

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.

ΜΕΤΕΚ
ΜΕΤΑΦΕΡΑ ΗΣΤΟΤΥΠΙΑΣ

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

| | | | | | |
|-------------------------|--|----------------------|------------|-----------------------|----|
| Τίτλος Μαθήματος | ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΙΙ | | | | |
| Κωδικός Μαθήματος | COOK0205 | | | | |
| Τύπος Μαθήματος | Υποχρεωτικό, Θεωρητικό-Εργαστηριακό | | | | |
| Επίπεδο | Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων | | | | |
| Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης | 1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο | | | | |
| Όνομα Διδάσκοντα | Γλαύκος Καμηνάρας | | | | |
| ECTS | 15 | Διαλέξεις / Εβδομάδα | | Εργαστήρια / Εβδομάδα | 15 |
| Στόχος Μαθήματος | Αυτό το μάθημα βασίζεται στις μαγειρικές γνώσεις και τις δεξιότητες που αναπτύχθηκαν στο «COOK0105 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ Ι». Οι σπουδαστές/τριες θα μελετήσουν τις αρχές επεξεργασίας και ψησίματος των κρεάτων, των πουλερικών, των θηραμάτων, των ψαριών και των θαλασσινών. Επίσης, το μάθημα εμβαθύνει στο μαγείρεμα των λαχανικών, των πατατών, των σιτηρών, των οσπρίων και των ζυμαρικών. Οι σπουδαστές/τριες θα ακολουθήσουν τυποποιημένες συνταγές, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στα σημεία ποιότητας της επεξεργασίας και του ψησίματος των τροφίμων, καθώς και στην παρουσίαση των πιάτων. | | | | |
| Μαθησιακά Αποτελέσματα | <p>Οι σπουδαστές/στρίες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναπτύξουν περισσότερο τις επαγγελματικές και τεχνικές δεξιότητες στη μαγειρική • Εφαρμόζουν τυποποιημένες συνταγές για την παραγωγή ποικιλίας πιάτων • Προετοιμάζουν, παρασκευάζουν και παραθέτουν διάφορα ολοκληρωμένα πιάτα, χρησιμοποιώντας συνταγές για: <ul style="list-style-type: none"> • Κρέατα, πουλερικά και θηράματα • Ψάρια και θαλασσινά • Λαχανικά • Πατάτες • Σιτηρά • Όσπρια • Ζυμαρικά • Σάλτσες • Γαρνιτούρες | | | | |
| Προαπαιτούμενα | COOK0105 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ Ι | Συναπαιτούμενα | Δεν ισχύει | | |
| Περιεχόμενο Μαθήματος | Αρχές Σωστής Μαγειρικής / Προετοιμασίας και Παράθεσης Εδεσμάτων (ολοκληρωμένα πιάτα) από: | | | | |



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

| | |
|----------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Κρέατα, Πουλερικά και Θηράματα • Ψάρια και Θαλασσινά • Λαχανικά • Πατάτες • Σιτηρά • Όσπρια • Ζυμαρικά • Σάλτσες • Γαρνιτούρες. |
| Μεθοδολογία Διδασκαλίας | <p>Το διδακτικό προσωπικό επιλέγει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω μεθόδους διδασκαλίας για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του μαθήματος (χωρίς να περιορίζεται σε αυτές): διαλέξεις, επίδειξη, εργαστήριο, πρακτική εξάσκηση, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτώσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες, συνεντεύξεις με ειδικούς.</p> |
| Βιβλιογραφία | <p>Το Βιβλίο του Chef. Culinary Institute of America. Ελληνική Έκδοση. ISBN: 978-960-457-294-6</p> <p>Ράπτης Δ. Ν. Εισαγωγή Στην Επαγγελματική Μαγειρική. INTERBOOKS, ISBN: 9789608905936</p> <p>Πόγκας, Ι., Wright, J., Treuille, E. Ολοκληρωμένες Τεχνικές Μαγειρικής. Εκδόσεις Τσιτσιλώνη. Le Cordon Bleu.</p> <p>CIA. The Professional Chef. Wiley. ISBN: 9780470421352</p> <p>Labensky, S. Hause, A. Martel, P. Eddy, V. On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Prentice Hall. ISBN-10: 0134441907</p> |
| Αξιολόγηση | <p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Projects (Ομαδικές ή Ατομικές): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Εξέταση: 40%</p> <p>Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%</p> |
| Γλώσσα | Ελληνική |