

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
ΜΕΤΑΦΕΡΕΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΣ

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

Τίτλος Μαθήματος	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ III				
Κωδικός Μαθήματος	COOK0305				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό-Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	2 ^ο Έτος, Γ' ή Δ' Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αντρέας Σάββα				
ECTS	10	Διαλέξεις / Εβδομάδα		Εργαστήρια / Εβδομάδα	10
Στόχος Μαθήματος	Αυτό το μάθημα βασίζεται στις επαγγελματικές γνώσεις και τεχνικές δεξιότητες που αναπτύχθηκαν στο «COOK0205 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ II». Οι σπουδαστές/τριες θα αναπτύξουν περαιτέρω το γνωστικό τους υπόβαθρο στην κρύα κουζίνα, τις σαλάτες, τα διάφορα είδη dressing, καθώς επίσης και το charcuterie. Επίσης, το μάθημα δίνει την ευκαιρία στους/στις σπουδαστές/τριες να γνωρίσουν διάφορες παρασκευές πρωινών και αυγών, σάντουιτς και ορεκτικών. Οι σπουδαστές/τριες θα ακολουθήσουν τυποποιημένες συνταγές, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στα σημεία ποιότητας των τροφίμων και στην παρουσίαση των πιάτων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στρίες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατέχουν μαγειρικές τεχνικές δεξιότητες σε παρασκευάσματα κρύων φαγητών. • Εφαρμόζουν τυποποιημένες συνταγές για την παραγωγή διάφορων πιάτων. • Παρασκευάζουν διάφορα κρύα εδέσματα: <ul style="list-style-type: none"> ▪ κρύας κουζίνας ▪ σαλάτες και dressings ▪ charcuterie ▪ πρωινό ▪ παρασκευάσματα αυγών ▪ σάντουιτς ▪ hors-d' oeuvre and appetizers. • Εκτελούν διαφορετικές συνταγές, πληρώνοντας τα πρότυπα ποιότητας. 				
Προαπαιτούμενα	COOK0205 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ II	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Αρχές Σωστής Μαγειρικής / Προετοιμασίας και Παράθεσης Εδεσμάτων (ολοκληρωμένα πιάτα) από:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κρύα Κουζίνα • Σαλάτες και Dressings • Charcuterie 				



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
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΔΕΛΤΑ

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"> • Πρωινό • Παρασκευάσματα Αυγών • Σάντουιτς • Hors-d' oeuvre and appetizers.
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