρασία επηρεάζει τη βλάστηση και την ανάπτυξη της αμπέλου και κυρίως την ποιότητα των αμπελουργικών προϊόντων.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/4**

Πού βρίσκεται πέραν του 70 τοις εκατόν της έκτασης των αμπελώνων;

Απάντηση:

Στην Ευρώπη.

6.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/4

Πότε γίνεται το φύτεμα της αμπέλου;

Απάντηση:

Την άνοιξη.

6.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/4

Ποια από τις ακόλουθες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπελιού είναι γηγενής Κυπριακή;

Απάντηση:

Το Μαραθεύτικο.

6.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/4

Ποια από τις ακόλουθες οινοποιήσιμες ποικιλίες παράγει λευκό κρασί;

Απάντηση:

Η Σεμιγιόν.



ΕΝΟΤΗΤΑ 7

7.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου

Δημιουργήστε μια γραπτή αναφορά σχετικά με τις πέντε πιο διαδεδομένες οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών στην Κύπρο.

Ενδεικτική απάντηση:

Μαύρο

Είναι η ερυθρή ποικιλία που κυριαρχεί στον κυπριακό αμπελώνα. Ευδοκίμει σε όλα τα εδάφη, από τα πιο εύφορα μέχρι τα πιο άγονα, άσχετα από το υψόμετρο. Είναι πολύ ευαίσθητη στη βοτρυτίδα. Έχει πολύ μεγάλα, αρκετά συμπαγή τσαμπιά και πολύ μεγάλες, σαρκώδεις ρώγες με παχιά φλούδα. Παράγει οίνους ισορροπημένους (εξαιτίας της χαμηλής οξύτητας), χωρίς έντονο άρωμα και χρώμα οι οποίοι δεν επιδέχονται μακρόχρονη παλαίωση. Με ειδικούς τρόπους οινοποίησης μπορεί να παράξει ισορροπημένους οίνους υψηλού οινοπνευματικού βαθμού, με ικανοποιητικό χρώμα και άρωμα οι οποίοι επιδέχονται παλαίωση 2-3 ετών. Το μαύρο είναι η μία εκ των δύο οινοποιήσιμων ποικιλιών που παράγουν την Κουμανδαρία.

Ξυνιστέρι

Είναι η κυρίαρχη λευκή ποικιλία του κυπριακού αμπελώνα. Είναι πολύ ζωηρή και γόνιμη και ευδοκίμει σε ξηρά ασβεστώδη εδάφη στα οποία ακόμα και το Μαύρο υποφέρει από ξηρασία. Επίσης, είναι ποικιλία αρκετά ανθεκτική στη στάχτη. Έχει αραιά τσαμπιά και μέτριου μεγέθους ρώγες. Αφού οινοποιηθεί με προσοχή, έναντι των οξειδώσεων, μπορεί να παράξει ανοιχτόχρωμους, σχεδόν άχρωμους οίνους. Η χαμηλή συνήθως οξύτητα των σταφυλιών επιβάλλει, ως επί το πλείστον, πρώιμο τρυγητό και παραγωγή οίνων χαμηλού οινοπνευματικού βαθμού. Δεν έχει έντονο ποικιλιακό άρωμα. Οι οίνοι του Ξυνιστερίου δεν επιδέχονται μακρόχρονη παλαίωση. Προσφέρει κρασί με ελαφρύ σώμα και έντονα αρώματα ξινών εσπεριδοειδών. Το Ξυνιστέρι μαζί με το Μαύρο είναι οι ποικιλίες που παράγουν την Κουμανδαρία.

Μαραθεύτικο

Ερυθρή ποικιλία που βρίσκεται (μεμονωμένα φυτά σε διάφορα αμπέλια) σε ολόκληρο σχεδόν τον κυπριακό αμπελώνα, με μεγαλύτερη παρουσία στην ορεινή Πάφο (Παναγιά, Αμπελίτης) και στην Πιτσιλιά όπου επικρατεί το συνώνυμο «Βαμβακάδα» ή «Βαμβακιά». Σήμερα έχουν φυτευτεί αρκετά αμπέλια με την ποικιλία αυτή που φθάνουν τα 1833 δεκάρια (Ετήσια Έκθεση 2008, Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων). Χαρακτηρίζεται



από έντονη ανθόρροια (πτώση ανθών) γεγονός που επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την παραγωγικότητα αλλά και την εξάπλωσή της. Ως μερική αντιμετώπιση του προβλήματος της ανθόρροιας μπορεί να θεωρηθεί η συμφύτευση με άλλες συνανθείς ποικιλίες. Είναι ποικιλία ευαίσθητη στη στάχτη. Έχει τσαμπιά μέτριου μεγέθους και συμπαγή, με μικρές έως μέτριου μεγέθους χυμώδεις ρώγες. Είναι, με μεγάλη διαφορά, η ποιοτικώς ανώτερη ερυθρή γηγενής οινοποιήσιμη ποικιλία, η οποία συναγωνίζεται τις ευγενέστερες εισαχθείσες ποικιλίες. Τα σταφύλια της, όταν ωριμάσουν ικανοποιητικά, παράγουν κατά κανόνα πολύ πλούσιους σε χρώμα και σώμα οίνους οι οποίοι έχουν χαρακτηριστικό φρουτώδες άρωμα (κεράσι, βατόμουρο). Σύμφωνα με το σχετικό Διάταγμα, οι Οίνοι Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης που προέρχονται από την ποικιλία αυτή πρέπει να παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον 6 μήνες.

Καπερνέ Σοβινιόν (Cabernet Sauvignon)

Γαλλική ερυθρή ποικιλία η οποία καλλιεργείται σχεδόν σε όλο τον αμπελουργικό κόσμο γεγονός που αποδεικνύει το μεγάλο ποιοτικό ενδιαφέρον της καθώς και τη μεγάλη προσαρμοστικότητά της. Στην περιοχή Μπορντό (Γαλλία) συγκαλλιεργείται με τις ποικιλίες Cabernet franc και Merlot noir, οι οποίες θεωρείται ότι συμβάλλουν στην ταχύτερη παλαίωση. Στην Κύπρο καλλιεργείται κυρίως στα Κρασοχώρια (Όμοδος, Πάχνα, Κοιλάνι), στην Πιτσιλιά (Αγρός, Αγ. Θεόδωρος) και στην Πάφο (Στρουμπί, Κάθικας, Πολέμι). Πρόκειται για μέτριας ζωηρότητας ποικιλία με σχετικά χαμηλή παραγωγικότητα (μικρότερη από αυτήν της Cabernet franc) χωρίς ιδιαίτερη ευαισθησία σε εχθρούς ή ασθένειες. Ωριμάζει στο τέλος Αυγούστου και αρχές Σεπτεμβρίου. Έχει μικρού μεγέθους τσαμπιά με μικρού μεγέθους χυμώδεις ρώγες. Παράγει ερυθρούς οίνους με πολύ ικανοποιητικό χρώμα και χαρακτηριστικό, μάλλον έντονο άρωμα που θυμίζει πράσινο ή μαύρο πιπέρι με χροιές και σε περιοχές/σοδειές ανώτερης ποιότητας το άρωμα θυμίζει βιολέτα, δυόσμο, βύσσινο ή κεράσι. Με την παλαίωση, ιδιαίτερα εάν έχουν ήδη διατηρηθεί σε δρύινο βαρέλι, οι οίνοι που παράγει αναπτύσσουν θαυμάσιο μπουκέτο (άρωμα παλαίωσης σε φιάλη) το οποίο, παίρνει συχνά χροιές γλυκάνισου, σπατζιάς, πεύκου κτλ. Στη γεύση, οι νέοι οίνοι παρουσιάζουν κάποια τραχύτητα που χάνεται, όμως, με την παλαίωση.

Σιαρτονέ (Chardonnay)

Είναι γαλλική λευκή ποικιλία που καλλιεργείται, εκτός από τη Γαλλία, σε πολλές παραγωγές χώρες. Στην Κύπρο καλλιεργείται κυρίως στην Πάφο (Στρουμπί, Πολέμι) στα Κρασοχώρια (Όμοδος, Μαλλιά, Βάσα) και στη Λάρνακα (Π. Λεύκαρα). Πρόκειται για μάλλον ζωηρή αλλά χαμηλής παραγωγικότητας ποικιλία που είναι σχετικά ευαίσθητη στον περονόσπορο και ευαίσθητη στη στάχτη. Ωριμάζει από το πρώτο δεκαήμερο του



Αυγούστου. Έχει μέτριου μεγέθους τσαμπιά, με μικρού έως μέτριου μεγέθους, χυμώδεις ρώγες. Με τον κλασικό τρόπο λευκής οινοποίησης παράγει λευκούς οίνους με ανοικτό πρασινωπό χρώμα και εξαιρετο φρουτώδες άρωμα (γιαρμάς, πεπόνι, εξωτικό φρούτο). Με ειδικούς τρόπους οινοποίησης (ζύμωση ή παλαίωση σε δρύινο βαρέλι, ανακύκλωση οινολασπών) παράγει εξαιρετους οίνους τύπου Βουργουνδίας με ελαφρά κιτρινωπό χρώμα. Στην Κύπρο άρχισαν να παράγονται οίνοι και των δύο τύπων. Στη γεύση, έχουν ικανοποιητικό χρώμα και οξύτητα.

5.25. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ11_Οινοποίηση_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 11
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ11_Οινοποίηση_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	σταφύλι, οινοποίηση, λευκό, ροζέ, κόκκινο, κρασί, φωτογραφικό υλικό, ρόγα, ωρίμανση, σταφυλιού, λευκή, ερυθρή, οινοποίηση, γλεύκος, μηλογαλακτική, ζύμωση, αλκοολική, χρώμα, κρασιού, δειγματοληψία, έλεγχος, σακχάρου, συγκομιδή, εξαγωγή, στάδια, παραγωγής, κόκκινου, άσπρου, λευκού κρασιού, αποβοστρύχωση, προσθήκη, διοξειδίου, θείου, πίεση, γλεύκος, απολάσπωση, ζύμες, θερμοκρασία, ζύμωσης, εκχύλιση, μετάγγιση, ωρίμανση, παλαίωση, εμφιάλωση, Ελλάδα, ελληνικό, νομοθεσία, κατηγορίες, τύποι, οίνων. βιολογικό, αμπέλι, οινοποιός, διαδικασία, λευκή, κόκκινη, τρύγος, οίνος, νερό, γλεύκος, μούστος, του, θερμοκρασία, ζύμωσης, στάδια, οινοποίησης, προσθήκη, μέρος, ρόγα, σταφύλι, φλοιός, σάρκωμα, στέλεχος, κουκούτσι
Επιστημονική/Θεωρητική	<ul style="list-style-type: none"> • Οινολογία



Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Οινοποίηση • Χαρακτηριστικά της ωρίμανσης του σταφυλιού και τα μέρη του καρπού του σταφυλιού • Τρόπος δειγματοληψίας για τον έλεγχο του σακχάρου • Τα στάδια παραγωγής του κόκκινου, του ροζέ και του άσπρου κρασιού
--	---

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στα χαρακτηριστικά της ωρίμανσης του σταφυλιού και τα μέρη του καρπού του σταφυλιού.
ΔΣ2	να περιγράφουν τον τρόπο με τον οποίο γίνεται η δειγματοληψία για τον έλεγχο του σακχάρου.
ΔΣ3	να περιγράφουν τα στάδια παραγωγής του κόκκινου, του ροζέ και του άσπρου κρασιού.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/4

Ποιο μήνα γίνεται ο τρύγος;

Απάντηση:

Το Σεπτέμβριο.



4.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/4

Πόσα είδη οίνων υπάρχουν ως προς το χρώμα;

Απάντηση:

Τρία.

4.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/4

Ποια είναι περίπου η ποσότητα του νερού στο γλεύκος του σταφυλιού;

Απάντηση:

νερό 75 τοις εκατόν.

4.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/4

Ποιος ο λόγος της προσθήκης διοξειδίου του θείου στο γλεύκος κατά τη διαδικασία της οινοποίησης;

Απάντηση:

να προσφέρει προστασία κατά της οξειδωσης και των βλαβερών μικροοργανισμών.

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/5

Ο τρόπος οινοποίησης κάθε σταφυλιού θα δώσει και το ανάλογο χρώμα, δηλαδή άσπρο, κόκκινο ή ροζέ.

Απάντηση:

Σωστό

5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/5

Το στάδιο του διαχωρισμού των ρωγών από τα κοτσάνια τους που πραγματοποιείται στο εκραγιστήριο ονομάζεται «Αποβοστρύχωση».

Απάντηση:

Σωστό



5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/5

Οι παράγοντες που επηρεάζουν την αλκοολική ζύμωση είναι η αλκοόλη, τα οργανικά οξέα και οι αζωτούχες ενώσεις .

Απάντηση:

Λάθος

5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/5

Ένα πολύ σημαντικό σημείο στην παραγωγή ποιοτικών λευκών κρασιών, είναι η ζύμωσή τους να γίνεται σε θερμοκρασίες 15°C έως 20°C.

Απάντηση:

Σωστό

5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/5

Τα αρωματικά συστατικά του σταφυλιού βρίσκονται στο σάρκωμα.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 1/3

Να περιγράψετε σε συντομία τα στάδια της λευκής οινοποίησης.

Ενδεικτική απάντηση:

Με τον όρο «λευκός οίνος», εννοούμε τον οίνο που προέρχεται από λευκές ποικιλίες ή ερυθρές ποικιλίες, των οποίων όμως οι ερυθρές χρωστικές δεν περνάνε στο γλεύκος όπου πρόκειται να ζυμωθεί και κατά συνέπεια ούτε και στον παραγόμενο οίνο. Για να επιτευχθεί αυτό, είθισται κατά τη λευκή οινοποίηση να αποφεύγεται η παρατεταμένη παραμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα και τους βοστρύχους, η εκχύλιση των οποίων και δίνει τα φαινολικά συστατικά (μεταξύ των οποίων και χρωστικές), που δύναται να συναντήσει κανείς σε οποιασδήποτε κατηγορίας οίνο.



Ο συνδυασμός του παραπάνω δεδομένου (απουσία εκχύλισης) και της άχρωμης, με την πρώτη εντύπωση, όψης ενός λευκού οίνου, δημιουργεί την εσφαλμένη πεποίθηση, ότι δεν υπάρχουν χρωστικές. Στην πραγματικότητα οι λευκοί οίνοι περιέχουν φαινολικά συστατικά, μεταξύ των οποίων και αρκετές χρωστικές κίτρινου ή ανοιχτού κίτρινου χρώματος. Βέβαια, τόσο το είδος, όσο και το ποσοστό των φαινολικών συστατικών μεταξύ λευκών και ερυθρών οίνων, είναι πολύ διαφορετικό. Αυτό οφείλεται σε ποικιλιακούς παράγοντες (λευκές-ερυθρές ποικιλίες), αλλά και στο γεγονός ότι, όπως ήδη αναφέραμε, η παραγωγική διαδικασία της λευκής οινοποίησης, δεν απαιτεί παραμονή του χυμού, για κάποιο χρονικό διάστημα μαζί με τους φλοιούς, όπως στην περίπτωση της ερυθρής οινοποίησης. Το στάδιο αυτό, στη λευκή οινοποίηση εκλείπει, με εξαίρεση κάποιες περιπτώσεις αρωματικών ποικιλιών. Πολλά αρωματικά συστατικά, βρίσκονται στους φλοιούς των σταφυλιών και η παραλαβή τους απαιτεί εκχύλιση, η οποία όμως, πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά, σε χαμηλές θερμοκρασίες, ώστε να έχουμε κατά το δυνατόν μικρότερη εκχύλιση φαινολών, οι οποίες ενδεχομένως να προκαλούσαν ελαττώματα.

Μετά το εκραγιστήριο και τη σύνθλιψη των ρωγών, όπου απελευθερώνεται μέρος του χυμού, η σταφυλόμαζα οδηγείται στο πιεστήριο, όπου πιέζεται και έτσι εξάγεται το υπόλοιπο του χυμού. Ο χυμός οδηγείται σε δεξαμενή όπου ψύχεται για μια ολόκληρη νύχτα. Είναι η διαδικασία της απολάσπωσης, κατά την οποία ο μούστος διαυγάζεται. Η διαύγαση επιτυγχάνεται από μόνη της με την κατακάθιση όλων των σωματιδίων που αιωρούνται στο μούστο και γίνεται πάντα πριν από την αλκοολική ζύμωση.

Η διάρκειά της είναι από 12 έως 14 ώρες, ανάλογα με το ποσοστό λασπών. Τα κρασιά που προέρχονται από απολασπωμένους μούστους έχουν καθαρότερο άρωμα. Το χρώμα τους είναι πιο σταθερό και λιγότερο ευαίσθητο στις οξειδώσεις. Ο καθαρός πλέον χυμός, μεταγγίζεται σε δεξαμενή όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Η δεξαμενή ψύχεται έτσι ώστε η θερμοκρασία της ζύμωσης να κυμαίνεται μέχρι τους 18°C, αποσκοπώντας στην απόκτηση αρωμάτων με χαρακτήρα λουλουδιών και φρούτων, που θα χαρίσουν στο κρασί φρεσκάδα. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, όταν δηλαδή το σύνολο των σακχάρων έχει μετατραπεί σε αλκοόλη, το κρασί μεταγγίζεται στις δεξαμενές αποθήκευσης. Τα λευκά κρασιά ζυμώνουν σε θερμοκρασίες 12°C έως 18°C, ένα πολύ σημαντικό σημείο στην παραγωγή ποιοτικών λευκών κρασιών διότι υψηλότερες θερμοκρασίες οδηγούν σε κάψιμο των αρωμάτων.

6.2 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 2/3

Να περιγράψετε σε συντομία τα στάδια της ερυθράς οινοποίησης.

**Ενδεικτική απάντηση:**

Η έναρξη της ερυθράς οινοποίησης πραγματοποιείται με την έκθλιψη και αποβοστρύχωση των σταφυλιών από ειδικά μηχανήματα. Σκοπός της έκθλιψης είναι το σκίσιμο του φλοιού και η απελευθέρωση του χυμού. Η αποβοστρύχωση δεν είναι πάντα αναγκαία και πραγματοποιείται όταν θέλουμε να αποφύγουμε μεγάλη εκχύλιση τανινών από τους μίσχους. Οι τανίνες αυτές είναι "σκληρές" και δύσκολα μαλακώνουν κατά την παλαίωση. Μετά την έκθλιψη ο χυμός του σταφυλιού, το γλεύκος, μεταφέρεται σε δεξαμενές ζύμωσης μαζί με τους φλοιούς. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται παρουσία των φλοιών, έτσι γίνεται δυνατή η εκχύλιση των χρωστικών ουσιών, δηλαδή των ανθοκυάνων, που είναι υπεύθυνες για το ερυθρό χρώμα του γλεύκους.

Η αλκοολική ζύμωση είναι μια μεταβολική διαδικασία, που πραγματοποιείται κάτω από αναερόβιες συνθήκες. Είτε αυθόρμητα από τις ιθαγενείς ζύμες που βρίσκονται στο γλεύκος, είτε ελεγχόμενα με εμβολιασμό στελέχους επιλεγμένης ζύμης. Οι ζυμομύκητες καταναλώνουν τα σάκχαρα του γλεύκους (γλυκόζη- φρουκτόζη) και παράγουν αιθανόλη και μια σειρά δευτερευόντων προϊόντων. Οι υψηλές θερμοκρασίες ζύμωσης βοηθούν στη γρηγορότερη εκχύλιση των ουσιών δίνοντας βαθύ χρώμα και περισσότερες τανίνες. Ωστόσο δεν βοηθούν στη δημιουργία μπουκέτου, φρεσκάδας, και αρωμάτων φρούτων. Το ιδανικό είναι να έχουμε ισορροπημένες θερμοκρασίες, με βραδεία ζύμωση και εκχύλιση. Τα ερυθρά ζυμώνουν σε θερμοκρασίες 22°C έως 27°C διότι αφενός ο αρωματικός τους χαρακτήρας δεν είναι τόσο ευπαθής όσο των λευκών, αλλά αφετέρου και για να πετύχουμε καλύτερη εκχύλιση χρώματος (και άλλων ουσιών), από τους φλοιούς του σταφυλιού, που περιέχουν το συντριπτικά μεγαλύτερο μέρος των χρωστικών του. Η διακοπή της εκχύλισης, και ο διαχωρισμός των στέμφυλων από το γλεύκος που ζυμώνει γίνεται όταν αποκτηθεί το απαιτούμενο χρώμα και η περιεκτικότητα τανινών. Τα στέμφυλα οδηγούνται στο πιεστήριο για την εξαγωγή του κρασιού που περιέχουν. Το κρασί αυτό είναι πλούσιο σε χρώμα και ανίνες και στη συνέχεια οινοποιείται είτε ξεχωριστά είτε σε ανάμιξη με το υπόλοιπο κρασί.

Οι ερυθροί οίνοι συνήθως υποβάλλονται σε μηλογαλακτική ζύμωση . Όταν η σύσταση του οίνου το επιτρέπει (ανθοκυάνες-τανίνες) παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια. Το ξύλο προσδίδει αρώματα όπως βανίλια και μπαχαρικά, διαμορφώνει το αρωματικό μπουκέτο προσφέροντας οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Για να είναι βιολογικά και χημικά σταθερός ο οίνος υποβάλλεται σε διαδικασίες όπως μετάγγιση, διαύγαση και φιλτράρισμα. Με τη μετάγγιση επιτυγχάνουμε την απομάκρυνση βιολογικών λασπών, τρυγικών αλάτων και διάφορων στερεών. Η διαύγαση βοηθάει στην



απομάκρυνση σωματιδίων, ώστε να αποφύγουμε τη δημιουργία ιζήματος και πρωτεϊνικού θολώματος. Τέλος, φιλτράρεται και αφού είναι απόλυτα βιολογικά και χημικά σταθερός εμφιαλώνεται.

6.3 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 3/3

Να περιγράψετε σε συντομία τα στάδια παραγωγής ροζέ κρασιού.

Ενδεικτική απάντηση:

Εφαρμόζουμε την τεχνική παραγωγής λευκών κρασιών από ερυθρά σταφύλια. Η εκχύλιση μπορεί να διαρκέσει από 24 μέχρι 36 ώρες ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα.

5.26. Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ12_Απόσταξη_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Β' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 12
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Β_ΨΕΠ12_Απόσταξη_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	απόσταξη, παραδοσιακό, τρόπο, καζάνι, διαδικασία, πρώτη, ύλη, τελικό, προϊόν, απόσταγμα, παραγωγή, ποτά, απόσταξης, παραδοσιακός, αποστακτήρας, συνεχούς, λειτουργίας, μηχανή, πρώτη, ύλη, τελικό προϊόν, ποτό, μπάρμαν, σωστό, λάθος, κονιάκ, ζιβανία, τύπος, αποστάγματος, μέθοδος, αιθυλική αλκοόλη, ουρά (Produit de Queue / Tails), καθάρισμα, οινοπνεύματος (Alcoholic washing), κεφαλή (Produit de Tete / Heads), καρδιά (Brouillis / Heart)
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Οινολογία • Απόσταξη (ορισμός, μέθοδοι) • Ορισμός οινοπνευματωδών ποτών • Κατηγορίες οινοπνευματωδών ποτών που παράγονται από



δημητριακά, σακχαροκάλαμο, φρούτα και άλλες ύλες

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να δίνουν ορισμό των οινοπνευματωδών ποτών.
ΔΣ2	να δίνουν ορισμό της απόσταξης.
ΔΣ3	να περιγράφουν τις μεθόδους απόσταξης.
ΔΣ4	Να αναφέρονται στις κατηγορίες οινοπνευματωδών ποτών που παράγονται από δημητριακά, σακχαροκάλαμο, φρούτα και άλλες ύλες.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/13

Η αιθυλική αλκοόλη εξατμίζεται σε πιο χαμηλή θερμοκρασία από ότι το νερό.

Απάντηση:

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/13

Όλα τα γεωργικά προϊόντα που περιέχουν σάκχαρα μπορούν να ζυμωθούν και μετά το αλκοολούχο υγρό να υποβληθεί σε απόσταξη.

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/13

Μέσα στα βαρέλια τα αποσταγμένα ποτά αλλάζουν περιεκτικότητα σε αλκοόλ με την



προσθήκη απεσταγμένου νερού.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/13

Τα αποστάγματα συνεχίζουν να παλαιώνουν και μετά την εμφιάλωση.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/13

Η ζιβανία είναι το μοναδικό απόσταγμα που προέρχεται από στερεά ύλη, τα ζίβανα.

Απάντηση:

Λάθος

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/13

Το κονιάκ Napoleon περιέχει μείγματα κονιάκ μέχρι και πενήντα χρόνων.

Απάντηση:

Σωστό

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/13

Το κονιάκ V.S.O.P. αποτελείται από ανάμειξη κονιάκ διαφορετικών ηλικιών, από τις οποίες το νεότερο πρέπει να έχει ηλικία τουλάχιστον οκτώ χρόνων.

Απάντηση:

Λάθος

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/13

Το κονιάκ Τρεις Αστέρες είναι ανάμειξη διαφορετικών κονιάκ από τα οποία το νεότερο πρέπει να είναι τουλάχιστον δύομισι χρόνων.

Απάντηση:

Σωστό



4.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/13

Η συσκευή που χρησιμοποιείται για την απόσταξη λέγεται άμβυκας.

Απάντηση:

Σωστό

4.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/13

Ανεξάρτητα από τη μέθοδο απόσταξης που ακολουθείται, το τελικό προϊόν πρέπει να είναι διαυγές και άχρωμο όπως το νερό.

Απάντηση:

Σωστό

4.11 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 11/13

Για την παραγωγή ενός λίτρου κονιάκ χρειάζονται έξι λίτρα κρασιού περιοχής Κονιάκ - Γαλλίας.

Απάντηση:

Λάθος

4.12 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 12/13

Η απόσταξη είναι η μέθοδος παραγωγής οινοπνευματωδών ποτών κατά την οποία ένα υγρό, με τη βοήθεια της θερμότητας και της ψύξης υγροποιείται και μετατρέπεται σε άλλο πιο δυνατό οινοπνευματώδες υγρό.

Απάντηση:

Σωστό

4.13 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 13/13

Με την απόσταξη γίνεται ο διαχωρισμός του νερού από τις ξένες ουσίες.

Απάντηση:

Λάθος



ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/3

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Βότκα - Πατάτες και δημητριακά

Τζιν - Δημητριακά

Ρούμι - Ζαχαροκάλαμο

Μπράντι - Κρασί

5.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/3

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Αράκ - Φοινίκια

Κιρς - Κεράσια

Ουΐλιαμς - Αχλάδια

Καλβάτος - Μήλα

5.3 Ερώτηση Αντιστοίχισης 3/3

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Σάκε - Ρύζι

Ακουαβίτ - Πατάτες ή και σιτηρά

Κουέτς - Δαμάσκηνα

Κράππα - Ζίβανα ή στέμφυλα

**ΕΝΟΤΗΤΑ 6****6.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/3**

Η αιθυλική αλκοόλη εξατμίζεται σε θερμοκρασία από ότι το νερό.

Απάντηση:

πιο χαμηλή

6.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/3

Πρόκειται για το κεντρικό μέρος της απόσταξης. Ουσιαστικά είναι το μέρος του υγρού που χρησιμοποιείται μετά την απόσταξη για κατανάλωση.

Απάντηση:

Η καρδιά (Broullis / Heart)

6.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/3

Όταν το απόσταγμα μπει σε δρύινα κυρίως βαρέλια, για να ωριμάσει, τότε το συγκεκριμένο ξύλο δίνει το χαρακτηριστικό χρώμα, το οποίο γίνεται πιο σκούρο με την πάροδο του χρόνου. Η μέθοδος αυτή είναι...

Απάντηση:

φυσική.



5.27. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ01_Σύστημα HACCP_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 01
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ01_Σύστημα HACCP_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	HACCP, θερμοκρασία, ψυγεία, κατάψυξη, συντήρηση, τρόφιμα, εστιατόριο, ασφαλή, υγιεινά, ακρωνύμιο, κινδύνους, αποφεύγουμε, PILLSBURG, πρόβλεψη, τροφές υψηλού κινδύνου, έδαφος, νερό, αέρας, σκόνη, εξοπλισμός, σκεύη, εργαλεία, χειριστές τροφίμων, πηγές μόλυνσης τροφίμων, φυσικοί κίνδυνοι, χημικοί κίνδυνοι, υγιεινής πρακτικής, καθαριότητα, πιστοποιητικά, υγείας, απολύμανση, πλύσιμο, θερμοκρασία αποθήκευσης, επίπεδα ανάπτυξης, κρίσιμο σημείο ελέγχου, κρίσιμων ορίων, επιχειρήσεις, ποτά, υγιεινή, αρχές, ιστορικό, πλεονεκτήματα εφαρμογής, ασφάλεια, σχεδιάγραμμα, πρωτογενής, παραγωγή, συλλογή, μεταφορά, χειρισμός, επεξεργασία, μεταποίηση, συντήρηση, διακίνηση, τροφίμων, καταστήματα, πώλησης, κέντρα, μαζικής, εστίασης, χωράφι, στάβλος, βιομηχανία, συσκευαστήριο, μεταφορικές, εταιρίες, αποθήκες, σουπερμάρκετ, εστιατόρια, καντίνες, catering, ιστορική, αναδρομή, αστροναύτες, NASA, χημικοί, USA, τροφίμων, έλεγχο, σύστημα, προβλημάτων, παρασκευής, δηλητηρίασης, επίπεδα ανάπτυξης, αρχές, σύστημα HACCP, απορρυπαντικά, γεωργικά φάρμακα, χημικές ουσίες, υλικά συσκευασίας, έντομα, χημικοί κίνδυνοι, γυαλί, μέταλλα, κτηνιατρικά φάρμακα, ξύλο, θαλασσινά και οστρακοειδή, παρασκευές από αυγά, μαγιονέζα, ψημένα πουλερικά, γαλακτοκομικά προϊόντα, αρχές HACCP, προσδιορισμός, ανάλυση κινδύνων, καθορισμός προληπτικών μέτρων, προσδιορισμός των κρίσιμων ελέγχων (ΚΣΕ), προσδιορισμός, εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης, HAZARD, ΕΛΕΓΧΟΣ, ANALYSIS, ΚΙΝΔΥΝΩΝ, CRITICAL, ΣΗΜΕΙΩΝ, CONTROL, ΑΝΑΛΥΣΗ, POINT, ΚΡΙΣΙΜΩΝ, ψημένο ρύζι, χημικοί



	μανιτάρια, καθαριστικά, Ευρωπαϊκή Ένωση, HACCP, σημαντικότητα, ικανοποιημένοι, πελάτες, προϊόντα, καλή φήμη, αύξηση, πωλήσεων
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Σύστημα HACCP (ορισμός) • Ιστορική προέλευση συστήματος • Νομοθεσία που διέπει το σύστημα • Τροφές υψηλού κινδύνου • Φυσικοί/χημικοί κίνδυνοι, πηγές μόλυνσης • Στάδια ανάπτυξης συστήματος HACCP • Αρχές HACCP

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να μπορούν να δίνουν ορισμό του συστήματος HACCP.
ΔΣ2	να μπορούν να αναφέρονται στην ιστορία και νομοθεσία .
ΔΣ3	να μπορούν να αναφέρονται στα στάδια ανάπτυξης του συστήματος.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/7

Κάθε βιομηχανία τροφίμων πρέπει να ενδιαφέρεται όχι μόνον για την ποσότητα αλλά και την ποιότητα των προϊόντων της.

**Απάντηση:**

Σωστό

5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/7

Το HACCP είναι ένα σύστημα απλό και αποτελεσματικό που έχει σκοπό τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων.

Απάντηση:

Σωστό

5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/7

Το HACCP είναι ουσιαστικό, γιατί χρειάζεται μικρό αριθμό δειγμάτων.

Απάντηση:

Λάθος

5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/7

Το HACCP είναι οικονομικό γιατί οι έλεγχοι γίνονται σε συγκεκριμένα σημεία της παραγωγής.

Απάντηση:

Λάθος

5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/7

Το σύστημα HACCP αποτελείται από 10 Αρχές.

Απάντηση:

Λάθος

5.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/7

Με το σύστημα HACCP μπορούμε να προβλέπουμε τους κινδύνους που μπορούν να βλάψουν τον καταναλωτή και να τους αποφεύγουμε.

Απάντηση:

Σωστό



5.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/7

Το σύστημα HACCP αναπτύχθηκε κατά τη διάρκεια του 1990 από την αμερικανική εταιρεία PILLSBURG κατά τη συνεργασία της με την NASA.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/4

Φυσικοί κίνδυνοι κατά την παραγωγή τροφίμων είναι ...
τα έντομα.

6.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/4

Χημικοί κίνδυνοι κατά την παραγωγή τροφίμων είναι ...

Απάντηση:

τα κτηνιατρικά φάρμακα.

6.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/4

Τροφές υψηλού κινδύνου είναι ...

Απάντηση:

οι παρασκευές από αυγά (π.χ. μαγιονέζα).

6.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/4

Αρχές του συστήματος HACCP είναι ...
όλα τα πιο πάνω.

ΕΝΟΤΗΤΑ 7

7.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της



αριστερής στήλης.

Απάντηση:

HAZARD - ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ANALYSIS - ΑΝΑΛΥΣΗ

CRITICAL - ΚΡΙΣΙΜΑ

CONTROL - ΕΛΕΓΧΟΣ

7.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Φυσικοί κίνδυνοι - Γυαλί

Χημικοί κίνδυνοι - Καθαριστικά

Τροφή υψηλού κινδύνου - Ψημένο ρύζι

Βιολογικοί κίνδυνοι - Σάπιο μήλο

ΕΝΟΤΗΤΑ 8

8.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου

Ποια είναι η σημασία της εφαρμογής του συστήματος HACCP;

Ενδεικτική απάντηση:

Ο μάγειρας λανθασμένα πλένει τα λαχανικά και τα πιάτα στον ίδιο χώρο. Δεν έπρεπε να υπάρχει το γάλα στο χώρο πλυσίματος. Έπρεπε επίσης να υπάρχουν θερμομέτρα έξω από τα ψυγεία.



5.28. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ02_Σύστημα HACCP: Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 02
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ02_Σύστημα HACCP: Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	κίνδυνοι, μόλυνση, βοσκός, παστερίωση, γάλα, μηχάνημα, προσωπικό, ψυγεία, υπεραγορά, συσκευασίες, στάδια, χωράφι, παραγωγός, κτηνοτρόφος, καταναλωτής, χημικοί, φυσικοί κίνδυνοι, κρίσιμα, σημεία, ελέγχου, κρίσιμα όρια, καθορισμός διορθωτικών ενεργειών, κανόνες, ασφαλής παρασκευή, τροφίμων, αποφυγή, τροφικών, δηλητηριάσεων, FAO, γεωργικά φάρμακα, έντομα, τρίχες, πέτρες, μικρόβια, δηλητηριάσεις, Οργανισμός Τροφίμων & Γεωργίας, τροφικές, δηλητηριάσεις, σχεδιάγραμμα, δέντρο απόφασης, παράμετροι, ποιότητα, στάδιο, βιολογικοί, θερμοκρασία, δηλητηρίαση, γαλακτοβιομηχανίες, προστατεύομαι, κινδύνους, μέτρα προστασίας, εκτεθειμένα, παπούτσια, ατημέλητα, μη-ελεγχόμενα, μαλλιά, βρώμικο, πάτωμα, εξοπλισμός, στόμα, μικροοργανισμοί, βακτήρια ή μικρόβια, μύκητες και μούχλα, ιοί, προκαλούν δηλητηριάσεις, απροσεξία, αμέλεια, λάθος, ψύξη, προσωπικού, ΚΣΕ
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • ΟΛΕΤ HACCP • Σύστημα HACCP • Ορισμός και να προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου • Κρίσιμα όρια κινδύνου για διάφορα τρόφιμα • Εφαρμογή πειραματικών διορθωτικών μέτρων για την



αντιμετώπιση των κινδύνων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να ορίζουν και να προσδιορίζουν τα κρίσιμα σημεία ελέγχου.
ΔΣ2	να αναφέρονται στα κρίσιμα όρια κινδύνου για διάφορα τρόφιμα.
ΔΣ3	να αναφέρονται στην εφαρμογή πειραματικών διορθωτικών μέτρων για την αντιμετώπιση των κινδύνων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/9

Για τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου μπορεί να χρησιμοποιηθεί το δέντρο αποφάσεων.

Απάντηση:

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/9

Τα όρια ασφάλειας αποτελούν τα κρίσιμα όρια.

Απάντηση:

Λάθος

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/9

Η θερμοκρασία αποτελεί μία παράμετρο που μπορεί εύκολα να μετρηθεί και να δώσει



άμεσα το αποτέλεσμα.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/9

Τα κρίσιμα όρια αφορούν στις παραμέτρους που ελέγχονται στα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

Απάντηση:

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/9

Η παστερίωση του γάλακτος στις γαλακτοβιομηχανίες έχει οριστεί ως Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου.

Απάντηση:

Σωστό

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/9

Η θερμοκρασία παστερίωσης του γάλακτος είναι 66° C σε 15 δευτερόλεπτα.

Απάντηση:

Λάθος

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/9

Οι φυσικοί κίνδυνοι είναι τα σώματα που βρίσκονται στο άμεσο περιβάλλον του τροφίμου και μπορούν να βρεθούν από απροσεξία ή και αμέλεια.

Απάντηση:

Σωστό

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/9

ΚΣΕ είναι η διεργασία που αν ελεγχθεί θα περιορίσει ή θα εξαλείψει εντελώς τον κίνδυνο π.χ. αμέλεια, απροσεξία.

Απάντηση:

Λάθος



4.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/9

Για τον προσδιορισμό των ΚΣΕ χρησιμοποιείται μια διαδικασία ενεργειών την οποία προτείνει ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/6

Ποιο από τα πιο κάτω ανήκει στη μικροβιακή μόλυνση;
Μύκητες.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/6

Ποιο από τα παρακάτω, αποτελεί χρυσό κανόνα της ασφαλούς παρασκευής τροφίμων και της αποφυγής τροφικών δηλητηριάσεων;

Απάντηση:

Να αποφεύγετε την επαφή μεταξύ ωμών και ψημένων τροφίμων.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/6

Κρίσιμο σημείο ελέγχου θεωρείται εκείνο στο οποίο ...

Απάντηση:

ο κίνδυνος μπορεί να μειωθεί σε αποδεχτά επίπεδα.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/6

Η πιο σημαντική και συνηθισμένη περίπτωση μόλυνσης τροφίμων ...

Απάντηση:

είναι η μικροβιακή.

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/6

Για την αποφυγή τροφικής δηλητηρίασης η θερμοκρασία στο εσωτερικό των τροφίμων πρέπει να φθάνει ...

**Απάντηση:**

τους 75° C.

5.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/6

Τα ζεστά τρόφιμα πρέπει να καταναλώνονται το μέγιστο μετά το σερβίρισμα.

Απάντηση:

εντός 4 ωρών

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης**

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Παστερίωση - 72° C

Κρίσιμα όρια - Χρόνος

CCPs - ΚΣΕ - Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου

FAO - Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας

ΕΝΟΤΗΤΑ 7**7.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου**

Γιατί είναι σημαντικό να εντοπιστούν τα κρίσιμα σημεία ελέγχου κατά τη διάρκεια παραγωγής κάποιου προϊόντος;

Ενδεικτική απάντηση:

Τα τρόφιμα περνούν από πολλά στάδια για να φτάσουν από το χωράφι του παραγωγού ή το στάβλο του κτηνοτρόφου στον καταναλωτή. Σε όλα αυτά τα στάδια υπάρχει πιθανότητα μόλυνσης από χημικούς και φυσικούς κινδύνους.

Τα κρίσιμα όρια αφορούν τις παραμέτρους που ελέγχονται στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (ΚΣΕ). Τα όρια αυτά ορίζονται με τρόπο ώστε, αν οι παράμετροι βρίσκονται μέσα στα



όρια να θεωρείται ότι το ΚΣΕ είναι υπό έλεγχο.

Παράδειγμα: Σε γαλακτοβιομηχανίες η παστερίωση του γάλακτος έχει οριστεί σαν ΚΣΕ και γίνεται σε θερμοκρασία 72 °C σε 15 δευτερόλεπτα. Επίσης, η παστερίωση μπορεί να γίνει στους 66 °C σε 30 λεπτά, 89 °C σε 1 δευτερόλεπτο ή 100 °C σε 0.01 δευτερόλεπτα.

Με λίγα λόγια είναι σημαντικό να εντοπιστούν τα κρίσιμα σημεία ελέγχου κατά τη διάρκεια παραγωγής κάποιου προϊόντος για να γίνουν οι σωστές ενέργειες ούτως ώστε το προϊόν να φθάσει στον καταναλωτή χωρίς να υπάρχει η πιθανότητα μόλυνσης από χημικούς και φυσικούς κινδύνους.

5.29. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ03_ΟΛΕΤ: Σχεδιασμός Εστιατορίου_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 03
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ03_ΟΛΕΤ: Σχεδιασμός Εστιατορίου_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	υπολογισμός, χωρητικότητα, τραπεζαρία, διαστάσεις, αίθουσα, είδος, εστιατορίου, μέγεθος, καφεστιατόρια, εστιατόρια ξενοδοχείων, πιτσαρίες, εστιατόρια ταχείας παρασκευής φαγητού, διαρρύθμιση τραπεζαρίας, σχεδιασμός, εστιατορίου, προγραμματισμός, επίπλωση, καρέκλες, τραπέζια, σχεδιάγραμμα, θέση, τραπεζαρίας, διαστάσεις, τραπέζια, τρόπος, σεβριρίσματος, ποσότητα, λινών, τραπεζομάντιλο, ορθογώνιο, στρογγυλό, πελάτη, χώρος, πολυτελείας, χώρος, ετοιμασίας, φωτισμός, ξεκούραση, ησυχία, ύψος, σκεύη πορσελάνης, επιτραπέζια, κρύσταλλο, συσκευές, μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια, εστιατορίου, τρόλεϊ, προθάλαμος, ποτήρι, κρασιού, βοηθητικά, παρασκευής, καφέ, υποτραπεζομάντιλο,



	αυτοεξυπηρέτηση, επιτραπεζομάντιλο
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιασμός εστιατορίου • Υπολογισμός χωρητικότητας τραπεζαρίας • Θέση τραπεζαρίας σε σχέση με υπόλοιπους χώρους • Βοηθητικοί χώροι εστιατορίου • Τραπέζια (διαστάσεις, σχήμα, χωρητικότητα ατόμων) • Εξοπλισμός εστιατορίου • Ατμόσφαιρα εστιατορίου

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να υπολογίζουν τη χωρητικότητα της τραπεζαρίας, σύμφωνα με: <ul style="list-style-type: none"> • τις διαστάσεις της αίθουσας • το είδος του εστιατορίου • το είδος και μέγεθος των τραπεζιών • τον τρόπο σερβιρίσματος

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/10

Κάθε εστιατόριο μπορεί να σχεδιαστεί για την επίτευξη διαφορετικών στόχων.

**Απάντηση:**

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/10

Ο σχεδιασμός των εστιατορίων είναι συνήθως μια συνεχής διαδικασία.

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/10

Τα εστιατόρια που παρέχουν εξυπηρέτηση με σερβιτόρους/σερβιτόρες συνήθως προτιμούνται από τους πελάτες που αναζητούν ηρεμία και ξεκούραση.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/10

Η επιλογή του τρόπου παράθεσης επηρεάζει ελάχιστα τον σχεδιασμό ενός εστιατορίου.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/10

Οι επιλογές που σχετίζονται με την επιλογή των λινών, των πιάτων, των ποτηριών και των μαχαιροπήρουνων θα πρέπει να γίνονται στο τέλος, προκειμένου να υπάρξει σωστός σχεδιασμός.

Απάντηση:

Λάθος

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/10

Πολλοί εστιατορες πιστεύουν ότι ο ανασχεδιασμός της ατμόσφαιρας στοιχίζει αρκετά χρήματα και έτσι δε χρειάζεται να αλλάξει.

Απάντηση:

Λάθος

**4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/10**

Ο σχεδιασμός της ατμόσφαιρας μπορεί να συμπεριλαμβάνει εξειδικευμένο οπτικοακουστικό εξοπλισμό και άλλες ηλεκτρονικές συσκευές που βοηθούν στη δημιουργία μιας διαφορετικής ατμόσφαιρας.

Απάντηση:

Σωστό

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/10

Οι πελάτες νοιάζονται περισσότερο για το καλό φαγητό και την καλή εξυπηρέτηση και λιγότερο για την καλή ατμόσφαιρα.

Απάντηση:

Λάθος

4.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/10

Η τραπέζα πρέπει να είναι σχεδιασμένη για να παρέχει άνεση στους πελάτες.

Απάντηση:

Σωστό

4.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/10

Το κανονικό ύψος της καρέκλας είναι 41-43 cm για τραπέζι ύψους 71-76 cm.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/6**

Η συχνότητα του επανασχεδιασμού κάθε χρόνια είναι επιθυμητή για να διατηρείται το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της επιχείρησης.

Απάντηση:



πέντε

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/6

Το προτιμότερο ύψος των καρεκλών ...

Απάντηση:

είναι 43-45 cm

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/6

Το προτιμότερο ύψος των τραπεζιών ...

Απάντηση:

είναι 71-76 cm.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/6

Σε ένα εστιατόριο πολυτελείας ο χώρος που απαιτείται για κάθε πελάτη ...

Απάντηση:

είναι 1.50- 2.00 τμ.

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/6

Ένα ορθογώνιο τραπέζι 150cm x 75cm είναι το πιο κατάλληλο ...

Απάντηση:

για 6 άτομα

5.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/6

Ένα στρογγυλό τραπέζι διαμέτρου 100cm είναι το πιο κατάλληλο ...

Απάντηση:

για 4 άτομα



5.30. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ04_ΟΛΕΤ: Σχεδιασμός Κουζίνας_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 04
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ04_ΟΛΕΤ: Σχεδιασμός Κουζίνας_2.0
Έκδοση	2.0
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • ΟΛΕΤ: Σχεδιασμός Κουζίνας • Παράγοντες που καθορίζουν το σχεδιασμό της επαγγελματικής κουζίνας • Οργάνωση επαγγελματικής και λειτουργικής κουζίνας

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στην οργάνωση μιας επαγγελματικής και λειτουργικής κουζίνας.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/6

Μια μεγάλη σάλα, φέρνει περισσότερα κέρδη.

**Απάντηση:**

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/6

Το εστιατόριο αποτελεί την καρδιά της κουζίνας.

Απάντηση:

Λάθος

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/6

Όσο μικρότερη είναι η κουζίνα, τόσο πιο αποτελεσματική είναι.

Απάντηση:

Λάθος

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/6

Ο εξοπλισμός που απαιτείται για τη λειτουργία ενός εστιατορίου εξαρτάται από τη μέθοδο παράθεσής του;

Απάντηση:

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/6

Το εστιατόριο υπαλλήλων ανήκει στους βοηθητικούς χώρους μιας μονάδας εστίασης.

Απάντηση:

Σωστό

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/6

Ο χώρος προετοιμασίας κρεάτων ανήκει στους βοηθητικούς χώρους μίας μονάδας εστίασης.

Απάντηση:

Λάθος



ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/7

Η αναδιοργάνωση της κουζίνας σημαίνει ...

Απάντηση:

οικονομικό κόστος.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/7

Για την αγορά του εξοπλισμού της κουζίνας συμβουλευόμαστε ...

Απάντηση:

τον αρχιμάγειρα.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/7

Το πρώτο στάδιο για τον καλύτερο σχεδιασμό της κουζίνας είναι ...

Απάντηση:

ο κυρίως σχεδιασμός.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/7

Ο εξοπλισμός της κουζίνας, πρέπει να είναι ...

Απάντηση:

λειτουργικός.

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/7

Το ζαχαροπλαστείο βρίσκεται ...

Απάντηση:

στο χώρο παραγωγής της κουζίνας.

5.6 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 6/7

Η έκδοση των υλικών γίνεται από ...

**Απάντηση:**

τον αποθηκάριο.

5.7 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 7/7

Το γραφείο του αρχιμάγειρα μπορεί να βρίσκεται ...

Απάντηση:

στο βοηθητικό χώρο της κουζίνας.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου**

Εξηγείστε την έκφραση «Το να προλαμβάνεις αξίζει περισσότερο από το να θεραπεύεις».

Ενδεικτική απάντηση:

Αυτή η εντολή θα πρέπει να ισχύει για κάθε κουζίνα. Για αυτό θα πρέπει να εγκατασταθεί πρόγραμμα ατυχημάτων που να λαμβάνει υπόψη τους ειδικούς κινδύνους του συγκεκριμένου χώρου και να στοχεύει στην εκπαίδευση των εργαζομένων στη λειτουργία των μηχανημάτων και εξοπλισμού της κουζίνας, βάσει των τεχνικών χαρακτηριστικών τα οποία αναφέρονται από τον κατασκευαστή.

Έτσι διασφαλίζεται η ασφάλεια των εργαζομένων, μειώνεται ο αριθμός των ατυχημάτων και όλες εκείνες οι δυσάρεστες καταστάσεις που αυτά συνεπάγονται (αντικαταστάσεις, ασφάλειες, δικαστικά έξοδα κλπ). Ας μην ξεχνάμε και το σημαντικότερο, πως διακινδυνεύει και η φήμη του ξενοδοχείου ή του εστιατορίου.



5.31. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ05_Εμφάνιση του Εδεσματολόγιου_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 05
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ05_Εμφάνιση του Εδεσματολόγιου_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	εστιατόριο, χαμηλός, φωτισμός, χρώμα, μενού, σκούρο, μικρά γράμματα, δυσαναστέτηση, πελάτες, προκαθορισμένο, μενού, table d' hote, menu, μενού, κατ' επιλογή, a la carte, menu, χαρακτηριστικά, εδεσματολόγιο, καφετέριες, εξώφυλλα, διαστάσεις, είδη, χρωματισμοί, σχεδιασμός, δημιουργία, γκαρσόνι, γράμματα, ακατάλληλο, μέγεθος, ξενοδοχείο, υπεύθυνος, τροφίμων, πότων, σχεδίαση, παράγοντες, ευρωπαϊκή, κουζίνα, πολυτελές εστιατόριο, κινέζικο εστιατόριο, φαστφουντάδικο, μονάδες, διάκοσμος, ανάγνωση, ειδικά, τιμή, συμπλήρωση κενών, αναλλοίωτο, επιλογή
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Εδεσματολόγιο • Εμφάνιση εδεσματολόγιου (χρώμα, είδος χαρτιού, μέγεθος γραμμάτων) • Είδη μενού • Σχεδιασμός μενού (σειρά παρουσίασης φαγητών, χαρακτηριστικά) • Παράγοντες που λαμβάνονται υπόψη κατά τον σχεδιασμό



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στον σχεδιασμό απλών μενού λαμβανομένων υπόψη των σχετικών παραγόντων που συμβάλουν στην κατάλληλη εμφάνιση ενός μενού.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1

1.2 Λύση προβλήματος

Παρακολουθήστε την πολυμεσική παρουσίαση και συζητήστε στις ομάδες σας το πρόβλημα που αντιμετώπισε ο πελάτης του εστιατορίου. Στη συνέχεια, εισηγηθείτε τρόπους αντιμετώπισης του προβλήματος.

Ενδεικτική απάντηση:

Πρόβλημα που αντιμετώπισε ο πελάτης:

- δυσανάγνωστο μενού: υπερβολικά μικρά γράμματα, ακατάλληλο για ανάγνωση χρώμα
- χαμηλός φωτισμός στο εστιατόριο που δυσχεραίνει την ανάγνωση.

Εισηγήσεις αντιμετώπισης του προβλήματος:

- αλλαγή της εμφάνισης του μενού: - γραμματοσειρά, μέγεθος γραμμάτων, χρώμα. Το χρώμα του χαρτιού πρέπει να ταιριάζει με το χρώμα των χαρακτήρων γραφής και να επιτρέπει την άνετη ανάγνωση όλων των φαγητών
- ο χώρος να γίνει πιο φωτεινός.

ΕΝΟΤΗΤΑ 5



5.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Γραμματοσειρά - Εύκολη ανάγνωση

Μενού - Γαλλική προέλευση

Προκαθορισμένο μενού - Οι σειρές φαγητών χωρίζονται μεταξύ τους με αστερίσκους

Ειδικά μενού - Χριστουγεννιάτικο μενού

5.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/2

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Μενού κατ' επιλογή - Τυπώνεται σε τυπογραφείο

Χρώμα μενού - Ατμόσφαιρα εστιατορίου

Εσωτερικό του μενού - Διακόσμηση με εικόνες και φωτογραφίες

Καλλιτεχνικά μενού - Χειρόγραφα

ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/10

Η εμφάνιση, το περιεχόμενο και ο χαρακτήρας του μενού αντικατοπτρίζουν τη γενική εικόνα του εστιατορίου.

Απάντηση:

Σωστό

6.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/10

Ένα καλοφτιαγμένο με ελκυστική εμφάνιση μενού, προδιαθέτει τον πελάτη ότι και τα φαγητά είναι καλά.

**Απάντηση:**

Σωστό

6.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/10

Το μενού κατ' επιλογή τυπώνεται σε τυπογραφείο γιατί παραμένει αναλλοίωτο για μεγάλο χρονικό διάστημα. Κανένα μενού δεν πρέπει να είναι χειρόγραφο εκτός από τις περιπτώσεις καλλιτεχνικών μενού.

Απάντηση:

Σωστό

6.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/10

Τα σκούρα χρώματα δεν επηρεάζουν την ανάγνωση του μενού, ιδιαίτερα σε χαμηλό φωτισμό.

Απάντηση:

Λάθος

6.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/10

Το προκαθορισμένο μενού χωρίς επιλογή φαγητών, είναι μικρού μεγέθους και είναι χειρόγραφο.

Απάντηση:

Λάθος

6.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/10

Το χρώμα του μενού πρέπει να εναρμονίζεται με το διάκοσμο του εστιατορίου.

Απάντηση:

Σωστό

6.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/10

Η ποιότητα του χαρτιού του προκαθορισμένου μενού είναι συνήθως καλύτερη σε σύγκριση με την ποιότητα του χαρτιού στο κατ' επιλογή μενού.

**Απάντηση:**

Λάθος

6.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/10

Η επιλογή των εικόνων και φωτογραφιών του μενού είναι μια απλή διαδικασία.

Απάντηση:

Λάθος

6.9 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 9/10

Τα ειδικά μενού είναι κατάλογος από τον οποίο ο πελάτης μπορεί να επιλέγει τα φαγητά του. Κάθε φαγητό έχει ξεχωριστή τιμή και ο πελάτης πληρώνει ότι παραγγείλει.

Απάντηση:

Λάθος

6.10 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 10/10

Η γραμματοσειρά που επιλέγει κάθε εστιατόριο πρέπει να επιτρέπει την εύκολη ανάγνωση του μενού.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 7**7.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 1/2**

Έχετε αναλάβει τη θέση του Υπεύθυνου τροφίμων και ποτών σε ένα ξενοδοχείο 5 αστέρων και σας αναθέτουν μαζί με τον σεφ να σχεδιάσετε ένα μενού για το ευρωπαϊκής κουζίνας εστιατόριο του ξενοδοχείου. Η πελατεία του εστιατορίου είναι κυρίως ζευγάρια ή άτομα άνω των 30 ετών και ο φωτισμός του είναι χαμηλός. Αναφέρετε τους παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη για την κατάλληλη εμφάνιση του μενού.

Ενδεικτική απάντηση:

- Μεγάλα και ευδιάκριτα (ευανάγνωστα) γράμματα για να μπορούν να



διαβάζονται σε χαμηλό φωτισμό

- οι εικόνες ή φωτογραφίες που θα περιλαμβάνει το μενού να παραπέμπουν σε ευρωπαϊκή κουζίνα
- η διακόσμηση του μενού να αντιστοιχεί στην ηλικία της πελατείας του εστιατορίου
- η γραμματοσειρά να αντιστοιχεί στην ηλικία της πελατείας του εστιατορίου και να επιτρέπει την εύκολη ανάγνωση του κειμένου
- καλή ποιότητα χαρτιού που θα χρησιμοποιηθεί.

7.2 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 2/2

Περιγράψτε τα γραφικά που θα επιλέγατε για το κατ' επιλογή μενού μιας ψαροταβέρνας. Αναφερθείτε στα ακόλουθα: εικόνες και φωτογραφίες, χρώμα, γραμματοσειρά, είδος χαρτιού και σειρά παρουσίασης φαγητών.

Ενδεικτική απάντηση:

Εικόνες/φωτογραφίες: θάλασσα, δίχτυα, ναύτες, βάρκες, άγκυρα, κοχύλια, ψάρια, ψαράς κλπ.

Χρώμα: μπλε, γαλάζιο, λευκό.

Γραμματοσειρά: ευανάγνωστη, που να ταιριάζει με την ατμόσφαιρα του εστιατορίου.

Είδος χαρτιού: καλή ποιότητα χαρτιού, κατάλληλο μέγεθος μενού.

Σειρά παρουσίασης φαγητών: ορεκτικά, σαλάτες, σουπές, κυρίως φαγητά, επιδόρπια.



5.32. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ06_Το Εδεσματολόγιο ως Μέσο Προώθησης των Πωλήσεων_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 06
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ06_Το Εδεσματολόγιο ως Μέσο Προώθησης των Πωλήσεων_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	μενού, γραφή, εστιατόριο, παραγγελία, κοστολόγηση, αρμονία, συνδυασμοί, πελάτης, menu, είδος, επιχείρηση, εδεσματολόγιο, αύξηση, πωλήσεων, σχεδιάγραμμα, αλυσίδα, κύρια σημεία, σύνθεση μενού, κύρια σημεία, σχολιασμός, βελτίωση, εποχή, κοστολόγηση, αρμονία και συνδυασμοί, συστατικά στοιχεία, πρόγραμμα, γεύμα, έδεσμα, σάλτσα, χρώμα, γεύση, άρωμα, προτίμηση, σύνθεση, μουσουλμάνος, χοιρινό, κοστολόγηση, γαλλικά, φρέσκο, υλικό, εποχιακό, ανοιχτού τύπου, διαδικασία, συγγραφή, πελάτης
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Εδεσματολόγιο/Μενού • Ιστορική προέλευσης ονομασίας και χρήσης του • Μενού ως μέσο προώθησης πωλήσεων • Σύνθεση μενού (κύρια σημεία που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη) • Κοστολόγηση μενού

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στη χρήση του μενού ως μέσου προώθησης των πωλήσεων.



Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 2

2.2 Λύση προβλήματος

Αφού δείτε τα μενού, συγκρίνετέ τα ως προς την ελκυστικότητά τους αναφερόμενοι στα ακόλουθα: χρώμα, γραμματοσειρά, γλώσσα γραφής, τρόπος περιγραφής φαγητών.

Ενδεικτική απάντηση:

Οποιαδήποτε μορφή ή σχήμα έχουν τα μενού, είτε αυτά είναι αναρτημένα έξω από το εστιατόριο, είτε είναι πάνω στα τραπέζια των πελατών, είτε τα φέρνει στους πελάτες το υπεύθυνο προσωπικό του εστιατορίου, πρέπει να συντάσσονται με τη μεγαλύτερη φροντίδα. Η σύνταξη, η εκτύπωση καθώς και η παρουσίασή τους παίζουν σπουδαιότατο ρόλο.

Η επιλογή των χρωμάτων του μενού πρέπει να γίνεται με εξίσου μεγάλη προσοχή. Η χρήση, για παράδειγμα, του πράσινου, του κόκκινου και του μωβ χρώματος για το μενού ενός μεξικάνικου εστιατορίου θεωρείται ιδιαίτερα επιτυχημένη, ωστόσο θα ήταν εντελώς ανάρμοστη για ένα γαλλικό εστιατόριο υψηλού επιπέδου.

Η γραμματοσειρά που επιλέγεται πρέπει να ανταποκρίνεται στο στυλ της επιχείρησης και παράλληλα, να είναι ευανάγνωστη και ελκυστική.

Άλλος σημαντικός παράγοντας είναι η γλώσσα. Τα μενού πρέπει να συντάσσονται και στη γλώσσα ή τις γλώσσες που μιλά η πλειοψηφία της πελατείας προκειμένου να γίνονται κατανοητά από τον πελάτη και να προωθούν κατ' αυτόν τον τρόπο τις πωλήσεις.

Σημαντική είναι και η ελκυστική περιγραφή της εμφάνισης και της παρασκευής των εδεσμάτων. Επίσης, δεν πρέπει να παραβλέπεται και η αναγκαιότητα να ακολουθούνται οι κανόνες της γραμματικής, της ορθογραφίας και του συντακτικού.

ΕΝΟΤΗΤΑ 3

3.2 Λύση προβλήματος

Καλείστε να αναγνωρίσετε και να καταγράψετε τα σημεία που πρέπει να προσεχθούν κατά τη σύνθεση ενός μενού.

**Ενδεικτική απάντηση:**

Κάθε μενού έχει τη δική του προεργασία, καθώς κάθε μενού πρέπει να ικανοποιήσει συγκεκριμένες παραμέτρους κάθε φορά. Τα μενού a la carte, τα οποία είναι και τα πιο δημοφιλή, αλλάζουν 4-6 φορές το χρόνο και συνήθως αυτό γίνεται με κριτήριο τις εποχικές ανάγκες.

Την άνοιξη θα χρησιμοποιήσουμε φάβα, μανιτάρια, ψάρια, καβούρια και άλλα υλικά που προαναγγέλλουν την άνοιξη.

Ένα ανοιξιάτικο μενού πρέπει να ενσωματώσει αυτά τα υλικά, τουλάχιστον αν το εστιατόριο είναι στη Νέα Υόρκη.

Αν είναι καλοκαίρι, θα πρέπει να εκμεταλλευτούμε τις ντομάτες καθώς αποτελούν υλικό που συνδέεται με το καλοκαίρι.

Αν πρέπει να δημιουργήσουμε ένα ειδικό μενού, για παράδειγμα ένα μενού που θα συνδυάζεται με τα κρασιά μίας συγκεκριμένης περιοχής, πρέπει να γίνει προσπάθεια για αυθεντικότητα προκειμένου να επιτευχθούν οι κατάλληλοι συνδυασμοί.

Ο τρόπος γραφής και έκφρασης καθώς και τα ονόματα των πιάτων – η επιλογή λέξεων και ο τρόπος που αυτές ρέουν-επηρεάζουν σημαντικά το τι εντύπωση θα κάνει το πιάτο. Είναι μία ολοκληρωμένη διαδικασία.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4**4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/5**

Το μενού αποτελεί το σπουδαιότερο εργαλείο προώθησης των πωλήσεων σε μια επισιτιστική επιχείρηση.

Απάντηση:

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/5

Η γραμματοσειρά του μενού πρέπει να ανταποκρίνεται στο στυλ της επιχείρησης.

Απάντηση:

Σωστό



4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/5

Η τυχαία διευθέτηση της σειράς των φαγητών στο μενού αυξάνει τις πωλήσεις.

Απάντηση:

Λάθος

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/5

Τα έντονα χρώματα στο μενού ταιριάζουν σε εστιατόρια υψηλού επιπέδου.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/5

Ο τρόπος περιγραφής του φαγητού στο μενού πρέπει να ανταποκρίνεται στον τρόπο μαγειρέματός του.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5

Η γραφή του μενού σε χαρτί χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά από τον δούκα Henry of Brunswick ...

Απάντηση:

το 1541.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5

Ο σχεδιασμός του μενού ...

Απάντηση:

παίζει σημαντικό ρόλο στη γενική κερδοφορία μιας επισιτιστικής επιχείρησης



5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5

Ποιο από τα πιο κάτω δε σχετίζεται με την εμφάνιση του μενού.

Απάντηση:

Η κοστολόγηση.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Η λέξη menu είναι ...

Απάντηση:

γαλλική.

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

Το μενού αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα της επιχείρησης. Με άλλα λόγια προσδιορίζει ...

Απάντηση:

την ταυτότητά της.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση ανοιχτού τύπου

Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες, σχετικούς με το μενού, που επηρεάζουν αρνητικά τις πωλήσεις μιας επισιτιστικής επιχείρησης.

Ενδεικτική απάντηση:

- τυπωμένα μενού με χειρόγραφες αλλαγές
- ανορθόγραφη αναγραφή των περιγραφών των φαγητών στο μενού
- αναγραφή φαγητών στο μενού που δεν είναι πάντοτε διαθέσιμα
- υπερβολικά πολλά (ή υπερβολικά λίγα) φαγητά στο μενού.



5.33. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ07_Επίδραση του Μαγειρέματος στα Θρεπτικά Στοιχεία και στις Τροφές_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 07
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ07_Επίδραση του Μαγειρέματος στα Θρεπτικά Στοιχεία και στις Τροφές_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	θρεπτικά, στοιχεία, μαγείρεμα, ψήσιμο, αλλοίωση, πελάτης, μάγειρας, θρεπτικό, στοιχείο, βιταμίνη, βράσιμο, ατμός, θέρμανση, ενυδάτωση, αέρας, φως, θερμότητα, νερό, χύτρα, ταχύτητα, γκριλ, οξείδωση, πρώτη, ύλη, τρόφιμο, αρχή, παρασκευή, τρόφιμα, αποθήκευση, προετοιμασία, σερβίρισμα, διατροφή, τρόπος, απώλεια, ψύξη, κατάψυξη, συντηρητικά, τροφή, ωμό, τηγάνισμα, υδαάνθρακας, λίπος, θερμοκρασία, πολλαπλής επιλογής, υπερθέρμανση, κατανάλωση, λαχανικά, φρούτα, κοτόπουλο, πρωτεΐνη, βοδινό, ψάρι, χοιρινό, ανοιχτού τύπου, σπανάκι, κοτόπουλο, πατάτα, ψητό, σοτέ, βραστό
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Εδεσματολόγιο • Επίδραση μαγειρέματος στα θρεπτικά στοιχεία των τροφών • Τρόποι μαγειρέματος που οδηγούν σε απώλεια θρεπτικών στοιχείων • Τρόποι μαγειρέματος με διατήρηση θρεπτικών στοιχείων ή αύξηση της διατροφικής τους αξίας με συνδυασμούς τροφών



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στην κατανόηση με πειραματική μελέτη της επίδρασης του μαγειρέματος στα θρεπτικά στοιχεία.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/6

Η διατροφική αξία του κοτόπουλου επηρεάζεται από τον τρόπο εκτροφής του.

Απάντηση:

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/6

Με το παρατεταμένο ψήσιμο, το νερό που περιέχει το κρέας εξατμίζεται με αποτέλεσμα να μειώνεται το βάρος του.

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/6

Πολλά θρεπτικά συστατικά των τροφών επηρεάζονται αρνητικά από το φως.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/6

Το μαγείρεμα με λίγο νερό και λάδι γίνεται πάντα σε κλειστή κατσαρόλα σε ψηλή θερμοκρασία και θεωρείται αρκετά υγιεινός τρόπος παρασκευής φαγητών.

**Απάντηση:**

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/6

Το υπερβολικό ψήσιμο των ψαριών κάνει τις πρωτεΐνες τους εύπεπτες.

Απάντηση:

Λάθος

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/6

Οι ψηλές θερμοκρασίες επιδρούν θετικά στη θρεπτική αξία των λαχανικών.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5**

Αν επιθυμούμε να προσθέσουμε λάδι στο φαγητό που βράζουμε, το προσθέτουμε ...

Απάντηση:

προς το τέλος.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5

Ποια είναι η μέθοδος μαγειρέματος που δε βοηθά στη διατήρηση των θρεπτικών ουσιών;

Απάντηση:

Το τηγάνισμα.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5

Όταν ψήνουμε στο φούρνο δεν πρέπει να προσθέτουμε επιπλέον ...

**Απάντηση:**

λίπος.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Το μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας ετοιμάζει το φαγητό γρήγορα ...

Απάντηση:

με μικρή απώλεια θρεπτικών συστατικών.

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

Ποια είναι η μέθοδος μαγειρέματος που διατηρεί στο μέγιστο δυνατό βαθμό τα θρεπτικά συστατικά των τροφών;

Απάντηση:

μαγείρεμα στον ατμό.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου**

Σας δίνεται 1 δέσμη σπανάκι, 200 γραμμάρια κοτόπουλο και 100 γραμμάρια πατάτες. Περιγράψετε τη διαδικασία που θα ακολουθήσετε για να μαγειρέψετε και τα τρία ώστε να τελειώσουν όλα την ίδια ώρα. Στην απάντησή σας πρέπει να περιγράψετε ποια μέθοδο μαγειρέματος θα εφαρμόσετε σε κάθε υλικό κατά τρόπο ώστε να παραμείνουν όσο το δυνατό περισσότερα θρεπτικά συστατικά σε αυτό.

Ενδεικτική απάντηση:

Δίνεται έμφαση στο σπανάκι ώστε να μην υπάρξει αλλοίωση στο χρώμα του (μαύρισμα). Μπορεί να μαγειρευτεί βραστό, σοτέ ή και στον ατμό.

Όσον αφορά το κοτόπουλο, η μέθοδος μαγειρέματος που θα ακολουθηθεί πρέπει να επιτρέπει στο κρέας να παραμένει ζουμερό, διατηρώντας στο μέγιστο δυνατό βαθμό τα θρεπτικά του συστατικά. Μπορεί να γίνει στη σχάρα ή σοτέ.

Οι πατάτες πρέπει να ψηθούν με το φύλλο έτσι ώστε όλα τα θρεπτικά συστατικά και το άμυλο να μείνουν στο εσωτερικό (βράσιμο ή σε ατμό).

Διαδικασία: Πρώτα βράζουμε τις πατάτες. Αφού τελειώσουν, ψήνουμε το κοτόπουλο και



στο ζεστό νερό της πατάτας περνάμε απλώς το σπανάκι.

5.34. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ08_Ο ρόλος και η σημασία της Πληροφορικής και των Επικοινωνιών στην Τουριστική και Ξενοδοχειακή Βιομηχανία_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 08
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ08_Ο ρόλος και η σημασία της Πληροφορικής και των Επικοινωνιών στην Τουριστική και Ξενοδοχειακή Βιομηχανία_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	βιομηχανία, αεροπορίας, αεροπλάνο, τεχνολογία, υπολογιστές, ξενοδοχειακές μονάδες, εστιατόρια, τουριστικές επιχειρήσεις, καζίνο, αεροπορικές αεροπορικές εταιρείες, εταιρείες χερσαίων μεταφορών, προμηθευτές, ενδιάμεσους ή μεσάζοντες, καταναλωτές, τουρίστες, Ο.Π.Σ.Τ.Π, Front, office, Back, μάρκετινγκ, τουριστικός, τουρισμός, προοπτική, μέλλον, ολοκληρωμένο, ταξιδιωτικό, γραφείο, πελάτης, υπάλληλος, ξενοδοχείο, όπερα, αεροδρόμιο, πτήση, Βιέννη, σχεδιάγραμμα, προϊόν, μεσάζων, διαχείριση, ηλεκτρονικό, δίκτυο, διανομή, πρακτορείο, καταναλωτής, κράτηση, αλληλογραφία, συνδιάσκεψη, Διαδίκτυο, tourist, product, supplier, intermediaries, customer, relationship, management, global, distribution, system, hotel, consumer, tour, operator, booking, information, mail, teleconferencing, projector, internet, marketing, τμήμα, υποδοχή, πληροφορική, επικοινωνία, ξενοδοχειακή, τουριστική, κέρδος, οφέλη, πρώτη, ύλη, υλικό, υπηρεσία, επεξεργασία, πληροφορία, υποσύστημα, διαχείριση, σχέση, CRM, Customer, relationship, ηλεκτρονική, mail, κλάδος, επιχείρηση



Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμογή των ΤΠΕ στην τουριστική και ξενοδοχειακή βιομηχανία • Ρόλος και σημασία • Δομή του τουριστικού κλάδου (παραδείγματα επιχειρήσεων για κάθε κατηγορία) • Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα Τουριστικού Πρακτορείου (Ο.Π.Σ.Τ.Π.) • Κυριότερες λειτουργίες των υποσυστημάτων του Ο.Π.Σ.Τ.Π • Διαχείριση των πληροφοριών που παράγονται από το Ο.Π.Σ.Τ.Π
---	---

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στην αξιοποίηση της πληροφορικής και των επικοινωνιών στις επιχειρήσεις του τουριστικού κλάδου.
ΔΣ2	να επεξηγούν τη δομή του τουριστικού κλάδου σύμφωνα με τις κατηγορίες επιχειρήσεων του τουριστικού προϊόντος και τους τελικούς καταναλωτές.
ΔΣ3	να αναφέρουν παραδείγματα επιχειρήσεων για κάθε κατηγορία.
ΔΣ4	να αναφέρονται στο Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα Τουριστικού Πρακτορείου (Ο.Π.Σ.Τ.Π.).
ΔΣ5	να αναφέρονται στις κυριότερες λειτουργίες των υποσυστημάτων του Ο.Π.Σ.Τ.Π.
ΔΣ6	να περιγράφουν τη διαχείριση των πληροφοριών που παράγονται από το Ο.Π.Σ.Τ.Π.



Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης 1/4

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Προμηθευτές τουριστικού προϊόντος - Tourist product suppliers

Ενδιάμεσοι ή μεσάζοντες - Intermediaries

Διαχείριση σχέσεων με πελάτες - Customer relationship management (CRM)

Ηλεκτρονική διαχείριση σχέσεων με πελάτες - e-CRM

4.2 Ερώτηση Αντιστοίχισης 2/4

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Συστήματα/Δίκτυα γενικής διανομής - Global distribution system (GDS)

Συστήματα/Δίκτυα διανομής ξενοδοχειακών - Hotel distribution system (HDS)

Τουριστικά Πρακτορεία - Tour operators

Τελικοί καταναλωτές - Consumers

4.3 Ερώτηση Αντιστοίχισης 3/4

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Κρατήσεις - Booking

Διαχείριση πληροφοριών - Management Information

Ηλεκτρονική αλληλογραφία - e-mail

Μάρκετινγκ - Marketing



4.4 Ερώτηση Αντιστοίχισης 4/4

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Προβολείς υγρών κρυστάλλων - LCD projectors

Διαδίκτυο - Internet

Τηλε-συνδιάσκεψη - Teleconferencing

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/7

Η πληροφορική και οι επικοινωνίες στην ξενοδοχειακή και τουριστική βιομηχανία δεν είναι αναγκαίες στις μέρες μας.

Απάντηση:

Λάθος

5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/7

Το front office (φροντ οφίς) και το back office (μπακ οφίς) είναι μέρη του Ολοκληρωμένου Πληροφοριακού Συστήματος Τουριστικού Πρακτορείου.

Απάντηση:

Σωστό

5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/7

Η δομή της τουριστικής βιομηχανίας χωρίζεται στους «προμηθευτές και τους μεσάζοντες».

Απάντηση:

Σωστό

5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/7

«Προμηθευτές» στην τουριστική ξενοδοχειακή τεχνολογία είναι αυτοί που προμηθεύουν



τα ξενοδοχεία με υλικά, πρώτες ύλες.

Απάντηση:

Λάθος

5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/7

Το υποσύστημα στο οποίο μεταφέρονται οι τελικές πληροφορίες ονομάζεται Front office.

Απάντηση:

Λάθος

5.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/7

Οι ταξιδιώτες - τουρίστες, οι οποίοι ταξιδεύουν είτε για ψυχαγωγία, είτε για επαγγελματικούς λόγους, είναι οι τελικοί προμηθευτές.

Απάντηση:

Λάθος

5.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/7

Το Front office χρησιμοποιείται από τους υπαλλήλους πρακτορείων που έρχονται σε επαφή με τους πελάτες.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5

Ο.Π.Σ.Τ.Π είναι ...

Απάντηση:

τα αρχικά του ολοκληρωμένου πληροφοριακού συστήματος τουριστικού πρακτορείου.

6.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5

Το «back office» (μπακ όφισ) είναι ...

**Απάντηση:**

υποσύστημα επεξεργασίας πληροφοριών.

6.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5

Στην τουριστική και ξενοδοχειακή βιομηχανία ανήκουν και ...

Απάντηση:

τα καζίνα.

6.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Η ηλεκτρονική αλληλογραφία στην αγγλική ορολογία ...

Απάντηση:

ονομάζεται e-mail.

6.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

Αυτοί που προσφέρουν υπηρεσίες στους τελικούς καταναλωτές ονομάζονται ...

Απάντηση:

προμηθευτές.

ΕΝΟΤΗΤΑ 7**7.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 1/3**

Πώς κατηγοριοποιείται η δομή του τουριστικού κλάδου;

Ενδεικτική απάντηση:

Η δομή αυτή διαχωρίζεται σε:

- προμηθευτές που είναι οι διάφορες υπηρεσίες που προσφέρονται στους τελικούς καταναλωτές. Οι υπηρεσίες αυτές είναι: ξενοδοχεία, επιχειρήσεις μεταφορών, σιδηροδρομικές εταιρίες, ναυτιλιακές εταιρίες, αεροπορικές εταιρίες, εταιρίες ενοικιάσεως αυτοκινήτων, θέατρα, μουσεία, κέντρα διασκέδασης, χώροι συναυλιών, συνεδριακά κέντρα κ.ά.
- και ενδιάμεσους ή μεσάζοντες που είναι οι επιχειρήσεις που μεσολαβούν



ανάμεσα στους προμηθευτές και τον τελικό καταναλωτή (π.χ. τουριστικά πρακτορεία, τουριστικά γραφεία κ.ά.).

7.2 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 2/3

Η πληροφορική και οι επικοινωνίες χρησιμοποιούνται σήμερα από πολλές τουριστικές και ξενοδοχειακές επιχειρήσεις όπως:

Ενδεικτική απάντηση:

Εστιατόρια, τουριστικά πρακτορεία, καζίνα, αεροπορικές εταιρίες, αεροπορικές εταιρίες, εταιρίες χερσαίων μεταφορών, και από φοιτητές και εκπαιδευτικούς ξενοδοχειακών και τουριστικών επαγγελμάτων.

7.3 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 3/3

Τι είναι το Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα Τουριστικού Πρακτορείου;

Ενδεικτική απάντηση:

Το Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα Τουριστικού Πρακτορείου, είναι ένα σύστημα που αξιοποιεί την τεχνολογία της πληροφορικής και των επικοινωνιών και υποστηρίζει το μάρκετινγκ των επιχειρήσεων χρησιμοποιώντας τη σύγχρονη τεχνολογία.



5.35. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ09_Εφαρμογή της Πληροφορικής στην Ξενοδοχειακή Βιομηχανία_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 09
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ09_Εφαρμογή της Πληροφορικής στην Ξενοδοχειακή Βιομηχανία_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	τηλεφωνικό κέντρο, χρηματοκιβώτιο, έξυπνες κάρτες, τουριστικά καταλύματα, κλειδαριά, κάμερες, συστήματα συναγερμού, κάρτες, χρονοπαρουσία, αυτοματισμός, εκτυπωτές, lobby, info kiosk, κλειδαριές, υπολογιστής, pay TV, εισοδοι, reception, δωμάτιο του μέλλοντος, εφαρμογές, ταξιδιώτες, ξενοδοχεία, τεχνολογικά συστήματα, σχεδιάγραμμα, ανάγκες, εφαρμογές, επιχείρηση, ξενοδοχείο, τεχνολογία, διευθυντής, πληροφορική, πελάτες, ικανοποίηση, συνέντευξη, δυσαρέσκεια, πελάτης, ευχαρίστηση, διαμονή, προσπάθεια, γρηγοράδα, δοκιμασία, χαμόγελο, εφαρμογή, παιχνίδι, αξιολόγηση, στάδια, τεχνολογίες, τμήματα, κόστος, κλήση, τμήμα υποδοχής, οροφοκομία, συνέδρια, υπηρεσίες, πολλαπλή επιλογή, τηλεφωνικό, κέντρο, τμήμα, Υποδοχής, Info, Kiosk, Πληροφορίες, εκδηλώσεις, προσδοκίες, απαιτήσεις, ηρεμία, απόλαυση, μείωση, κόστους, αύξηση, πωλήσεων, ξενοδόχος, εσόδων, κέρδους, τηλεόραση, σύστημα, αναχώρηση, έλεγχος, πρόσβαση, έξυπνη, κάρτα, point, sale, αυτοματισμός, μέλλον, info, kiosk, τερματικό, ηλεκτρονικό, θυρωρείο, κτίρια, δημόσιες σχέσεις, τρόφιμα, ποτά, μάρκετινγκ, παραγγελιοληψία, ασφάλεια, κρατήσεις, αγορές, δωμάτιο, ασύρματα, λογισμικά, βιοτικό, επίπεδο, τεχνολογία, πληροφορική, επικοινωνία, τομέας, εργασία, εικονική, πραγματικότητα, βιομετρικό
Επιστημονική/Θεωρητική	<ul style="list-style-type: none"> Εφαρμογή των Τ.Π.Ε. στις Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές



Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<p>Επιχειρήσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμογές πληροφορικής τεχνολογίας, που καλύπτουν έναν ευρύ τομέα επιχειρησιακών αναγκών του ξενοδοχείου • Ανάγκες του ξενοδοχείου στις οποίες υπάρχει η δυνατότητα εφαρμογής των Τεχνολογιών πληροφορικής και Επικοινωνιών
--	--

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στην καταγραφή των αναγκών του ξενοδοχείου στις οποίες υπάρχει η δυνατότητα εφαρμογής των Τεχνολογιών πληροφορικής και Επικοινωνιών.
ΔΣ2	να αναφέρονται στις εφαρμογές των Τεχνολογιών Πληροφορικής και Επικοινωνιών.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/5

Η εφαρμογή της τεχνολογίας αναμένεται ότι θα έχει αρνητικές επιπτώσεις στον τελικό καταναλωτή.

Απάντηση:

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/5

Η εφαρμογή της τεχνολογίας μπορεί να βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

**Απάντηση:**

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/5

Η τεχνολογία σήμερα εφαρμόζεται σε μερικά τμήματα του ξενοδοχείου.

Απάντηση:

Λάθος

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/5

Οι εφαρμογές της τεχνολογίας δημιουργούν «Έξυπνα δωμάτια» τα οποία είναι σε θέση να προσαρμόζονται στις ιδιαίτερες ανάγκες του κάθε πελάτη.

Απάντηση:

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/5

Η μείωση του κόστους είναι σημαντικό κίνητρο για τον ξενοδόχο και γι' αυτό το κάθε ξενοδοχείο προωθεί την εφαρμογή της τεχνολογίας.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/3**

Το τηλεφωνικό κέντρο βρίσκεται ...

Απάντηση:

στο τμήμα υποδοχής.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/3

Οι προσδοκίες και οι απαιτήσεις των ταξιδιωτών - πελατών έχουν αυξηθεί για τον εξής λόγο:

**Απάντηση:**

επιζητούν την απόλαυση και την ηρεμία μέσα από ένα ταξίδι.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/3

Ποιο από τα πιο κάτω είναι λάθος;

Χρησιμοποιώντας και εφαρμόζοντας την τεχνολογία, ο κάθε επιχειρηματίας ξενοδόχος έχει σαν στόχο να συνδυάσει ...

την αύξηση των υπαλλήλων του.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 1/4**

Ποια στοιχεία συνδυάζει το δωμάτιο του ξενοδοχείου στο άμεσο μέλλον;

Ενδεικτική απάντηση:

Οι μαθητές, θα μπορούσαν να αναφερθούν σε κάποια από τα πιο κάτω στοιχεία που θα συνδυάζει το δωμάτιο του ξενοδοχείου στο άμεσο μέλλον, όπως:

Στην ύπαρξη ψηφιακής κάμερας που αντικαθιστά το συνηθισμένο μάτι στην πόρτα του δωματίου. Αυτό το μηχάνημα δεν καταγράφει, απλά δείχνει τι υπάρχει έξω από το δωμάτιο με πανοραμικό φακό όπου καλύπτει περισσότερες λεπτομέρειες παρά με το συνηθισμένο τρόπο κοιτάγματος. Επίσης υπάρχει ένα μικρό κουτί έξω από το δωμάτιο, που είναι το κουδούνι, αλλά επιπρόσθετα λειτουργεί όπως και η καρτέλα που συνήθως υπάρχει έξω από τα δωμάτια και λέει «Μην ενοχλείτε» ή «Φτιάξτε/Καθαρίστε το δωμάτιο».

Ο πελάτης μπορεί μέσα από το δωμάτιο να πατήσει την επιλογή που θέλει.

Επίσης ο ψηφιακός βοηθός πελατών με τον οποίο ο πελάτης μπορεί να ρυθμίσει τα φώτα, το κλιματιστικό, τον ανεμιστήρα κ.λπ. χωρίς να χρειάζεται να το κάνει από την κάθε συσκευή ξεχωριστά.

Αναφορά θα μπορούσε να γίνει και στο κέντρο πολυμέσων του ξενοδοχείου από το οποίο οι πελάτες μπορούν να επιλέξουν τη μουσική που θέλουν να ακούσουν, την ταινία που θέλουν να παρακολουθήσουν καθώς και να ελέγξουν το ηλεκτρονικό τους ταχυδρομείο.

6.2 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 2/4

Καταγράψτε σε 5-6 γραμμές τους λόγους που οδήγησαν στην αύξηση των προσδοκιών



και των απαιτήσεων των πελατών των ξενοδοχείων.

Ενδεικτική απάντηση:

Οι λόγοι που οδήγησαν στην αύξηση των προσδοκιών και των απαιτήσεων των πελατών των ξενοδοχείων είναι:

Η αύξηση του στρες και η ανάγκη καταπολέμησης του μέσα από ένα ταξίδι. Επίσης η έντονη εισαγωγή της τεχνολογίας στην καθημερινή ζωή και στον επαγγελματικό τους χώρο καθώς και η αυξημένη πρόσβαση σε πληροφορίες και γνώσεις για τον προορισμό τους και για τις υπηρεσίες που θα πρέπει να αναμένουν. Τέλος η βελτίωση του βιοτικού επιπέδου τους και στις πολλές επιλογές που προσφέρονται από τους ανταγωνιστές.

6.3 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 3/4

Σε ποιους τομείς εργασίας του ξενοδοχείου μπορεί να χρησιμοποιηθούν λογισμικά εφαρμογών;

Ενδεικτική απάντηση:

Λογισμικά εφαρμογών μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα πιο κάτω τμήματα:

- Τμήμα Υποδοχής - Θυρωρείο
- Τμήμα Οροφοκομίας
- Τμήμα διαχείρισης κτηριακών εγκαταστάσεων και συστημάτων ασφαλείας
- Τμήμα διεκπεραίωσης σεμιναρίων, συνεδρίων
- Τμήμα τροφίμων και ποτών
- Τμήμα Μάρκετινγκ και διαχείρισης σχέσεων πελατών, εφαρμογές διαδικτύου
- Λογιστήριο.

6.4 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 4/4

Δώστε παραδείγματα εφαρμογής των τεχνολογιών πληροφορικής και επικοινωνιών σε κάθε τομέα εργασίας.

Ενδεικτική απάντηση:

Παραδείγματα εφαρμογής των τεχνολογιών πληροφορικής και επικοινωνιών σε κάθε τομέα εργασίας είναι τα ακόλουθα:

- ασύρματα συστήματα check-in και check-out που βοηθούν στη γρήγορη και προσωπική εξυπηρέτηση στην υποδοχή



- ειδικά συστήματα ελέγχου της κατάστασης ενός δωματίου που διευκολύνουν το τμήμα ορόφων και εξασφαλίζουν την ανενόχλητη διαμονή του πελάτη
- έξυπνα συστήματα πυρασφάλειας και εξοικονόμησης ενέργειας που εξοικονομούν σοβαρό κόστος και συνδράμουν και στην προστασία του περιβάλλοντος
- ειδικά online συστήματα που είναι σε θέση να προσαρμόσουν εικονικά μία συνεδριακή αίθουσα χρησιμοποιώντας τις πραγματικές διαστάσεις της και τον εξοπλισμό της ανάλογα με τις ανάγκες του πελάτη όπου και να βρίσκεται αυτός εξοικονομώντας χρόνο και χρήμα και από τον πελάτη και από τον ξενοδόχο
- αυτόματα συστήματα λήψης παραγγελίας στα επισιτιστικά τμήματα και αυτοματοποιημένες μέθοδοι μέτρησης θερμοκρασιών και τήρησης των προδιαγραφών στις κουζίνες που εξασφαλίζουν τις σωστές συνθήκες συντήρησης ανεξάρτητα από τον ανθρώπινο παράγοντα και υγιεινές μεθόδους μαγειρέματος σύμφωνα με τις απαιτήσεις του HACCP
- λεπτομερή ηλεκτρονικά συστήματα παρακολούθησης των αγοραστικών συνηθειών και των ενδιαφερόντων των πελατών των ξενοδοχείων που οδηγούν στην καλύτερη ικανοποίηση των αναγκών τους και στη γρήγορη προσαρμογή των υπηρεσιών των ξενοδοχείων ανάλογα με τη ζήτηση.



5.36. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ10_Διαχείριση Προμηθειών (Εφοδιασμός και Αποθέματα)_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 10
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ10_Διαχείριση Προμηθειών (Εφοδιασμός και Αποθέματα)_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	προσφορές, τιμοκατάλογοι, προμηθευτές, αποθήκη, αιτήσεις, παραλαβή, αποθέματα, αγορές, απογραφή, διακινήσεις, εφοδιασμός, τιμοκατάλογοι, καταγραφή, requisition, προσφορά, τεχνολογία, πληροφορική, ξενοδοχείο, κόστος, φαγητό, ποτό, αποθηκάριος, τρόφιμο, συγκύρισμα, κουζίνα, μάγειρας, δελτίο, παραγγελίας, εφοδιασμός, κρυπτόλεξο, φόρμα, προμηθευτής, απόθεμα, POS, F & B, ασύρματο, παραγγελιοληψία, τραπεζοκόμος, ορολογία, εφαρμογή, touch screen, οθόνες αφής, επιχείρηση, επισιτιστική, τμήματα
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμογή των ΤΠΕ στην τουριστική και ξενοδοχειακή βιομηχανία • Διαχείριση προμηθειών (εφοδιασμός και αποθέματα) • F&B (Διαχείριση τμήματος τροφίμων και ποτών) • POS (Διαχείριση σημείων πώλησης) • Μάρκετινγκ και διαχείριση σχέσεων πελατών (CRM)



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στις εφαρμογές της σύγχρονης τεχνολογίας στη διαχείριση του εστιατορίου και της κουζίνας όσον αφορά τον εφοδιασμό και τα αποθέματα.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4
<p><u>4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/7</u></p> <p>Η βιομηχανία του τουρισμού έχει επηρεαστεί ελάχιστα από την εξέλιξη της τεχνολογίας.</p> <p><u>Απάντηση:</u></p> <p>Λάθος</p>
<p><u>4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/7</u></p> <p>Η χρήση της τεχνολογίας στην έκδοση τροφίμων και ποτών παρέχει τη δυνατότητα στον αποθηκάριο να ενημερώνεται αμέσως για τις παραγγελίες των τμηματάρχων του ξενοδοχείου.</p> <p><u>Απάντηση:</u></p> <p>Σωστό</p>
<p><u>4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/7</u></p> <p>Με τη χρήση της τεχνολογίας μπορούμε να πάρουμε πληροφορίες για τα αποθέματα της αποθήκης.</p> <p><u>Απάντηση:</u></p> <p>Σωστό</p>



4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/7

Ένα από τα μειονεκτήματα της εφαρμογής της τεχνολογίας είναι η μείωση των αποθεμάτων.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/7

Η εφαρμογή της τεχνολογίας στις αγορές τροφίμων και ποτών επιτρέπει στη διεύθυνση να έχει εύκολη πρόσβαση στις πληροφορίες για να παίρνονται πιο σωστές αποφάσεις.

Απάντηση:

Σωστό

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/7

Η εφαρμογή της τεχνολογίας αντικαθιστά τη χειρόγραφη διαδικασία.

Απάντηση:

Σωστό

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/7

Η τεχνολογία σήμερα εφαρμόζεται και αποδίδει στη βιομηχανία του τουρισμού αρνητικά αποτελέσματα.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/4

Μέσα στα επόμενα χρόνια ο αριθμός των εργαζομένων στη βιομηχανία τουρισμού εκτιμάται ότι θα φθάσει ...

**Απάντηση:**

τα 385 εκατομμύρια εργαζόμενους.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/4

Ο σερβιτόρος που εισάγει την παραγγελία σε ένα υπολογιστή χειρός ενεργεί ...

Απάντηση:

ως παροχέας πληροφοριών προς την κουζίνα και το μπάρ.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/4

Ποιος κατατάσσεται ως ο πρώτος παγκόσμιος εργοδότης;

Απάντηση:

Ο τουρισμός

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/4

Ο τραπεζοκόμος που εισάγει την παραγγελία σε έναν υπολογιστή χειρός έχει τη δυνατότητα να ...

Απάντηση:

βλέπει τις εκκρεμότητες του τραπεζιού.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου**

Ποια τα πλεονεκτήματα της εφαρμογής της τεχνολογίας στο τμήμα τροφίμων και ποτών;

Ενδεικτική απάντηση:

Τα σημαντικότερα πλεονεκτήματα της εφαρμογής της τεχνολογίας στο τμήμα τροφίμων και ποτών είναι:

- ο μηδενισμός των αποστάσεων
- η αύξηση απόδοσης και ευελιξίας των υπαλλήλων
- η μείωση ανθρώπινου δυναμικού χωρίς επιπτώσεις στη λειτουργικότητα λόγω της ελαχιστοποίησης του χρόνου εκτέλεσης παραγγελιών-αγορών



κτλ.

- η αποφυγή λαθών (π.χ. καταγραφή προϊόντων, τιμής)
- η διαχείριση πολλαπλών παραγγελιών σε σύντομο χρονικό διάστημα
- ο αυτόματος έλεγχος της αποθήκης
- η καλύτερη εφαρμογή των διαδικασιών και της τιμολογιακής πολιτικής
- ο έλεγχος των πωλήσεων
- ο έλεγχος των πωλήσεων των σερβιτόρων
- η έκδοση λογιστικών αναφορών σε ημερήσια, εβδομαδιαία και μηνιαία βάση
- η μείωση των αποθεμάτων
- η παρακολούθηση του κόστους
- η αυτόματη ενημέρωση για την ημερομηνία λήξης των προϊόντων
- ο υπολογισμός της τιμής πώλησης
- η βελτίωση της εξυπηρέτησης πελατών.

5.37. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ11_Επαγγελματική Ηθική_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 11
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ11_Επαγγελματική Ηθική_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	άργηση, επιφόρτιση, καθηκόντων, αναπηρικό, ξενοδοχείο, επαγγελματική αγωγή, νόμος, ηθική, συμπεριφορά, αλληλοσεβασμός, συνεργασία, κανόνες, ομαδικότητα, αξίες, αρχές, ικανότητα, προσωπικότητα, συνείδηση, ευαισθησία, ειλικρίνεια, φιλικότητας, υποχρεωτικός, γραπτός, δικαιώματα, κοινωνία, εκτίμηση, ιστοσελίδα, εργασία, αναγκαιότητα, συνείδηση, υπευθυνότητα, αξία, λογοδοσία,



	<p>εμπιστοσύνη, κοιμάται, μπάρμαν, δωμάτιο, τόνος φωνής, διευθυντής, κοινωνία, ηθικής, νόμους, δικαίου, ομαδικότητα, συναδελφσύνη, δίκαιη αντιμετώπιση, επιχείρηση, καλό, όνομα, κλοπή, τιμή, υπεύθυνος, υφιστάμενος, εκμετάλλευση, παράνομο, λεφτά, προϊστάμενος, διαφήμιση, προθυμία, εξυπηρέτηση, άρνηση, εκπαιδευτικό παιχνίδι, επαγγελματικοί, , προσωπικότητα, ομάδα, αγωγή, δικαιώματα, υποχρεώσεις, συνάδελφος, φήμη, προσωπικό, κρίσεις, πελάτες, προθυμία, τιμιότητα, ηθικοί κανόνες, κατανοώ, διεύθυνση, διαφορές</p>
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Επαγγελματική Αγωγή • Επαγγελματική ηθική, αξίες και κανόνες ηθικής συμπεριφοράς, ηθική και νόμος • Διαφορά μεταξύ ηθικής και νόμου • Αξίες και τους κανόνες ηθικής συμπεριφοράς έναντι: της επιχείρησης, της διεύθυνσης, των προϊσταμένων, των υφισταμένων

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να δίνουν ορισμό της έννοιας της Επαγγελματικής Ηθικής.
ΔΣ2	να επεξηγούν τη διαφορά μεταξύ ηθικής και νόμου.
ΔΣ3	να αναλύουν τις αξίες και τους κανόνες ηθικής συμπεριφοράς έναντι: <ul style="list-style-type: none"> • της επιχείρησης • της διεύθυνσης • των προϊσταμένων • των υφισταμένων.



Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1

1.2 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου

Τι εννοούμε με τον όρο επαγγελματική ηθική; Πώς θα έπρεπε να συμπεριφερθεί ο υπάλληλος;

Ενδεικτική απάντηση:

Επαγγελματική ηθική είναι το σύνολο των ηθικών κανόνων, συνηθειών και αντιδράσεων που συνθέτουν τη συνείδηση μας καθώς και την προσωπικότητά μας και που θα πρέπει να έχουν οι υπάλληλοι μιας επιχείρησης.

Οι υπάλληλοι πρέπει να είναι στην ώρα τους. Ένας από τους σημαντικότερους κανόνες είναι να εξυπηρετούν και να βοηθούν τους πελάτες με άψογη συμπεριφορά, αμέσως και αποτελεσματικά.

4.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 1/3

Να δώσετε τον ορισμό της ηθικής.

Ενδεικτική απάντηση:

Ηθική είναι ο κλάδος της Φιλοσοφίας που ασχολείται με την εύρεση του τι είναι αποδεκτό και ορθό και τι ανάρμοστο και λανθασμένο. Η ηθική υπόκειται σε μεταβολές που εξαρτώνται από την κοινωνία στην οποία εφαρμόζεται. Έτσι, παράγοντες που επηρεάζουν το κοινωνικό σύνολο δύνανται να επιφέρουν αλλαγές και στο σώμα της ηθικής.

4.2 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 2/3

Να εξηγήσετε τον όρο ήθος.

Ενδεικτική απάντηση:

Ήθος είναι η βαθύτερη διαμόρφωση και καλλιέργεια του χαρακτήρα του ανθρώπου, ώστε να συμπεριφέρεται λογικά, με μέτρο και αξιοπρέπεια, σεβόμενος τον εαυτό του και τους



άλλους.

4.3 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 3/3

Να εξηγήσετε με λεπτομέρεια πώς η συμπεριφορά του προσωπικού μπορεί να βοηθήσει στην επίτευξη και διατήρηση του καλού ονόματος της επιχείρησης.

Ενδεικτική απάντηση:

Τα πιο κάτω μπορούν να βοηθήσουν στην επίτευξη και διατήρηση του καλού ονόματος της επιχείρησης:

- να δείχνετε ενδιαφέρον για την εργασία σας
- να ενημερώνεστε συχνά για το αντικείμενό σας
- να προσαρμόζεστε στις νέες τάσεις της εργασίας σας
- να αποφεύγετε τις σπατάλες
- να αναπτύσσετε πρωτοβουλία
- να υποστηρίζετε τα συμφέροντα και την πολιτική της επιχείρησης
- κάθε λάθος να διορθώνεται διακριτικά
- να αναγνωρίζετε, να κατανοείτε και να ανταποκρίνεστε αμέσως στις απαιτήσεις και τις ανάγκες του πελάτη
- να κατευθύνετε τον πελάτη στο κατάλληλο τμήμα ή συνάδελφο σας για την ικανοποίηση της απαίτησης ή της ανάγκης του
- να προσφέρετε το κατάλληλο προϊόν ή υπηρεσία, ανάλογα με τις απαιτήσεις και τις ανάγκες του πελάτη
- να προσφέρετε αναβάθμιση του προϊόντος ή της υπηρεσίας και εναλλακτικές επιλογές
- να γνωρίζετε και να αναφέρετε όλες τις πληροφορίες και τα πλεονεκτήματα του προϊόντος ή της υπηρεσίας που προσφέρετε
- να προτρέπετε τον πελάτη να αγοράσει ή να κρατήσει το προσφερόμενο προϊόν ή υπηρεσία
- να ολοκληρώνετε την πώληση
- να ακολουθείτε τους κανονισμούς της εργασίας
- να αντιμετωπίζετε τυχόν προβλήματα
- να αναφέρετε τυχόν προβλήματα.



ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/4

Ποιο από τα παρακάτω δεν ισχύει;

Οι παράγοντες που αλληλεπιδρούν με την ηθική είναι ...

Απάντηση:

το πολιτικό περιβάλλον.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/4

Υπάρχουν μερικές ηθικές αρχές οι οποίες θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως παγκόσμιες.

Μια από αυτές είναι ...

Απάντηση:

η αρχή που αφορά την ελευθερία μας.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/4

Ποιο από τα πιο κάτω ταιριάζει καλύτερα στη διατήρηση των καλών σχέσεων μεταξύ συναδέλφων.

Απάντηση:

Να είναι ευγενικοί.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/4

Ποιο από τα πιο κάτω ταιριάζει όσον αφορά τη συμπεριφορά του προσωπικού προς τους προϊστάμενους.

Απάντηση:

Να αποδέχεται την επιτήρηση με προθυμία.

**ΕΝΟΤΗΤΑ 7****7.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/8**

Η ηθική παραμένει πάντα η ίδια.

Απάντηση:

Λάθος

7.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/8

Η χρήση δούλων στην Αρχαία Ελλάδα ήταν απαράδεκτη.

Απάντηση:

Λάθος

7.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/8

Ο ηθικός νόμος είναι ο κατά παράδοση αποδεκτός άγραφος νόμος που ισχύει σε μια κοινωνία.

Απάντηση:

Σωστό

7.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/8

Οι κώδικες ηθικής της Κίνας είναι οι ίδιοι με αυτούς των δυτικών κοινωνιών.

Απάντηση:

Λάθος

7.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/8

Η τεχνολογία επηρεάζει ελάχιστα την ηθική.

Απάντηση:

Λάθος

7.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/8

Μια από τις τακτικές που συμβάλλουν στη διατήρηση των καλών σχέσεων μεταξύ συναδέλφων είναι και η τήρηση του ωραρίου εργασίας.



Απάντηση:

Σωστό

7.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/8

Οι προϊστάμενοι πρέπει να χρησιμοποιούν τον κατάλληλο τρόπο επικοινωνίας ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες των υφισταμένων τους.

Απάντηση:

Σωστό

7.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/8

Η προσωπική εμφάνιση και καθαριότητα συμβάλλει ελάχιστα στη διατήρηση καλών σχέσεων.

Απάντηση:

Λάθος



5.38. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ12_Προσωπικές/Ατομικές Ανάγκες του Πελάτη και Τύποι Πελατών_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 12
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ12_Προσωπικές/Ατομικές Ανάγκες του Πελάτη και Τύποι Πελατών_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	δαιτολόγιο, αναπηρικό, υγείας, ικανοποιήσει, ανάγκες, προδιαγραφές, μέθη, κάπνισμα, φαγητό, παράφρονα, τσιγάρο, δωμάτιο, απαγορεύεται, κουλτούρα, εργαζόμενος, υπάλληλος, ξενοδοχείο, ανάγκη, πελάτης, διευθυντής, προσωπικό, προσωπικές, ατομικές ανάγκες, απαιτήσεις, προσωπικότητα, εθνικότητα, θρησκεία, αναγνώριση, κοινωνικός, φιλικός, φλύαρος, κατανόηση, τύποι πελατών, αντιμετώπιση, διάγνωση, διπλωματία, λεπτότητα, σεβασμός, εχθρικότητα, συμπεριφορά, κατανόηση, επιθυμία, άρνηση, απολογούμαι, σεβασμός, αποδέχομαι, αγένεια, προσβολή, συγκέντρωση, παράπονο, προθυμία, αναγνωρίζουμε, ασφάλεια, επιμέρους, κρυπτόλεξο, ανθρώπινη, ανθρώπινες, βασικές, αναγνωρίσω, ικανοποιήσω, τύποι, πελατών, αντιμετωπίζω, τρόποι
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Επαγγελματική Αγωγή • Προσωπικές/ατομικές ανάγκες του πελάτη που επηρεάζουν την επιλογή της Ξενοδοχειακής και Επισιτιστικής επιχείρησης • Τύποι πελατών και τους τρόποι διάγνωσης των αναγκών τους



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να εξηγούν τις προσωπικές/ατομικές ανάγκες του πελάτη που επηρεάζουν την επιλογή της Ξενοδοχειακής και Επισιτιστικής επιχείρησης.
ΔΣ2	να αναφέρονται στους τύπους πελατών και τους τρόπους διάγνωσης των αναγκών τους.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 3

3.4 Διάφοροι τύποι πελατών και τρόποι διάγνωσης των αναγκών τους

Ένας πελάτης διαμένει στο ξενοδοχείο μόνος του. Τον περισσότερο του χρόνο τον περνά στο μπαρ του ξενοδοχείου εκεί όπου μπορεί να μιλήσει με τον μπάρμαν και να συναντήσει άλλους θαμώνες και να αναπτύξει μια φιλική σχέση μαζί τους. Του αρέσει να κάνει φίλους, ίσως γιατί είναι άτομο κοινωνικό και φιλικό. Του αρέσει επίσης να συζητά για διάφορα θέματα όπως ποδόσφαιρο, θέματα πολιτικού περιεχομένου, τις καιρικές συνθήκες και άλλα διάφορα. Αδιαφορεί στο ότι ο μπάρμαν έχει να εξυπηρετήσει και άλλους πελάτες, δεν αντιλαμβάνεται πότε πρέπει να σταματήσει με αποτέλεσμα να γίνεται και ενοχλητικός τόσο προς τους πελάτες όσο και προς τους υπαλλήλους.

Ποιος κατά τη γνώμη σας είναι ο τύπος του συγκεκριμένου πελάτη και πώς θα τον αντιμετωπίζατε χωρίς να παρεξηγηθείτε;

Ενδεικτική απάντηση:

Ο τύπος του συγκεκριμένου πελάτη μπορεί να είναι ο κοινωνικός ή και ο φλύαρος.

Ο τρόπος αντιμετώπισης του κοινωνικού πελάτη:

Προσπαθήστε να κρατήσετε την απόστασή σας, έτσι ώστε να μην παρεξηγηθεί η φιλικότητά σας.

Ο τρόπος αντιμετώπισης του φλύαρου πελάτη:

Μην είστε απότομος και αγενής και μην τον παρεξηγήτε. Με ευγενικό τρόπο και χαμόγελο



προσπαθήστε να σταματήσετε τη συνομιλία σας και συνεχίστε τη δουλειά σας.

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/6

Ένα ξενοδοχείο δεν έχει υποχρέωση να ικανοποιήσει τις προσωπικές και ατομικές ανάγκες των πελατών του.

Απάντηση:

Λάθος

5.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/6

Το προσωπικό πρέπει να βλέπει τα παράπονα των πελατών, ως ένα μέσο με το οποίο μπορούν να αντιμετωπιστούν τα λάθη και οι ελλείψεις έτσι ώστε αυτά να ελαχιστοποιηθούν και να εκλείψουν.

Απάντηση:

Σωστό

5.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/6

Ένα ξενοδοχείο δεν πρέπει να προσφέρει διαμονή σε οικογένειες με παιδιά γιατί τις πλείστες φορές τα παιδιά είναι ενοχλητικά και εξάλλου το εισόδημα που προέρχεται από αυτά είναι μηδαμινό.

Απάντηση:

Λάθος

5.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/6

Το ξενοδοχείο είναι μια μικρή κοινωνία. Οι φιλοξενούμενοι προέρχονται από διάφορες χώρες, ο κάθε - ένας επέλεξε το συγκεκριμένο ξενοδοχείο για τους δικούς του λόγους. Υπάρχουν διάφοροι τύποι πελατών και ο καθένας έχει τις δικές του απαιτήσεις και ανάγκες. Το προσωπικό του ξενοδοχείου δεν έχει καμία υποχρέωση να ακούσει τον κάθε πελάτη και τα προβλήματα του. Το προσωπικό πρέπει να είναι συγκεντρωμένο μόνο στη δουλειά του για να μην κάνει λάθη.

**Απάντηση:**

Λάθος

5.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/6

Ένας πελάτης κάθεται στο μπαρ του ξενοδοχείου ο οποίος βρίσκεται υπό την επήρεια οινοπνεύματος και φλυαρεί με αποτέλεσμα να ενοχλούνται οι άλλοι πελάτες. Ο μπάρμαν πρέπει να του ζητήσει να φύγει γιατί είναι ενοχλητικός.

Απάντηση:

Λάθος

5.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/6

Οι ατομικές ανάγκες των πελατών διαφοροποιούνται ανάλογα με την εμφάνιση τους.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/4**

Ο κοινωνικός τύπος πελάτη είναι αυτός ...

Απάντηση:

που είναι φιλικός και ανοικτός προς τους άλλους.

6.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/4

Ο φλύαρος τύπος πελάτη είναι αυτός ...

Απάντηση:

που μιλάει πολύ.

6.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/4

Ο συνεσταλμένος τύπος πελατών είναι άτομο ...

**Απάντηση:**

ήρεμο και φαίνεται ικανοποιημένο αλλά μπορεί να μην είναι.

6.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/4

Μέσα σε ο πελάτης σχηματίζει άποψη για το ξενοδοχείο.

Απάντηση:

δύο λεπτά.

ΕΝΟΤΗΤΑ 7**7.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 1/2**

Εκτός από τις βασικές ανθρώπινες ανάγκες που όλοι οι πελάτες πρέπει να έχουν όταν επιλέγουν μια ξενοδοχειακή μονάδα είναι πολύ σημαντικό το ξενοδοχείο να μπορεί να αναγνωρίσει και να ικανοποιήσει τις ατομικές / προσωπικές ανάγκες των πελατών του.

Εξηγήστε τι εννοούμε με τα πιο πάνω και δώστε δύο παραδείγματα.

Ενδεικτική απάντηση:

Οι επιμέρους ανθρώπινες ανάγκες των πελατών μας οι οποίες μπορεί να είναι διαφορετικές από πελάτη σε πελάτη. Οι ατομικές ανάγκες των πελατών διαφοροποιούνται ανάλογα με:

- τη θρησκεία / εθνικότητά τους
- τα ενδιαφέροντά τους
- την ηλικία τους
- τον τύπο τους
- τους λόγους που πήγαν διακοπές.

Παραδείγματα ικανοποίησης των ατομικών αναγκών των πελατών:

- γεύματα ανάλογα με τη θρησκεία του πελάτη
- γεύματα χορτοφάγων
- υγιεινά γεύματα
- ειδικές ράμπες για άτομα που χρησιμοποιούν αναπηρικό καροτσάκι
- δωμάτια μεγαλύτερων διαστάσεων για άτομα που χρησιμοποιούν αναπηρικό καροτσάκι



- δωμάτια καπνιστών και μη καπνιστών
- ειδικοί χώροι για απασχόληση των παιδιών από προσοντούχα άτομα κατά τη διάρκεια της ημέρας
- να υπάρχει υπηρεσία νταντάς κατά τη διάρκεια της νύκτας
- να υπάρχουν χώροι για το άλλαγμα των βρεφών
- δυνατότητα αναβάθμισης δωματίου χωρίς καμία χρέωση σε νεόνυμφους ή επαναλαμβανόμενους πελάτες
- να υπάρχουν υπηρεσίες κομμωτηρίου, γυμναστήριο, περιποίηση προσώπου και σώματος
- να υπάρχει υπηρεσία δωματίου (Room Service)
- να υπάρχει η δυνατότητα χρήσης της τεχνολογίας στους κοινόχρηστους χώρους και στα δωμάτια των πελατών.

7.2 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 2/2

Να καταγράψετε τους διάφορους τύπους πελατών και να εισηγηθείτε με ποιους τρόπους θα αντιμετωπίζατε τον κάθε τύπο ξεχωριστά.

Ενδεικτική απάντηση:

Ο κοινωνικός: Προσπαθήστε να κρατήσετε την απόστασή σας, έτσι ώστε να μην παρεξηγηθεί η φιλικότητά σας.

Ο απρόσεκτος: Μην τον κάνετε να νιώθει αδέξιος. Μην τον προσβάλετε. Αντικαταστήστε τη ζημιά, αν χρειαστεί και αν μπορείτε.

Ο βιαστικός: Πληροφορήστε, αν χρειάζεται, τους άλλους πελάτες ότι αυτός ο πελάτης βιάζεται και ίσως αν χρειαστεί να εξυπηρετηθεί πρώτος. Ενημερώστε τον για το χρόνο παράθεσης και εισηγηθείτε φαγητά που δεν χρειάζονται πολύ χρόνο για να ετοιμαστούν.

Ο φλύαρος: Μην είστε απότομος και αγενής και μην τον παρεξηγείτε. Με ευγενικό τρόπο και χαμόγελο προσπαθήστε να σταματήσετε τη συνομιλία σας και συνεχίστε τη δουλειά σας.

Ο παραπονούμενος: Ακούστε το πρόβλημά του, απολογηθείτε και προσπαθήστε να βρείτε λύση.

Ο συνεσταλμένος: Μην τον αγνοήσετε, μιλήστε του και προσπαθήστε να μάθετε αν υπάρχει κάτι που θα ήθελε και μπορείτε να κάνετε για αυτόν.

Ο απαιτητικός: Να είστε ήρεμοι. Ακούστε τον προσεκτικά. Μεταχειριστείτε τον όπως ο ίδιος ζητά. Οι απαιτήσεις του είναι συνήθως ουσιώδεις για μια καλή εξυπηρέτηση.

Ο εχθρικός: Δείξτε του σεβασμό. Μην εκνευρίζετε. Δείξτε προθυμία να τον



εξυπηρετήσετε. Χαιρετίστε τον έστω και αν δεν σας το ανταποδίδει.

Ο φιλικός: Σε καμία περίπτωση μην επιτρέψετε χαμηλό βαθμό εξυπηρέτησης επειδή ο πελάτης είναι βολικός.

Τα παιδιά: Δώστε τους βιβλία , επιτραπέζια παιχνίδια , χρωματιστά μολύβια και χαρτί για να ζωγραφίζουν. Παρέχετε τους κατάλληλο άτομο για να τα ψυχαγωγεί.

5.39. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ13_Χειρισμός Προβλημάτων και Παραπόνων_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 13
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ13_Χειρισμός Προβλημάτων και Παραπόνων_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	ανάγκες, πελάτης, υπάλληλος, παράπονα, θρησκεία, αναπηρικό καροτσάκι, επαγγελματική αγωγή, παράπονο, αντιμετώπιση, συμπεριφορά, εργαζόμενος, επαγγελματίας, τύποι πελατών, αισθήματα, ηθική, κώδικας, εξυπηρέτηση, επαγγελματική ηθική, αναγκαιότητα, κατ' ευφημισμό όρος, σύγχρονη, επιχείρηση, διαπροσωπικές σχέσεις, ξενοδοχειακή κατανάλωση, χαμόγελο, προθυμία, υπομονή, προσωπικό, πρόβλημα, απαιτήσεις, απαιτητικός, μαγικές εκφράσεις, φιλικότητα, περίπτωση, απρόσεκτος, νεόνυμφος, φλύαρος, μουσουλμάνος, εξειδικεύει, σταματήστε, κουβέντα, συνεχίστε, δουλειά, αναβάθμιση δωματίου, χωρίς χρέωση, διπλωμάτης, ψυχολόγος, ακροατής, υποχρεώσεις, ευθύνες, εαυτού, ειδικές, ευχαριστούμε, εξυπηρετούμε, ελέγχουμε
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Επαγγελματική ηθική (ορισμός ηθικής, επαγγελματικής ηθικής) • Χειρισμός προβλημάτων και παραπόνων • Τύποι πελατών



	<ul style="list-style-type: none"> • Ανάγκες πελατών (προσωπικές και επιμέρους) – Διαφοροποίηση αναγκών πελατών • Ρόλος υπαλλήλου • Αρχές χειρισμού παραπόνων • Κώδικας εξυπηρέτησης πελατών • Μαγικές φράσεις κατά τη συναναστροφή υπαλλήλου με πελάτες
--	---

Διδακτικοί στόχοι

Α/Α	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να αναφέρονται στους τρόπους χειρισμού των προβλημάτων και των παραπόνων των πελατών.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4
<p>4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/5</p> <p>Είναι σημαντικό το εστιατόριο του ξενοδοχείου να προσφέρει γεύματα για χορτοφάγους.</p> <p>Απάντηση:</p> <p>Σωστό</p> <p>4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/5</p> <p>Κάποιοι πελάτες του ξενοδοχείου έχουν την ανάγκη να νιώσουν ευπρόσδεκτοι και σπουδαίοι.</p> <p>Απάντηση:</p> <p>Λάθος</p>



4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/5

Ανάλογα με το πόσο σωστά θα χειριστεί ο υπάλληλος το παράπονο του πελάτη του μπορεί να καθορίσει αν θα χάσει ή αν θα κερδίσει τον πελάτη.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/5

Σχετικά με το χειρισμό των παραπόνων, ο πελάτης αναμένει το διευθυντή του ξενοδοχείου να του λύσει το πρόβλημα και όχι οποιοδήποτε υπάλληλο.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/5

Το προσωπικό που βρίσκεται σε επαφή με τον πελάτη πρέπει να είναι εξουσιοδοτημένο να παίρνει κάποιες αποφάσεις από μόνο του σχετικά με τα παράπονα των πελατών.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5

5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/4

Το παράπονο κάποιου πελάτη μας δίνει την ευκαιρία να δημιουργήσουμε...

Απάντηση:

ένα αφοσιωμένο πελάτη.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/4

Όταν ένας πελάτης κάνει ένα παράπονο, οι υπάλληλοι...

Απάντηση:

σταματούν να μιλούν και ακούνε προσεκτικά.



5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/4

Κάντε τον πελάτη να νιώθει ότι είναι μέρος...

Απάντηση:

της λύσης του προβλήματος.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/4

Επιπρόσθετα από την πραγματική λύση του προβλήματος θα μπορούσατε να προσφέρετε κάτι που ο πελάτης...

Απάντηση:

δεν αναμένει.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6

6.1 Ερώτηση Αντιστοίχισης

Να σύρετε το κουτάκι της δεξιάς στήλης και να το αφήσετε πάνω στο ορθό κουτάκι της αριστερής στήλης.

Απάντηση:

Διπλωμάτης - Έχει καθημερινές επαφές με τους πελάτες του

Ψυχολόγος - Μπαίνει πάντα στη θέση του πελάτη

Ακροατής - Δε διακόπτει τον πελάτη όταν του μιλά



5.40. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ14_Γραπτή και Προφορική Επικοινωνία_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 14
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ14_Γραπτή και Προφορική Επικοινωνία_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	μαθητής, τρόπος, επικοινωνία, τηλέφωνο, χαρτί, υπολογιστής, βιβλίο, ραδιόφωνο, μάθηση, αλληλεπίδραση, υπολογιστής, εκπαίδευση, ομάδες, συζήτηση, ρόλοι, καταγισμός, εισήγηση, μελέτη, περίπτωση, χιονοστιβάδα, δομημένη, ταυτόχρονη, κυκλική, ζεύγη, μορφή, κλίμα, σχολείο, ειδικός, συνέντευξη, παρουσίαση, σύγχρονος, τρόπος, μετάδοση, ανταπόκριση, μέσο, διδασκαλία, πολυμέσο, τεχνολογία, γνώση, πληροφόρηση, αναζήτηση, εικόνα, ήχος, κίνηση, εκπαίδευση, ομαδική, διάταξη, ταυτόχρονη, εφαρμογή, εταιρική, παρατήρηση
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Επικοινωνία • Γραπτή και προφορική επικοινωνία • Αρχές, σκοποί, είδη και μέθοδοι επικοινωνίας • Σύγχρονοι τρόποι επικοινωνίας • Τρόποι επικοινωνίας στην τάξη • Ομαδική εργασία • Συζήτηση • Παιχνίδι



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να περιγράφουν τις αρχές, τους σκοπούς, τα είδη και τις μεθόδους επικοινωνίας.
ΔΣ2	να αναφέρονται στους σύγχρονους τρόπους επικοινωνίας.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/7

Η ορθή επικοινωνία είναι σημαντική στην αποτελεσματική φροντίδα των πελατών.

Απάντηση:

Σωστό

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/7

Η επικοινωνία μπορεί να είναι γραπτή, προφορική και «μη προφορική».

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/7

Η προφορική επικοινωνία αναφέρεται σε επιστολές και έντυπα.

Απάντηση:

Λάθος

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/7

Το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο είναι ένας τρόπος «μη προφορικής» επικοινωνίας.

**Απάντηση:**

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/7

Οι επιστολές που στέλνονται στους πελάτες πρέπει να είναι χειρόγραφες, διότι έτσι δείχνουμε ότι νοιαζόμαστε περισσότερο.

Απάντηση:

Λάθος

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/7

Το πόσο ικανοποιημένοι είναι οι πελάτες εξαρτάται, εν μέρει, από τις ανθρώπινες και επικοινωνιακές δεξιότητες.

Απάντηση:

Σωστό

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/7

Μια κακογραμμένη επιστολή εκθέτει την εικόνα του ξενοδοχείου.

Απάντηση:

Σωστό

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5**

Η προφορική επικοινωνία μπορεί να αναφέρεται ...

Απάντηση:

στην επικοινωνία μέσω τηλεφώνου.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5

Αναφορικά με την τηλεφωνική επικοινωνία το πιο δυνατό εργαλείο μας είναι ...

**Απάντηση:**

η φωνή μας.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5

Όταν συνομιλείτε στο τηλέφωνο με τον πελάτη διατηρείτε τη φωνή σας ...

Απάντηση:

ήρεμη.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Η επικοινωνία πρόσωπο με πρόσωπο αναφέρεται στη(ν) ...

Απάντηση:

προφορική επικοινωνία.

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

Η «μη προφορική» επικοινωνία αναφέρεται στην ...

Απάντηση:

γλώσσα του σώματος.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 1/3**

Ποια είναι η σημαντικότερη διαφορά μεταξύ τηλεφωνικής επικοινωνίας και επικοινωνίας πρόσωπο με πρόσωπο;

Ενδεικτική απάντηση:

Όταν μιλάτε στο τηλέφωνο με τον πελάτη μπορείτε να εφαρμόσετε πολλές από τις τεχνικές που αναφέρονται και στη μέθοδο επικοινωνίας πρόσωπο με πρόσωπο. Υπάρχουν όμως και μερικές διαφορές. Η πιο σημαντική διαφορά είναι ότι κανένας δεν μπορεί να δει τις χειρονομίες, τη στάση του σώματος και την έκφραση του προσώπου σας. Η τηλεφωνική σας τακτική επομένως, απαιτεί ιδιαίτερη προσπάθεια για να δημιουργήσετε καλή εντύπωση. Το πιο δυνατό σας εργαλείο είναι η φωνή σας.



Διατηρήστε τη φωνή σας ήρεμη και σιγανή. Μην αφήνετε το τηλέφωνο να κτυπά. Σταματήστε οτιδήποτε κάνετε και συγκεντρωθείτε στη συνομιλία με τον πελάτη. Ο πελάτης που τηλεφωνεί είναι σε θέση να γνωρίζει αν είστε απόλυτα συγκεντρωμένοι στη συνομιλία σας.

6.2 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 2/3

Οι πελάτες του ξενοδοχείου γίνονται όλο και πιο απαιτητικοί. Τι κατά τη γνώμη σας αναμένουν από τους υπάλληλους του ξενοδοχείου όσον αφορά την εξυπηρέτησή τους;

Ενδεικτική απάντηση:

Οι πελάτες γίνονται πιο συγκεκριμένοι και πιο απαιτητικοί. Συγκεκριμένα ζητούν:

- να έχετε επαγγελματική συμπεριφορά
- να ικανοποιείτε τις προσδοκίες τους
- να ανταποκρίνεστε αποτελεσματικά και να δίνετε σωστές πληροφορίες
- να προσφέρετε επιλογές
- να ικανοποιείτε τις παρακλήσεις τους
- να τους μεταχειρίζεστε με σεβασμό.

6.3 Ερώτηση Ανοιχτού Τύπου 3/3

Γιατί η επικοινωνία του ξενοδοχείου με τον πελάτη είναι σημαντική και μετά την αναχώρηση;

Ενδεικτική απάντηση:

Η επικοινωνία του ξενοδοχείου με τον πελάτη είναι σημαντική και μετά την αναχώρηση διότι η διεύθυνση του ξενοδοχείου στέλνει προσωποποιημένο ηλεκτρονικό μήνυμα που περιέχει ευχαριστήριο τυποποιημένο κείμενο στον πελάτη. Επιπλέον, το ευχαριστήριο μήνυμα που αποστέλλεται, συνοδεύεται με «σύνδεση» από όπου ο πελάτης οδηγείται σε ειδική φόρμα συμπλήρωσης ερωτηματολογίου και τα αποτελέσματα συλλέγονται και εισάγονται αυτοματοποιημένα στο σύστημα για ενημέρωση της καρτέλας του πελάτη και για γενική αξιολόγηση των ερωτηματολογίων.



5.41. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ15_Νοηματική Επικοινωνία – Γλώσσα του Σώματος_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 15
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ15_Νοηματική Επικοινωνία – Γλώσσα του Σώματος_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	χειραψία, άνθρωπος, συμπεριφορές, χαρά, χαιρετισμός, συναισθήματα, πρόσχαρος, συνάντηση, τραπεζοκόμος, μάγειρας, receptionist, καμαριέρα, πελάτης, νευρική, διευθυντής, καλωσόρισμα, ευγενικός, φιλόξενος, συμπεριφορές, εστιατόριο, υποδοχή, σώμα, νοηματική, επικοινωνία, γλώσσα, συνομιλία, έκφραση, μορφασμοί, άνθρωποι, κατανοούν, κινήσεις, εικόνες, ειδικός, συνέντευξη, τόνος, φωνή, τρόπος, στάση, επικοινωνιακή, προφορική, γραπτή, γραπτή, προφορική, ευπρόσδεκτος, ξενοδοχείο, επισιτιστική, ανοιχτού τύπου, υγεία, πόνοι, διάθεση, ενδιαφέρον.
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Επικοινωνία • Είδη και τρόποι επικοινωνίας • Γραπτή επικοινωνία • Προφορική επικοινωνία • Νοηματική επικοινωνία – Γλώσσα σώματος – Βασικά στοιχεία • Ερμηνεία στάσης σώματος



Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να επεξηγούν τα βασικά στοιχεία της νοηματικής επικοινωνίας (γλώσσα του σώματος).

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1

1.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 1/5

Παρατηρήστε την εικόνα και καταγράψτε τα συναισθήματα που αποτυπώνονται σε αυτήν.

Ενδεικτική απάντηση:

Τα συναισθήματα που φαίνεται να αποτυπώνονται στην εικόνα είναι:

- εκνευρισμός
- θυμός
- προσβολή.

1.2 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 2/5

Παρατηρήστε την εικόνα και καταγράψτε τα συναισθήματα που αποτυπώνονται σε αυτήν.

Ενδεικτική απάντηση:

Τα συναισθήματα που φαίνεται να αποτυπώνονται στην εικόνα είναι:

- Ικανοποίηση
- αυτοπεποίθηση στον εργασιακό χώρο.

1.3 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 3/5

Παρατηρήστε την εικόνα και καταγράψτε τα συναισθήματα που αποτυπώνονται σε αυτήν.

Ενδεικτική απάντηση:

Τα συναισθήματα που φαίνεται να αποτυπώνονται στην εικόνα είναι:



Ικανοποίηση και ευχαρίστηση του πελάτη για τις παρεχόμενες υπηρεσίες.

1.4 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 4/5

Παρατηρήστε την εικόνα και καταγράψτε τα συναισθήματα που αποτυπώνονται σε αυτήν.

Ενδεικτική απάντηση:

Τα συναισθήματα που φαίνεται να αποτυπώνονται στην εικόνα είναι:

Καλή εξυπηρέτηση από τον τραπεζοκόμο και ευχαριστημένοι πελάτες.

1.5 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου 5/5

Παρατηρήστε την εικόνα και καταγράψτε τα συναισθήματα που αποτυπώνονται σε αυτήν.

Ενδεικτική απάντηση:

Τα συναισθήματα που φαίνεται να αποτυπώνονται στην εικόνα είναι:

- παραπονούμενοι
- δυσαρεστημένοι
- απαιτητικοί πελάτες.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/8

Η νοηματική επικοινωνία είναι η δυνατότητα μεταβίβασης πληροφοριών και συναισθημάτων μέσω της φωνής.

Απάντηση:

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/8

Η επαφή των ματιών μπορεί να έχει ισχυρή επίδραση στην επικοινωνία. Θα πρέπει, λοιπόν, να κοιτάτε τους ακροατές επίμονα στα μάτια.

Απάντηση:

Λάθος



4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/8

Η δημιουργία του «πιστού πελάτη» επιτυγχάνεται όταν ο πελάτης μείνει απόλυτα ικανοποιημένος.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/8

Συνήθως δεν υπάρχει καμιά δυσκολία στην αντιμετώπιση αρνητικών αποτελεσμάτων.

Απάντηση:

Λάθος

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/8

Συνήθως είναι βοηθητικό να είστε μακριά από τον πελάτη όταν αντιμετωπίζει κάποιο πρόβλημα.

Απάντηση:

Λάθος

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/8

Προσαρμόζετε ανάλογα τη συμπεριφορά σας αλλά δεν ανταποκρίνεστε με λύπη, επειδή ο πελάτης είναι λυπημένος.

Απάντηση:

Σωστό

4.7 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 7/8

Ανεξάρτητα από άλλα καθήκοντα που έχετε, οι ανάγκες των πελατών πρέπει να έχουν προτεραιότητα.

Απάντηση:

Σωστό

4.8 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 8/8

Η εμφάνιση έχει μικρή επίδραση στην εικόνα που ένα άτομο εκπέμπει προς τα έξω.

**Απάντηση:**

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5**

Η γλώσσα του σώματος αναφέρεται στη(ν) ...

Απάντηση:

«μη προφορική» επικοινωνία.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5

Ποιό από τα παρακάτω δεν ισχύει;

Η νοηματική επικοινωνία μπορεί να προσδιοριστεί ...

Απάντηση:

με τα λόγια.

5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5

Η επικοινωνία μπορεί να πάει στραβά.

Αυτό μπορεί να συμβαίνει όταν οι αποδέκτες ...

Απάντηση:

ακούν αυτό που αναμένουν να ακούσουν.

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Τα αρνητικά συναισθήματα μπορεί να περιλαμβάνουν ...

Απάντηση:

εκνευρισμό.

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

Πιο από τα πιο κάτω δεν ισχύει;

Οι πιο κάτω όροι περιγράφουν τα εξωτερικά σημάδια των συναισθημάτων.

**Απάντηση:**

οι σκέψεις.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6**6.1 Ερώτηση Ανοικτού Τύπου**

Πώς μπορείτε να δημιουργήσετε τον «πιστό πελάτη»;

Ενδεικτική απάντηση:

Οι υπάλληλοι του ξενοδοχείου οφείλουν να γνωρίζουν τις βασικές αρχές των ανθρώπινων σχέσεων και της επικοινωνίας, της ψυχαγωγίας και της αποτελεσματικής ακρόασης, της γλώσσας του σώματος και τον ρόλο της εξωτερικής εμφάνισης και ενδυμασίας, για να μπορούν να κατανοούν τις ανάγκες και τις προσδοκίες του πελάτη, έτσι ώστε να τον εξυπηρετούν με τρόπο που ο πελάτης να μείνει απόλυτα ικανοποιημένος. Με αυτό τον τρόπο δημιουργούμε τον «πιστό πελάτη».

5.42. Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ16_Νομοθετικές Ρυθμίσεις_2.0

Βασικές γενικές πληροφορίες

Μάθημα	Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Τέχνες
Τάξη	Γ' Τεχνικής
Α/Α ΨΕΠ	ΨΕΠ 16
Τίτλος Μονάδας ΨΕΠ	Τ_ΞΕΝΟΔ_Γ_ΨΕΠ16_Νομοθετικές Ρυθμίσεις_2.0
Έκδοση	2.0
Λέξεις Κλειδιά	εργασιακές σχέσεις, συλλογικές συμβάσεις, απεργίες, διαμαρτυρίες, εργάτες, κεκτημένα, πικετοφορία, ξενοδοχείο, διαδήλωση, μεσολαβητής, υπουργός, ξενοδοχοϋπάλληλος, συνεδρίαση, λύση,



	αιτήματα, συναισθήματα, συντεχνίες, εργατικά, επιτροπές, μεσολάβηση, απεργία, συμφωνία, σχέσεις, ξενοδοχειακή βιομηχανία, επισιτιστική βιομηχανία, μελέτη, συμβάσεις, δικαιώματα, υποχρεώσεις, διαιτητής, υπουργείο, όργανο, παραπομπή, εργοδότης, συντεχνία, υποχρέωση, δικαίωμα, υπάλληλος, διαπραγματεύσεις, συμφωνίες, κανονισμοί, συμβάσεις
Επιστημονική/Θεωρητική Γνώση για σκοπούς Εκπαιδευτικού	<ul style="list-style-type: none"> • Νομοθετικές ρυθμίσεις • Εργασιακές σχέσεις • Συλλογικές συμβάσεις • Εργατικά δικαιώματα – διεκδίκηση - απεργία • Τρόποι επίλυσης διαφορών εργοδότη και εργαζομένου • Δικαιώματα και υποχρεώσεις εργαζομένου

Διδακτικοί στόχοι

A/A	Διδακτικοί Στόχοι
	Οι μαθητές θα πρέπει:
ΔΣ1	να επεξηγούν το πλαίσιο των εργασιακών σχέσεων και συλλογικών συμβάσεων.
ΔΣ2	να αναγνωρίζουν τους διάφορους τρόπους επίλυσης διαφορών.

Λύσεις δραστηριοτήτων αξιολόγησης και απαντήσεις στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1

1.2 Λύση προβλήματος

Αφού παρακολουθήσετε τα αποσπάσματα να καταγράψετε τους λόγους που διαμαρτύρονται οι εργάτες.

Ενδεικτική απάντηση:

Το 1968, οι σκυβαλοσυλέκτες του Μέμφις, δούλευαν εξοντωτικά για μισθούς πείνας. Μια



βροχερή μέρα, την 1η Φεβρουαρίου του 1968, δύο εργάτες καταπλακώθηκαν και σκοτώθηκαν από ένα απορριμματοφόρο όταν αυτό υπέστη ηλεκτρική βλάβη. Τότε ήταν που αποφάσισαν πως το ποτήρι ξεχείλισε. 1300 σκυβαλοσυλλέκτες αποφάσισαν πως κουράστηκαν με την άδικη εκμετάλλευση και ότι δεν θα δέχονταν τίποτε άλλο. Κατέβηκαν σε απεργία, αγωνίστηκαν και κατάφεραν να κερδίσουν καλύτερες ώρες και συνθήκες εργασίας. Υπόγραψαν συμβόλαια και όλα ήταν πολύ καλύτερα.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4

4.1 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 1/6

Το άτομο που μπορεί να ασκήσει καθήκοντα διαιτητή είναι ο εργοδότης.

Απάντηση:

Λάθος

4.2 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 2/6

Η επί διαιτησία παραπομπή γίνεται κατόπιν επιθυμίας και συμφωνίας και των δύο πλευρών, εργοδοτών και συντεχνιών.

Απάντηση:

Σωστό

4.3 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 3/6

Έντυπο με τις υποχρεώσεις και τα δικαιώματα των ξενοδοχοϋπαλλήλων θα πρέπει να δίνεται σε κάθε νεοπροσληθέντα υπάλληλο, έτσι ώστε να το μελετά και να το γνωρίζει από την αρχή.

Απάντηση:

Σωστό

4.4 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 4/6

Εάν μια από τις δύο πλευρές (εργοδότης, συντεχνίες) ζητήσει μεσολάβηση υποχρεούνται τότε και οι δύο να αποδεχθούν τη μεσολάβηση.

**Απάντηση:**

Σωστό

4.5 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 5/6

Ο/Η Υπουργός Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων μπορεί να διορίζει Λειτουργούς οι οποίοι θα είναι αρμόδιοι να ελέγχουν την εφαρμογή του Νόμου.

Απάντηση:

Σωστό

4.6 Ερώτηση Σωστό/Λάθος 6/6

Ο Νόμος υποχρεώνει τον εργοδότη να πληροφορεί προφορικά τον εργοδοτούμενο για τους βασικούς όρους ή τις σχέσεις εργασίας τους.

Απάντηση:

Λάθος

ΕΝΟΤΗΤΑ 5**5.1 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 1/5**

Ο εργοδότης υποχρεούται να ενημερώνει τον εργοδοτούμενο για τους όρους απασχόλησής του.

Ποιο από τα πιο κάτω δεν πρέπει να περιέχεται στην ενημέρωση του εργοδοτούμενου;

Απάντηση:

Η οικονομική κατάσταση του εργοδότη.

5.2 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 2/5

Οι ώρες απασχόλησης των ξενοδοχοϋπαλλήλων δεν πρέπει να υπερβαίνουν ... εβδομαδιαίως.

Απάντηση:

τις 48 ώρες



5.3 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 3/5

Κάθε ξενοδοχοϋπάλληλος δικαιούται ανάπαυσης με πλήρεις απολαβές, εβδομαδιαίως.

Απάντηση:

μια ημέρα

5.4 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 4/5

Κάθε ξενοδοχοϋπάλληλος δικαιούται τουλάχιστο εβδομάδες ετήσια άδεια με πλήρεις απολαβές.

Απάντηση:

τέσσερις

5.5 Ερώτηση Πολλαπλής Επιλογής 5/5

Εργοδότης ο οποίος παραλείπει να συμμορφωθεί με τις διατάξεις των περί Εργοδοτούμενων σε Ξενοδοχεία Νόμο, μπορεί σε περίπτωση καταδίκης να χρεωθεί πρόστιμο το οποίο δεν υπερβαίνει το ποσό

Απάντηση:

των €1708.



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

American Association for the Advancement of Science (2001). *Designs for Science Literacy*. Washington, DC: AAAS

Bredderman, T. (1983). Effects of activity-based elementary science on student outcomes: A quantitative synthesis. *Review of Educational Research*, 53, 499–518.

Cole, M., & Bruner, J. S. (1971). Cultural differences and inferences about psychological processes, *American Psychologist*, 26, 867-76.

DeGrave, W. S., Boshuizen, H. P. A., and Schmidt, H. G. (1996). Problem-based learning: Cognitive and metacognitive processes during problem analysis. *Instr. Sci.* 24: 321-341.

De Jong, T. and Van Joolingen, W. R. (1998). Scientific Discovery Learning with Computer Simulations of Conceptual Domains. *Review of Educational Research*, 68, 179-201.

Devin, P. (2004). *When Computers Go to School: How Kent School Implemented Information Technology to Enrich Teaching and Learning*. Published by Rand Corporation.

Dewey, J. (1938). *Logic: The Theory of Inquiry*, New York: Holt and Co.

Fenrich, P. (2005). *Creating Instructional Multimedia Solutions: Practical Guidelines for the Real World*. Published by Informing Science.

Hmelo-Silver C. (2004). Problem-Based Learning: What and How Do Students Learn? *Educational Psychology Review*, 16, 235-266.

Honebein, P., Duffy, T.M., & Fishman, B. (1993). Constructivism and the design of learning environments: Context and authentic activities for learning. In Thomas M. Duffy, Joost Lowyck, and David Jonassen (Eds.), *Designing environments for constructivist learning*. Heidelberg: Springer-Verlag.

Jonassen, D. (1994, April). Thinking technology. *Educational Technology*, 34(4), 34-37.

Koumi, J. (2006). *Designing video and multimedia for open and flexible learning*. London and New York: Routledge.

Lave, J. (1988). *Cognition in practice*. Cambridge: Cambridge University Press.

Lever-Duffy, J, Mc Donald, J. & Mizell, P. (2003). *Teaching and Learning with technology*. Pearson Education, Inc.

Martin, D.J. (2003). *Elementary Science Methods: A constructivist approach*. Belmont, CA: Wadsworth.

Mayer, R. (2001). *Multi-Media Learning*. Cambridge University Press.



- McDaniel, M.A., & Schlager, M.S. (1990). Discovery learning and transfer of problem-solving skills. *Cognition and Instruction*, 7, 129–159.
- McDermott and the Physics Education Group at the University of Washington (1996). *Physics by Inquiry Volume II*. Wiley, New York, USA.
- Oblinger, D. (2006). *Simulations, Games, and Learning*. Retrieved September 15, 2008, from <http://net.educause.edu/ir/library/pdf/ELI3004.pdf>
- Piaget, J. (1970). Piaget's theory. In P. Mussen (Ed.), *Carmichael's manual of child psychology* (Vol. 1, pp. 703–772). New York: John Wiley & Sons.
- Piaget, Jean (1977). *The development of thought: Equilibrium of cognitive structures*. New York: Viking Press.
- Posner, G. Strike, K. Hewson, P. and Gertzog, W. (1982). Accommodation of a scientific conception: Toward a theory of conceptual change. *Science Education*, 66, 211-227.
- Resnick, L. (1987) "The 1987 AERA Presidential Address: Learning in School and Out," *Educational Researcher*, 16 (9), 13-20.
- Rochelle, J. (1992). Reflections on Dewey and Technology for Situated Learning. Paper presented at annual meeting of the American Educational Research Association, San Francisco, CA.
- Rogoff, B. (1990). *Apprenticeship in thinking. Cognitive development in social context*. New York: Oxford University Press.
- Sauvé, L., Renaud, L., Kaufman, D., & Marquis, J. S. (2007). Distinguishing between games and simulations: A systematic review. *Educational Technology & Society*, 10 (3), 247-256.
- Schauble, L. (1996). The development of scientific reasoning in knowledge-rich contexts. *Developmental Psychology*, 32, 102–119.
- Stohr-Hunt, P.M. (1996). An analysis of frequency of hands-on experience and science achievement. *Journal of Research in Science Teaching*, 33, 101–109.
- Sunal, D. W. and Sunal, C. S. (2003). *Science in the elementary and middle school*. Upper saddle river, NJ: Merrill Prentice Hall.
- Torp, L. and Sage, S. (1998). *Problems as Possibilities: Problem-Based Learning for K-12 Education*. Alexandria, VA: Association for Supervision and Curriculum Development.
- vonGlaserfeld, E.(1989) *Cognition, Construction of Knowledge, and Teaching*, *Synthese*, 80, 121-140.
- Vygotsky, L. S. (1978). *Mind in society: The development of higherpsychological processes*. Cambridge: Hiuvmd University IPsss.



Weert, T., Tatnall, A. (2005). *Information and Communication Technologies and Real-life Learning: New Education for the Knowledge Society*. Published by Springer.

Wertsch, J. V. (1991). *Voices of the mind: A socio-cultural approach to mediated action*. Cambridge, MA: Harvard University Press.

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ

<http://www.businessballs.com/bloomstaxonomyoflearningdomains.htm>

<http://www.nwlink.com/~Donclark/hrd/bloom.html>