

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα CE4FOOD

**Επικεφαλής εταίρος
Δροσοσταλίδα Κοινωνική Επιχείρηση**

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Το παρόν έγγραφο απηχεί μόνο τις απόψεις των συντακτών και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτό.

Πίνακας περιεχομένων

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ CE4FOOD	1
1.0 ΛΕΠΤΟΜΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ	1
1.1 Εισαγωγή στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα CE4FOOD	1
2.0 Η ομάδα	3
3.0 Ψηφιακά και άλλα εργαλεία για τη βέλτιστη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων	5
4.0 Απορρίμματα τροφίμων πριν και μετά το σερβίς	6
5.0 Η διαχείριση της σπατάλης τροφίμων ως δεοντολογική και υπεύθυνη πολιτική παραγωγής τροφίμων	8
6.0: Τρόποι συνεργασίας μεταξύ του τομέα φιλοξενίας και των προμηθευτών	10
Επιπλέον ενότητα — Ψηφιακά εργαλεία για την κατάρτιση	12
Εκπαίδευση εκπαιδευτών στη χρήση ψηφιακών εργαλείων όπως η επαυξημένη πραγματικότητα (AR) και η ψηφιακή αφήγηση	12
Ομαδική εργασία - μελέτη	14

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ CE4FOOD

Τίτλος μαθημάτων: «Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων στον τομέα της φιλοξενίας» ή «Διαχείριση της σπατάλης τροφίμων — Πρόγραμμα κατάρτισης εκπαιδευτών ΕΕΚ» ή «Εφαρμογή αρχών για τη σπατάλη τροφίμων στον τομέα της φιλοξενίας και των τεχνολογιών AR»

Στόχος αυτού του προγράμματος σπουδών είναι να περιγράψει τα θέματα που πρέπει να ακολουθήσουν οι εκπαιδευτές ΕΕΚ για να βοηθήσουν τους επιχειρηματίες στον τομέα της φιλοξενίας να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις για να υιοθετήσουν και να εφαρμόσουν τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στους οργανισμούς τους. Επιπλέον, το πρόγραμμα σπουδών περιγράφει θέματα μέσω των οποίων οι εκπαιδευτές ΕΕΚ μπορούν να αξιοποιήσουν τεχνολογίες και μεθόδους όπως η επαυξημένη πραγματικότητα και οι τεχνικές αφήγησης για να τους βοηθήσουν στις δραστηριότητες μεταφοράς γνώσεων.

Με βάση την έρευνα που διεξήχθη στο πλαίσιο του πακέτου εργασίας 1, το πρόγραμμα σπουδών CE4FOOD έχει σχεδιαστεί συλλογικά σε 7 ενότητες για το πεδίο εφαρμογής και τα προβλεπόμενα EQF επίπεδα, όπως περιγράφεται παρακάτω:

Ενότητα προγράμματος σπουδών	Περιγραφή της ενότητας	Ικανότητες/δεξιότητες	Σύνδεση με άλλα αποτελέσματα CE4FOOD	Προβλεπόμενο ΕΠΕΠ 4 (βλέπε περιγραφή κατωτέρω)	Προτεινόμενο εταίρος ανάπτυξη ενότητας
1.0 Εισαγωγή στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στον τομέα της φιλοξενίας 2 ώρες	Ορισμοί, διαδικασίες, οφέλη — συμπεριλαμβανομένων των σχετικών περιπτώσεων μελετών, κυκλική οικονομία, 3Rs: καταγραφή, επαναχρησιμοποίηση και ανακύκλωση, γνωρίζουν τον πελάτη και την περιοχή σας,	<ul style="list-style-type: none"> - Βασικές γνώσεις σχετικά με το CE, - Βασικές γνώσεις του FWM (Food Waste Management – Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων), - Παρουσίαση του FWM (Food Waste 	<ul style="list-style-type: none"> - Προσομοίωση καμβά - Περιπτώσιολογικές μελέτες που συλλέχθηκαν, - Βίντεο σε πόρους - Εκπαιδευτική ψηφιακή πλατφόρμα (LMS) 	Εκπαιδευτές ΕΕΚ που ενδιαφέρονται να χρησιμοποιήσουν το πρόγραμμα κατάρτισης CE4FOOD για να βοηθήσουν τις ΜΜΕ. Βασικές γνώσεις FWM (Food Waste Management – Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων), CE και	Δροσοσταλίδα SE

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Το παρόν έγγραφο απηχεί μόνο τις απόψεις των συντακτών και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτό.

CE4FOOD

	<ul style="list-style-type: none"> - Οφέλη και προστιθέμενη αξία - Πρακτικά εργαλεία και περιπτώσιολογικές μελέτες 	<p>Management – Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων), και του CE στον τομέα της φιλοξενίας,</p> <p>Κατανόηση εάν μπορούν να το υιοθετήσουν και να το χρησιμοποιήσουν στην εκπαίδευσή τους.</p>		<p>βελτίωση της σχετικής κατανόησης. Παρουσίαση πρακτικών πληροφοριών που μπορούν να εφαρμοστούν από τους τελικούς χρήστες της ομάδας-στόχου.</p>	
<p>2.0 η ομάδα</p> <p>5 ώρες</p>	<p>Καθήκοντα και αντιπροσωπείες, κατηγοριοποίηση των αποβλήτων τροφίμων σε έναν οργανισμό, επισήμανση και συσκευασία, ημερομηνίες και αποθήκευση. Παρουσίαση πρακτικών εργαλείων, όπως λίστες ελέγχου.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ανάγκη ειδικής ομάδας/μελών προσωπικού με πρόσθετα καθήκοντα και ρόλους για την επιτυχή μείωση της σπατάλης τροφίμων - προσδιορισμός και κατανομή καθηκόντων και δραστηριοτήτων για τον FWM (Food Waste Management – Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων), με βάση επιμέρους προδιαγραφές. - προσδιορισμός διαφορετικών κατηγοριών αποβλήτων τροφίμων στο 	<ul style="list-style-type: none"> - Προσομοίωση καμβά - Περιπτώσιολογικές μελέτες που συλλέχθηκαν, - Βίντεο σε πόρους LMS 	<p>Κατανόηση της ανάγκης για ειδική ομάδα ή μέλη του προσωπικού με πρόσθετα καθήκοντα και ρόλους. Να κατανοούν και να είναι σε θέση να διαιρούν τα καθήκοντα και τις δραστηριότητες για FWM (Food Waste Management – Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων), με βάση επιμέρους προδιαγραφές. Παρουσίαση της διαφορετικής επισήμανσης, αποθήκευση μέσω διάφορων τεχνικών, διαλογή και διαχείριση των πρώτων υλών.</p>	Καληδονικά

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Το παρόν έγγραφο απηχεί μόνο τις απόψεις των συντακτών και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτό.

CE4FOOD

		<p>πλαίσιο μιας επιχείρησης φιλοξενίας και κατανόηση του τρόπου με τον οποίο μπορούν να καταπολεμηθούν αυτές οι κατηγορίες</p> <ul style="list-style-type: none"> - απόκτηση γνώσεων σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο η συσκευασία και η αποθήκευση μπορούν να επηρεάσουν τη διάρκεια ζωής και την ποιότητα των τροφίμων - κατανόηση του τρόπου με τον οποίο μπορούν να εφαρμοστούν τεχνικές όπως η κομποστοποίηση και η δωρεά 		<p>Παρουσίαση και κατανόηση του τρόπου λειτουργίας της κομποστοποίησης και των οφελών της,</p>	
<p>3.0 Ψηφιακά και άλλα εργαλεία για τη βέλτιστη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων</p> <p>6 ώρες</p>	<p>Παρουσίαση ψηφιακών εργαλείων που μπορούν να χρησιμοποιηθούν, αφυδάτωση, τεχνολογία κομποστοποίησης, αυτόματοι σαρωτές, ειδικά φύλλα excel, περιπτωσιολογικές</p>	<ul style="list-style-type: none"> - γνώση του excel ως ψηφιακού εργαλείου - γνώση της διαχείρισης τροφίμων στην κουζίνα - Κατανόηση των οικονομικών συνεπειών της σπατάλης τροφίμων. 	<ul style="list-style-type: none"> - Προσομοίωση καμβά - Περιπτωσιολογικές μελέτες που συλλέχθηκαν, - Βίντεο σε πόρους LMS - Αποτελέσματα IO1 	<p>Για τους εκπαιδευτές EEK που πρέπει να γνωρίζουν τα διάφορα διαθέσιμα εργαλεία για το FWM (Food Waste Management – Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων), και τις βασικές λειτουργίες τους.</p>	<p>Caledonian Πανεπιστήμιο</p>

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Το παρόν έγγραφο απηχεί μόνο τις απόψεις των συντακτών και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτό.

	μελέτες και ορθές πρακτικές			Να είναι σε θέση να παρουσιάσει ένα ειδικό εργαλείο το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί από την πλειονότητα των επιχειρηματιών στον τομέα της φιλοξενίας, Γνώση του τρόπου με τον οποίο τα ψηφιακά εργαλεία είναι προστιθέμενη αξία για τον ΣΠΥ.	
4.0 Απορρίμματα τροφίμων πριν και μετά την υπηρεσία 6 ώρες	Γνώση των πρώτων υλών και της εναλλαγής τους, εποχικότητα των υλικών, εποχιακά μενού όσον αφορά τη διαχείριση αποβλήτων, μεγέθη μερίδων, αφαίρεση συσκευασιών και απορριμμάτων τροφίμων, χώρος εργασίας και οργάνωση του χώρου εργασίας. Η σημασία της στάθμισης των τροφίμων πριν και μετά την υπηρεσία.	<ul style="list-style-type: none"> - Κατανόηση της σημασίας της κατηγοριοποίησης των πρώτων υλών για το FWM (Food Waste Management – Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων),. - Για να κατανοήσουμε τις βασικές αρχές του εποχικού σχεδιασμού μενού. - Για να σχεδιάσετε και να υπολογίσετε το μέγεθος των μερίδων. - Κατανόηση της σημασίας του σχεδιασμού της περιοχής τροφίμων για τον ορθό υπολογισμό των αποβλήτων. 	<ul style="list-style-type: none"> - Προσομοίωση καμβά - Περιπτωσιολογικές μελέτες που συλλέχθηκαν, - Βίντεο σε πόρους LMS - Συνεντεύξεις αποτελεσμάτων IO1 	Για τους εκπαιδευτές ΕΕΚ που πρέπει να εκπαιδεύσουν επιχειρηματίες φιλοξενίας ώστε να κατηγοριοποιήσουν και να χρησιμοποιήσουν τις πρώτες ύλες στην πράξη. Κατανόηση της σημασίας της εποχικότητας και του σχεδιασμού των εποχιακών μενού. Διδάξτε σχετικά με τον υπολογισμό του μεγέθους των μερίδων και εξετάστε τη σπατάλη τροφίμων από διάφορες πτυχές/περιοχές στην κουζίνα και το υπόλοιπο της εγκατάστασης.	PLMTC

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

		<ul style="list-style-type: none"> - Εντοπισμός και αξιολόγηση πιθανών αποβλήτων από τη συσκευασία. - Κατάρτιση και χρήση των καταλόγων ελέγχου παρακολούθησης 			
5.0 Η διαχείριση της σπατάλης τροφίμων ως δεοντολογική και υπεύθυνη πολιτική παραγωγής τροφίμων 5 ώρες	Εθνική και ενωσιακή νομοθεσία, περιβαλλοντικές πολιτικές, στατιστικές, προτεραιότητες της ΕΕ, εθνικές προτεραιότητες, συμπεριφορά των καταναλωτών με πιθανή υποεπινότητα σχετικά με τη διαπολιτισμική συμπεριφορά των πελατών, εταιρική κοινωνική ευθύνη, βιώσιμες πρακτικές στις κουζίνες	Σύγκριση της εφαρμογής του στρατηγικού πλαισίου της ΕΕ για τη βιώσιμη παραγωγή τροφίμων σε διάφορα κράτη μέλη	<ul style="list-style-type: none"> - Προσομοίωση καμβά - Περιπτωσιολογικές μελέτες που συλλέχθηκαν, - Βίντεο σε πόρους LMS - Συνεντεύξεις αποτελεσμάτων IO1 - Io1 ομάδες εστίασης - Εκπαιδευτικό υλικό - Φυλλάδια 	Για τους εκπαιδευτές ΕΕΚ που πρέπει να γνωρίζουν σχετικά με την εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία και να προωθούν βιώσιμες πρακτικές.	Επιμελητήριο Bistrita
6.0 δομές συνεργασίας μεταξύ του τομέα φιλοξενίας και των προμηθευτών 5 ώρες	Στόχος της ενότητας αυτής είναι η εισαγωγή των συμμετεχόντων στις δομές συνεργασίας μεταξύ του τομέα της φιλοξενίας και των προμηθευτών. Αποτελείται από πέντε μονάδες.	Εντοπισμός ζητημάτων σχετικά με τη διαχείριση της αλυσίδας εφοδιασμού στον κλάδο της φιλοξενίας: να κατανοεί τα οφέλη ενός εστιατορίου που παράγει τα δικά του τρόφιμα: κατανόηση του τρόπου λειτουργίας της κάθετης	<ul style="list-style-type: none"> - Προσομοίωση καμβά - Περιπτωσιολογικές μελέτες που συλλέχθηκαν, - Βίντεο σε πόρους LMS 	Οι εκπαιδευτές ΕΕΚ πρέπει να προωθήσουν νέες μεθόδους και δομές συνεργασίας μεταξύ των διαφόρων ενδιαφερόμενων μερών και μερών, προκειμένου να	Σχολείο Λώρτον SP

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Το παρόν έγγραφο απηχεί μόνο τις απόψεις των συντακτών και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτό.

	<p>Η ενότητα 1 επικεντρώνεται στο τι έρχεται στα εστιατόρια ουσιαστικά στην κατανόηση των οφελών του να είσαι ο δικός σου προμηθευτής (Παραγωγή)</p> <p>Η ενότητα 2 επικεντρώνεται στην κατανόηση των οφελών της τοπικοποίησης και του τρόπου υλοποίησής του</p> <p>Η ενότητα 3 αφορά την κατανόηση των οφελών της επαναπώλησης και της δωρεάς και τον τρόπο εφαρμογής αυτών των στρατηγικών</p> <p>Η ενότητα 4 μας δείχνει πώς να εφαρμόζουμε την επιστροφή, την επαναχρησιμοποίηση και την ανακατεύθυνση ως στρατηγικές.</p> <p>Η ενότητα 5 επικεντρώνεται στη σημασία της τακτικής ανατροφοδότησης μεταξύ προμηθευτών και αγοραστών</p>	<p>γεωργίας· τα οφέλη της τοπικής προσαρμογής· ευαισθητοποίηση σχετικά με το πράσινο πλούσιμο· να αποφεύγεται η άσκοπη εισαγωγή· να κατανοήσουν τα οφέλη της μεταπώλησης και της δωρεάς του πλεονάσματος των εστιατορίων· να συνειδητοποιήσουν τον τρόπο με τον οποίο τα εστιατόρια μπορούν να επιστρέψουν τις συσκευασίες στους προμηθευτές και να ανακατευθύνουν τα απόβλητα· να διακρίνει τα είδη ανατροφοδότησης μεταξύ εστιατορίων και προμηθευτών και τον τρόπο με τον οποίο μπορεί να εφαρμοστεί ένα αποτελεσματικό σύστημα ανατροφοδότησης μεταξύ τους</p>	<p>- Αποτελέσματα IO1</p>	<p>βελτιστοποιήσουν τον ΣΠΥ.</p>	
Επιπλέον ενότητα — Ψηφιακή υποστήριξη για την κατάρτιση					

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Το παρόν έγγραφο απηχεί μόνο τις απόψεις των συντακτών και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτό.

CE4FOOD

<p>Εκπαίδευση εκπαιδευτών στη χρήση ψηφιακών εργαλείων όπως η επαυξημένη πραγματικότητα (AR) και Ψηφιακή αφήγηση (digital storytelling).</p> <p>7 ώρες</p>	<p>Βασικά της AR και αφηγήσεις στην εκπαίδευση Περιπτωσιολογικές μελέτες που καταδεικνύουν τον τρόπο με τον οποίο χρησιμοποιούνται και τα δύο εργαλεία για την παροχή κατάρτισης στον τομέα της ΕΕΚ. Ανάπτυξη παραδειγμάτων εργαλείων..</p>	<p>— Βασικές γνώσεις της AR, — Βασικές γνώσεις της αφήγησης, Κατανόηση του δυναμικού τέτοιων τεχνολογικών εργαλείων για εκπαιδευτικούς σκοπούς — Παρουσιάζουν τα οφέλη και την προστιθέμενη αξία της AR και της αφήγησης αφηγήσεων στον τομέα της φιλοξενίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Προσομοίωση καμβά - Περιπτωσιολογικές μελέτες που συλλέχθηκαν, - Βίντεο σε πόρους - Εκπαιδευτική ψηφιακή πλατφόρμα (LMS) 	<p>Για τους εκπαιδευτές ΕΕΚ που πρέπει να μάθουν για τις νέες τεχνολογίες, όπως η AR, και να τις ενσωματώσουν στην παροχή κατάρτισης. Διδάσκουν στους ΤΓ να τα χρησιμοποιούν στο μάρκετινγκ ή σε άλλες δραστηριότητες για σκοπούς προώθησης και κατάρτισης.</p>	<p>UPB — Βουκουρέστι</p>
<p>Προτάσεις εργασιών για το έργο</p> <p>4 ώρες</p>	<p>Με βάση τον σχεδιασμό του καμβά IO2 και τα σενάρια χρήσης.</p>			<p>Δροσοσταλίδα - με όλους τους εταίρους</p>	

EQF Επίπεδο	Γνώση	Δεξιότητες	Αρμοδιότητα
Επίπεδο 4 EQF	Αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ευρύ πλαίσιο ενός τομέα εργασίας ή σπουδών	Μια σειρά γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση λύσεων σε συγκεκριμένα	Άσκηση αυτοδιαχείρισης εντός των κατευθυντήριων γραμμών της εργασίας ή της μελέτης που είναι συνήθως προβλέψιμες, αλλά υπόκεινται σε αλλαγές· να εποπτεύει τις συνήθειες εργασίες άλλων, αναλαμβάνοντας κάποια

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Το παρόν έγγραφο απηχεί μόνο τις απόψεις των συντακτών και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτό.

CE4FOOD

		προβλήματα σε έναν τομέα εργασίας ή σπουδών	ευθύνη για την αξιολόγηση και τη βελτίωση των εργασιών ή των δραστηριοτήτων μελέτης
--	--	---	---

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Το παρόν έγγραφο απηχεί μόνο τις απόψεις των συντακτών και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτό.

1.0 ΛΕΠΤΟΜΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ

1.1 Εισαγωγή στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα CE4FOOD

Τίτλος ενότητας	1.0 Εισαγωγή στη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων στον τομέα της φιλοξενίας	
Διάρκεια	2 ώρες	
Λέξεις-κλειδιά	Κυκλική οικονομία, διαχείριση αποβλήτων τροφίμων, φιλοξενία	
Μέθοδος παράδοσης	Online εκπαίδευση μέσω της πλατφόρμας CE4Food E-platform	
Αξιολόγηση	Ενότητα ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, ερωτήσεις αντανάκλασης μέσα στην ενότητα, αυτο-αναπτυσσόμενες δραστηριότητες εντός της μονάδας.	
Περιγραφή της ενότητας	<p>Στόχος αυτής της ενότητας είναι η εισαγωγή της διαχείρισης της σπατάλης τροφίμων στον τομέα της φιλοξενίας στους εκπαιδευτές ΕΕΚ στον τομέα αυτό. Μπορούν να χρησιμοποιήσουν τους πόρους της ενότητας για την κατάρτιση των ΜΜΕ και άλλων ενδιαφερόμενων μερών. Η ενότητα θα περιγράψει και θα παρουσιάζει ορισμούς, θα εξηγήσει τις βασικές αρχές της διαχείρισης της σπατάλης τροφίμων και τα χαρακτηριστικά της, θα παρουσιάζει τον τρόπο με τον οποίο θα πρέπει να χρησιμοποιείται το ΣΠΥ στον τομέα της φιλοξενίας (με περιπτώσιολογικές μελέτες) και θα επιτρέπει στους εκπαιδευτές να κατανοήσουν την προστιθέμενη αξία και τα οφέλη της, εάν εφαρμοστούν.</p> <p>Η ενότητα θα παρουσιάσει ένα θεωρητικό μέρος σε συνδυασμό με πρακτικά παραδείγματα και περιπτώσιολογικές μελέτες που μπορούν να εφαρμοστούν άμεσα από τους τελικούς χρήστες-στόχους (επιχειρηματίες νοσοκομειακής περίθαλψης και εκπαιδευτές).</p>	
Θέματα ενότητας	1.1	Εισαγωγή στη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων (FWM) και στην κυκλική οικονομία (CE) στον τομέα της φιλοξενίας
	1.2	Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων στον τομέα της φιλοξενίας — οφέλη και προστιθέμενη αξία
Περιπτώσιολογικές μελέτες που συνδέονται	<ol style="list-style-type: none"> 1. Στο ξενοδοχείο Accor. 2. Διαδραστικές δραστηριότητες κατάρτισης. 	
Ικανότητες που αποκτήθηκαν από εκπαιδευόμενους	<ul style="list-style-type: none"> — Βασικές γνώσεις του CE, — Βασικές γνώσεις του ΣΠΜ, — Παρουσίαση των ΣΠΜ και CE στον τομέα της φιλοξενίας, — Κατανόηση εάν μπορούν να το υιοθετήσουν και να το χρησιμοποιήσουν στην εκπαίδευσή τους 	

	— Παρουσιάζουν οφέλη και προστιθέμενη αξία μέσω της προσαρμογής του ΣΠΜ.
Συνάφεια της ενότητας για τους εκπαιδευτές	Χρησιμεύει ως εισαγωγική ενότητα για τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων, τα χαρακτηριστικά και τα οφέλη της για τις ΜΜΕ στον τομέα της φιλοξενίας. Οι εκπαιδευτές μπορούν να χρησιμοποιούν το εκπαιδευτικό υλικό του ΕΠΕΠ4 ως εισαγωγικό για τα μαθήματα τους, ως συμπληρωματικό ή ως αυτόνομο υλικό για την εκπαίδευση κάθε ενδιαφερόμενου μέρους. Το υλικό μπορεί να τηλεφορτωθεί και να επεξεργαστεί, έτσι, οι εκπαιδευτές μπορούν να τροποποιήσουν αναλόγως και να παραδώσουν όπως προτιμούν οι εκπαιδευόμενοι τους. Οι συνοδευτικοί πόροι χρησιμεύουν ως πρόσθετο υλικό και μπορούν να τροποποιηθούν ώστε να ανταποκρίνονται σε πιο προηγμένα επίπεδα ΕΠΕΠ, δηλαδή στο επίπεδο 5.

2.0 Η ομάδα

Τίτλος ενότητας	2.0 Η ομάδα	
Διάρκεια	5 ώρες	
Λέξεις-κλειδιά	Κυκλική οικονομία, διαχείριση αποβλήτων τροφίμων, υπέρμαχος της σπατάλης τροφίμων, συσκευασία και αποθήκευση, κατηγορίες αποβλήτων τροφίμων, υπολογισμός της σπατάλης τροφίμων, ιεράρχηση των αποβλήτων τροφίμων	
Μέθοδος παράδοσης	Online εκπαίδευση μέσω της πλατφόρμας CE4Food E-platform	
Αξιολόγηση	Ενότητα ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, ερωτήσεις αντανάκλασης μέσα στην ενότητα, αυτο-αναπτυσσόμενες δραστηριότητες εντός της μονάδας.	
Περιγραφή της ενότητας	<p>Στόχος αυτής της ενότητας είναι να παρουσιάσει τους συμμετέχοντες στην ομάδα και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να συνεργαστούν για να διασφαλίσουν τη βιωσιμότητα και τις πρακτικές της κυκλικής οικονομίας στο επίκεντρο της φιλοξενίας.</p> <p>Η ενότητα θα περιγράψει και θα παρουσιάσει τον ρόλο του προσωπικού φιλοξενίας στη μείωση της σπατάλης τροφίμων και στην προώθηση της βιωσιμότητας εντός της επιχείρησης. Συγκεκριμένα, η ενότητα διερευνά την κατανομή και τον ρόλο ενός πρωταθλητή της σπατάλης τροφίμων και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να ανατεθούν στο προσωπικό καθήκοντα για την εξασφάλιση βέλτιστων πρακτικών όσον αφορά τη σπατάλη τροφίμων. Επιπλέον, η ενότητα θα καθορίσει τις κατηγορίες αποβλήτων τροφίμων που θα βιώσει μια επιχείρηση φιλοξενίας και τον τρόπο με τον οποίο το προσωπικό μπορεί να θέσει σε εφαρμογή μέτρα, όπως ο υπολογισμός της σπατάλης τροφίμων, ο υπολογισμός του κόστους της σπατάλης τροφίμων, η αποδοτική συσκευασία και αποθήκευση, για τον μετριασμό της σπατάλης τροφίμων.</p> <p>Η ενότητα θα παρουσιάσει θεωρητικές πληροφορίες με πρακτικά παραδείγματα και περιπτωσιολογικές μελέτες που διερευνούν τον ρόλο και την ευθύνη των μελών του προσωπικού, οι οποίες μπορούν να εφαρμοστούν άμεσα από τους τελικούς χρήστες-στόχους (επιχειρηματίες και εκπαιδευτές νοσοκομειακής δραστηριότητας).</p>	
Θέματα ενότητας	2.1	Το προσωπικό και η επιχείρηση
	2.2	Κατηγορίες απορριμμάτων τροφίμων
	2.3	Κόστος της σπατάλης τροφίμων
	2.4	Τι συμβαίνει με τη σπατάλη τροφίμων
	2.5	Συσκευασία και βιωσιμότητα
Περιπτωσιολογικές μελέτες που συνδέονται	Το Balloon Bar (2.1) Ξενοδοχείο Everglades (2.1) Αθλήματα και Αναψυχή (2.2) Οπλα Harrington (2.3)	

	Μόνο σαλάτα (2.5)
Ικανότητες που αποκτήθηκαν από εκπαιδευόμενους	<ul style="list-style-type: none"> • Κατανόηση της ανάγκης για ειδική ομάδα/μέλη του προσωπικού με πρόσθετα καθήκοντα και ρόλους για την επιτυχή μείωση της σπατάλης τροφίμων • Να είναι σε θέση να εντοπίζει και να διαιρεί τα καθήκοντα και τις δραστηριότητες για τον ΣΠ με βάση επιμέρους προδιαγραφές. • Να είναι σε θέση να εντοπίζουν διαφορετικές κατηγορίες αποβλήτων τροφίμων στο πλαίσιο μιας επιχείρησης φιλοξενίας και να κατανοούν πώς μπορούν να καταπολεμηθούν αυτές οι κατηγορίες • Η απόκτηση γνώσεων σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο η συσκευασία και η αποθήκευση μπορούν να επηρεάσουν τη διάρκεια ζωής και την ποιότητα των τροφίμων • Για να κατανοήσουμε πώς μπορούν να εφαρμοστούν τεχνικές, όπως η κομποστοποίηση και η δωρεά,
Συνάφεια της ενότητας για τους εκπαιδευτές	<p>Η ενότητα αυτή παρουσιάζει τα καθήκοντα και τη σημασία των μελών του προσωπικού για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων εντός του χώρου φιλοξενίας. Οι εκπαιδευτές μπορούν να χρησιμοποιούν το εκπαιδευτικό υλικό του ΕΠΕΠ4 ως εισαγωγικό για τα μαθήματα τους, ως συμπληρωματικό ή ως αυτόνομο υλικό για την εκπαίδευση κάθε ενδιαφερόμενου μέρους. Το υλικό μπορεί να τηλεφορτωθεί και να επεξεργαστεί, έτσι, οι εκπαιδευτές μπορούν να τροποποιήσουν αναλόγως και να παραδώσουν όπως προτιμούν οι εκπαιδευόμενοι τους.</p> <p>Οι συνοδευτικοί πόροι χρησιμεύουν ως πρόσθετο υλικό και μπορούν να τροποποιηθούν ώστε να ανταποκρίνονται σε πιο προηγμένα επίπεδα ΕΠΕΠ, δηλαδή στο επίπεδο 5.</p>

3.0 Ψηφιακά και άλλα εργαλεία για τη βέλτιστη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων

Τίτλος ενότητας	3.0 Ψηφιακά και άλλα εργαλεία για τη βέλτιστη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων	
Διάρκεια	3 ώρες	
Λέξεις-κλειδιά	Κόστος τροφίμων κυκλικής οικονομίας, διαχείριση της σπατάλης τροφίμων, ψηφιακά εργαλεία	
Μέθοδος παράδοσης	Περιεχόμενο διαδικτυακής ενότητας, σημεία συζήτησης, εκπαιδευτική μάθηση εργαλείων	
Αξιολόγηση	Ανακλαστικές ερωτήσεις και ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής	
Περιγραφή της ενότητας	Στόχος αυτής της ενότητας είναι να εισαγάγει τον εκπαιδευόμενο στη χρήση δύο συγκεκριμένων εργαλείων. Ένα που έχει σχεδιαστεί για να καθορίσει το κόστος των αποβλήτων τροφίμων που παράγονται στο στάδιο της προετοιμασίας, και ένα για να καθορίσει το κόστος της σπατάλης τροφίμων — χαλασμένα, προετοιμασία και απόβλητα πιάτων.	
Θέματα ενότητας	3.1	Χρήση λογιστικού φύλλου για τον προσδιορισμό της ποσότητας των αποβλήτων τροφίμων που παράγονται για ένα δεδομένο γεύμα και των συναφών δαπανών
	3.2	Χρήση λογιστικού φύλλου για τον προσδιορισμό της ποσότητας των αποβλήτων τροφίμων που παράγονται από χαλασμένα απόβλητα, παρασκευάσματα και απορρίμματα πιάτων.
Περιπτώσιολογικές μελέτες που συνδέονται	1. Μηδενικά απόβλητα Σκωτίας αριθμομηχανή αποβλήτων τροφίμων	
Ικανότητες που αποκτήθηκαν από εκπαιδευόμενους	Κάποια γνώση του excel ως ψηφιακού εργαλείου Κάποιες γνώσεις σχετικά με τη διαχείριση των τροφίμων στην κουζίνα Κατανόηση των οικονομικών συνεπειών της σπατάλης τροφίμων.	
Συνάφεια της ενότητας για τους εκπαιδευτές	Παρέχει ένα χρήσιμο εργαλείο για τους εκπαιδευτές να utiize ως ένα εκπαιδευτικό εργαλείο για τους μαθητές να χρησιμοποιούν για την κατανόηση της οικονομικής διαχείρισης τροφίμων στην κουζίνα.	

4.0 Απορρίμματα τροφίμων πριν και μετά το σερβίς

Τίτλος ενότητας	4.0 Απορρίμματα τροφίμων πριν και μετά το σερβίς	
Διάρκεια	6 ώρες	
Λέξεις-κλειδιά	Κυκλική οικονομία, διαχείριση αποβλήτων τροφίμων, εποχιακό μενού, αλυσίδα προμηθευτών, οργάνωση της κουζίνας, αξιολόγηση και παρακολούθηση	
Μέθοδος παράδοσης	Online εκπαίδευση μέσω της πλατφόρμας CE4Food E-platform	
Αξιολόγηση	Ενότητα ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, ερωτήσεις αντανάκλασης μέσα στην ενότητα, αυτο-αναπτυσσόμενες δραστηριότητες εντός της μονάδας.	
Περιγραφή της ενότητας	<p>Στόχος αυτής της ενότητας είναι να εισαγάγει τις προκλήσεις και τις πρακτικές λύσεις, τις επιλογές και τα οφέλη με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων πριν και μετά τη συμμετοχή των διαφόρων μελών του προσωπικού του τομέα φιλοξενίας και κατάρτισης μελλοντικών επαγγελματιών, σύμφωνα με το περιεχόμενο και τις απαιτήσεις κατάρτισης στον τομέα της ΕΕΚ.</p> <p>Η ενότητα θα παρουσιάσει τη σημασία της επιλογής των προμηθευτών που θα είναι σε θέση να συμβάλουν στην επιλεγμένη πολιτική μείωσης της σπατάλης τροφίμων. Εδώ θα περιγραφεί η επιρροή της διαδικασίας σχεδιασμού: από την επιλογή των πρώτων υλών έως την εναλλαγή/αποθήκευσή τους και τις εξόδους τους, το εποχιακό μενού έως το βιώσιμο μενού, καθώς και η συνεχής παρακολούθηση για τον προσδιορισμό του τρόπου μείωσης της σπατάλης τροφίμων στο στάδιο μετά την υπηρεσία.</p> <p>Η ενότητα θα περιλαμβάνει στατιστικά στοιχεία και θεωρητικές πληροφορίες που παρουσιάζονται σε πρακτικά παραδείγματα και μελέτες περιπτώσεων που θα επιτρέψουν στους εκπαιδευτές ΕΕΚ του τομέα φιλοξενίας να την ενσωματώσουν στο υφιστάμενο εκπαιδευτικό υλικό, καθώς και σε εκπροσώπους του τομέα φιλοξενίας, ώστε να προσαρμοστούν και να τροποποιηθούν ανάλογα με τις ανάγκες.</p>	
Θέματα ενότητας	4.1.	Διαδικασία αποθήκευσης: τύποι πρώτων υλών και εναλλαγή τους
	4.2.	Χώρος εργασίας και οργάνωση του χώρου εργασίας για την αποφυγή και την παρακολούθηση της σπατάλης τροφίμων
	4.3.	Σχεδιασμός μενού: εποχικότητα και μηδενικά υπολείμματα
	4.4.	Συνεργασία με την αλυσίδα προμηθευτών στην πορεία προς τον ΣΠΜ

	4.5.	Τύποι καταλόγων ελέγχου: δυνατότητα εφαρμογής και οφέλη
	4.6.	ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΜΕΛΕΤΗΣ
	4.7.	Πρακτικές ασκήσεις
Περιπτωσιολογικές μελέτες που συνδέονται		IKEA To Modern Pantry ...
Ικανότητες που αποκτήθηκαν από εκπαιδευόμενους		Κατανόηση της σημασίας της κατηγοριοποίησης των πρώτων υλών για το ΣΠΜ. Για να κατανοήσουμε τις βασικές αρχές του εποχικού σχεδιασμού μενού. Για να σχεδιάσετε και να υπολογίσετε το μέγεθος των μερίδων. Κατανόηση της σημασίας του σχεδιασμού της περιοχής τροφίμων για τον ορθό υπολογισμό των αποβλήτων. Εντοπισμός και αξιολόγηση πιθανών αποβλήτων από τη συσκευασία. Κατάρτιση και χρήση των καταλόγων ελέγχου παρακολούθησης
Συνάφεια της ενότητας για τους εκπαιδευτές		Οι εκπαιδευτές μπορούν να χρησιμοποιούν το εκπαιδευτικό υλικό του ΕΠΕΠ4 ως εισαγωγικό για τα μαθήματα τους, ως συμπληρωματικό ή ως αυτόνομο υλικό για την εκπαίδευση κάθε ενδιαφερόμενου μέρους. Το υλικό μπορεί να τηλεφορτωθεί και να επεξεργαστεί, έτσι, οι εκπαιδευτές μπορούν να τροποποιήσουν αναλόγως και να παραδώσουν όπως προτιμούν οι εκπαιδευόμενοι τους.

5.0 Η διαχείριση της σπατάλης τροφίμων ως δεοντολογική και υπεύθυνη πολιτική παραγωγής τροφίμων

Τίτλος ενότητας	5.0 Η διαχείριση της σπατάλης τροφίμων ως δεοντολογική και υπεύθυνη πολιτική παραγωγής τροφίμων	
Διάρκεια	5 ώρες	
Λέξεις-κλειδιά	Κυκλική οικονομία, διαχείριση αποβλήτων τροφίμων, ηθική, ευθύνη, φυσικοί πόροι, ψηφιακός μετασχηματισμός, επιχειρηματικά μοντέλα, Sitopia, κουλτούρα τροφίμων	
Μέθοδος παράδοσης	Online εκπαίδευση μέσω της πλατφόρμας CE4Food E-platform	
Αξιολόγηση	Ενότητα ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, ερωτήσεις αντανάκλασης μέσα στην ενότητα, αυτο-αναπτυσσόμενες δραστηριότητες εντός της μονάδας.	
Περιγραφή της ενότητας	<p>Στόχος αυτής της ενότητας είναι να αυξηθεί το επίπεδο κατανόησης των εκπαιδευτών ΕΕΚ όσον αφορά το εθνικό και το ευρωπαϊκό επισιτιστικό πλαίσιο για τη μείωση των κλιματικών αλλαγών και την ανάπτυξη έξυπνων και βιώσιμων συστημάτων τροφίμων.</p> <p>Μπορούν να χρησιμοποιήσουν τις πληροφορίες για την κατάρτιση των ΜΜΕ και των σπουδαστών σε νέα επιχειρηματικά μοντέλα.</p> <p>Η ενότητα θα περιγράψει και θα παρουσιάσει διάφορες πολιτικές για τα τρόφιμα στις συμμετέχουσες χώρες, καθώς και σε επίπεδο ΕΕ, το πρόγραμμα «FOOD 2030», που συνδέεται με τους στόχους βιώσιμης ανάπτυξης. Θα παρουσιάσει τα χαρακτηριστικά της υπεύθυνης παραγωγής τροφίμων και τον οικονομικό & κοινωνικό αντίκτυπο· κατανόηση της διαφορετικής συμπεριφοράς των πελατών και της νοοτροπίας τροφίμων σε διάφορες χώρες, κατανόηση του τρόπου με τον οποίο η SCR μπορεί να βοηθήσει την επιχείρηση να γίνει πιο πράσινη και πώς να σχεδιάσει ένα WAP (σχέδιο δράσης για τα απόβλητα)</p> <p>Θα αναπτύξει πρακτικές ικανότητες για την αντιμετώπιση του οικολογικού προσανατολισμού των εσωτερικών διαδικασιών της κουζίνας. .</p>	
Θέματα ενότητας	5.1	Το στρατηγικό πλαίσιο της ΕΕ για τη βιώσιμη παραγωγή τροφίμων
	5.2	Βιώσιμες πόλεις και παραγωγή αποβλήτων τροφίμων στην αλυσίδα αξίας
	5.3	Συμπεριφορά των καταναλωτών, ΕΚΕ και νέα επιχειρηματικά μοντέλα
	5.4	ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΜΕΛΕΤΗΣ
Περιπτωσιολογικές μελέτες που συνδέονται	<p>Ξενοδοχεία Accor (μονάδα 5.1)</p> <p>Capsa — Καταναλώστε μόνο ό,τι είναι απαραίτητο (ES) (μονάδα 5.2)</p> <p>Κυκλική οικονομία και μηδενικά απόβλητα (μονάδα 5.2)</p> <p>Σχέδιο για το ρύζι (ΕΚΕ) (ES) (μονάδα 5.3)</p> <p>Εγκατάσταση ελαχιστοποίησης αποβλήτων και εργαλεία σε εταιρεία εστίασης (GR) 5.2</p> <p>Εργαλείο υπολογισμού αποβλήτων τροφίμων (μονάδα 5.2)</p>	

Ικανότητες που αποκτήθηκαν από εκπαιδευόμενους	<p>Σύγκριση της εφαρμογής του στρατηγικού πλαισίου της ΕΕ για τη βιώσιμη παραγωγή τροφίμων σε διάφορα κράτη μέλη</p> <p>Για τη δημιουργία λύσεων προσαρμοσμένων στις ειδικές ανάγκες της βιωσιμότητας των εστιατορίων</p> <p>Να παραδειγματιστούν οι βιώσιμες πόλεις και η παραγωγή αποβλήτων τροφίμων στην αξιακή αλυσίδα</p> <p>Για την αξιολόγηση της συμπεριφοράς των καταναλωτών όσον αφορά την παραγωγή αποβλήτων</p> <p>Να εξετάσει τα οφέλη της κοινωνικής εταιρικής ευθύνης & νέα επιχειρηματικά μοντέλα</p>
Συνάφεια της ενότητας για τους εκπαιδευτές	<p>Οι εκπαιδευτές μπορούν να χρησιμοποιούν το εκπαιδευτικό υλικό του ΕΠΕΠ4 ως συμπληρωματικό ή ως αυτόνομο υλικό για την εκπαίδευση κάθε ενδιαφερόμενου μέρους. Το υλικό μπορεί να τηλεφορτωθεί και να επεξεργαστεί στη γλώσσα του, έτσι, οι εκπαιδευτές μπορούν να τροποποιήσουν αναλόγως και να παραδώσουν όπως προτιμούν οι εκπαιδευόμενοι τους.</p>

6.0: Τρόποι συνεργασίας μεταξύ του τομέα φιλοξενίας και των προμηθευτών

Τίτλος ενότητας	6.0 δομές συνεργασίας μεταξύ του τομέα φιλοξενίας και των προμηθευτών	
Διάρκεια	5 ώρες	
Λέξεις-κλειδιά	Κυκλική οικονομία, Διαχείριση απορριμμάτων τροφίμων, δομές συνεργασίας, Τομέας φιλοξενίας, Προμηθευτές, Παραγωγή, Εντοπισμός	
Μέθοδος παράδοσης	Online κατάρτιση μέσω του CE4Food e-platform	
Αξιολόγηση	Ενότητα ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, ερωτήσεις αντανάκλασης μέσα στην ενότητα, αυτο-αναπτυσσόμενες δραστηριότητες εντός της μονάδας.	
Περιγραφή της ενότητας	Στόχος της ενότητας αυτής είναι η εισαγωγή των συμμετεχόντων στις δομές συνεργασίας μεταξύ του τομέα της φιλοξενίας και των προμηθευτών. Αποτελείται από πέντε μονάδες.	
Θέματα ενότητας	6.1: Παραγωγή	Τα οφέλη του να είσαι ο δικός σου προμηθευτής
	6.2: Τοπικοποίηση	Τα οφέλη από τον εντοπισμό των αλυσίδων εφοδιασμού και πώς να το πράξουν
	6.3: Μεταπώληση και δωρεά	Τα οφέλη της μεταπώλησης και της δωρεάς των εστιατορίων
	6.4: Επιστροφή, επαναχρησιμοποίηση και ανακατεύθυνση	Τα οφέλη της επιστροφής των συσκευασιών στους προμηθευτές και της ανακατεύθυνσης των αποβλήτων
	6.5: Τακτική ανατροφοδότηση — προτείνοντας	Εφαρμογή συστήματος ανατροφοδότησης μεταξύ εστιατορίων και προμηθευτών
Περιπτώσιολογικές μελέτες που συνδέονται	Ξενοδοχείο Wellington, Μαδρίτη, Ισπανία KM0 αργό φαγητό (Catalunya, Ισπανία): Πάρα πολύ καλό για να πάει. Pumariega Gestión (Asturias, Ισπανία)	
Ικανότητες που αποκτήθηκαν από εκπαιδευόμενους	Εντοπισμός ζητημάτων σχετικά με τη διαχείριση της αλυσίδας εφοδιασμού στον κλάδο της φιλοξενίας: να κατανοεί τα οφέλη ενός εστιατορίου που παράγει τα δικά του τρόφιμα: κατανόηση του τρόπου λειτουργίας της κάθετης γεωργίας: τα οφέλη της τοπικής προσαρμογής: ευαισθητοποίηση σχετικά με το πράσινο πλούσιμο: να αποφεύγεται η άσκοπη εισαγωγή: να κατανοήσουν τα οφέλη της μεταπώλησης και της δωρεάς του πλεονάσματος των εστιατορίων: να συνειδητοποιήσουν τον τρόπο με τον οποίο τα εστιατόρια μπορούν να επιστρέψουν τις συσκευασίες στους προμηθευτές και να ανακατευθύνουν τα απόβλητα: να διακρίνει τα είδη ανατροφοδότησης μεταξύ εστιατορίων και	

	προμηθευτών και τον τρόπο με τον οποίο μπορεί να εφαρμοστεί ένα αποτελεσματικό σύστημα ανατροφοδότησης μεταξύ τους
Συνάφεια της ενότητας για τους εκπαιδευτές	Οι εκπαιδευτές μπορούν να χρησιμοποιούν το εκπαιδευτικό υλικό του ΕΠΕΠ4 ως συμπληρωματικό ή ως αυτόνομο υλικό για την εκπαίδευση κάθε ενδιαφερόμενου μέρους. Το υλικό μπορεί να τηλεφορτωθεί και να επεξεργαστεί στη γλώσσα του, έτσι, οι εκπαιδευτές μπορούν να τροποποιήσουν αναλόγως και να παραδώσουν όπως προτιμούν οι εκπαιδευόμενοι τους.

Επιπλέον ενότητα — Ψηφιακά εργαλεία για την κατάρτιση

Εκπαίδευση εκπαιδευτών στη χρήση ψηφιακών εργαλείων όπως η επαυξημένη πραγματικότητα (AR) και η ψηφιακή αφήγηση

Τίτλος ενότητας	Εκπαίδευση της ενότητας Trainer στη χρήση εργαλείων κατάρτισης όπως η Augmented Reality (AR) και η Storytelling.	
Διάρκεια	7 ώρες	
Λέξεις-κλειδιά	επαυξημένη πραγματικότητα, αφήγηση, τομέας φιλοξενίας	
Μέθοδος παράδοσης	Online εκπαίδευση μέσω της πλατφόρμας CE4Food E-platform	
Αξιολόγηση	Κουίζ με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής	
Περιγραφή της ενότητας	Στόχος αυτής της ενότητας είναι να περιγράψει τα βασικά στοιχεία της τεχνολογίας και της ανάπτυξης της AR, ώστε να μπορέσει ο εκπαιδευτής να κατανοήσει τι είναι η AR, πώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο πλαίσιο της κυκλικής οικονομίας και τι υπάρχει από την άποψη του λογισμικού και του υλισμικού. Επιπλέον, η ενότητα αυτή θα εξηγήσει την έννοια της αφήγησης και τον τρόπο με τον οποίο αυτή μπορεί να εφαρμοστεί μαζί με την τεχνολογία AR, προκειμένου να δημιουργηθεί μια ελκυστική μαθησιακή εμπειρία για τον χρήστη.	
Θέματα ενότητας	Εισαγωγή στις βασικές αρχές AR και AR	
	Εισαγωγή στο Storytelling	
	Περιπτωσιολογική μελέτη: Ανάπτυξη εμπειρίας AR στο πλαίσιο του τομέα της φιλοξενίας	
	Περιπτωσιολογική μελέτη: αφηγήσεις στον τομέα της φιλοξενίας	
Περιπτωσιολογικές μελέτες που συνδέονται	θα καθοριστεί σε μεταγενέστερο στάδιο του έργου	
Ικανότητες που αποκτήθηκαν από εκπαιδευόμενους	Βασικές γνώσεις της AR, Βασικές γνώσεις της αφήγησης, Κατανόηση του δυναμικού τέτοιων τεχνολογικών εργαλείων για εκπαιδευτικούς σκοπούς Παρουσιάζουν τα οφέλη και την προστιθέμενη αξία της AR και της αφήγησης αφηγήσεων στον τομέα της φιλοξενίας.	
Συνάφεια της ενότητας για τους εκπαιδευτές	Η ενότητα αυτή θα επιτρέψει στους εκπαιδευτές στον τομέα της φιλοξενίας να δημιουργήσουν πιο ελκυστικούς πόρους χρησιμοποιώντας ψηφιακές τεχνολογίες, όπως η επαυξημένη πραγματικότητα (AR). Επιπλέον, μαζί με άλλες μεθόδους διδασκαλίας, όπως η αφήγηση αφηγήσεων, μπορεί κανείς να δημιουργήσει εκπαιδευτικούς πόρους για να κάνει τη μάθηση πιο διασκεδαστική και ενδιαφέρουσα για τους εκπαιδευόμενους.	

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Το παρόν έγγραφο απηχεί μόνο τις απόψεις των συντακτών και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτό.

CE4FOOD

Έργο αριθ. 2020-1-RO01-KA202-080164

Το έργο αυτό χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Το παρόν έγγραφο απηχεί μόνο τις απόψεις των συντακτών και η Επιτροπή δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτό.

Ομαδική εργασία - μελέτη

Προτεινόμενη διάρκεια: 4 ώρες

Κάθε εκπαιδευτής επαγγελματικής κατάρτισης, θα βασίζει τις εργασίες του έργου στις ειδικές ανάγκες κατάρτισης των εκπαιδευόμενων και των σπουδαστών του.

Συνιστάται στους εκπαιδευτές είτε να επιλέξουν πληροφορίες από κάθε ενότητα και να δημιουργήσουν ένα έργο κατάλληλο για τους μαθητές τους είτε να επικεντρωθούν σε μια συγκεκριμένη ενότητα για το σχεδιασμό του έργου. Επιπλέον, οι εκπαιδευτές θα πρέπει να σχεδιάσουν τις εργασίες του έργου με βάση το προφίλ και τις ανάγκες κατάρτισης των ομάδων-στόχων τους.