

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην ΚύπροΜΕΤΕΚ
ΜΕΤΑΦΕΡΑ ΗΣΤΟΤΥΠΩΣΔημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

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.

Τίτλος Μαθήματος	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ				
Κωδικός Μαθήματος	COOK0306				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό-Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	2 ^ο Έτος, Γ' ή Δ' Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Δήμητρα Μιχαήλ				
ECTS	5	Διαλέξεις / Εβδομάδα		Εργαστήρια / Εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Αυτό το εργαστηριακό μάθημα εισάγει τους/τις σπουδαστές/τριες στις βασικές δεξιότητες και τεχνικές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Οι σπουδαστές/τριες θα παράγουν μια ποικιλία από αρτοσκευάσματα και συνταγές ζαχαροπλαστικής και θα παρασκευάσουν διαφορετικά είδη ψωμιών με ή χωρίς μαγιά, πίτες, κέικ, μπισκότα και τάρτες. Το μάθημα περιλαμβάνει τη βασική ορολογία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, τη χρήση εργαλείων και εξοπλισμού, μετατροπές συνταγών από διαφορετικά μετρικά συστήματα, τις λειτουργίες συστατικών και τη χρήση κατάλληλων τύπων αλεύρων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιλέγουν και χρησιμοποιούν σωστά τα κατάλληλα εργαλεία, εξοπλισμό και συστατικά για την απαιτούμενη συνταγή • Χρησιμοποιούν ασφαλείς πρακτικές διαχείρισης τροφίμων, ακολουθώντας σύγχρονες οδηγίες • Διαχωρίζουν και μετρούν σωστά τα συστατικά • Παρασκευάζουν διάφορες βασικές συνταγές ζύμης, ψωμιά με ή χωρίς μαγιά, πίτες, μπισκότα, κέικ και γλυκά • Περιγράφουν τις ιδιότητες και τις λειτουργίες των βασικών συστατικών που χρησιμοποιούνται στα εδέσματα αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής • Αναπροσαρμόζουν τις συνταγές για να καλύψουν τις ανάγκες παραγωγής και του εξοπλισμού. 				
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει		Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμιά με ή χωρίς Μαγιά • Πίτες • Μπισκότα • Κέικ • Γλυκά • Επιδόρπια • Κρέμες 				



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

<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<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>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<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>
<p>Αξιολόγηση</p>	<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>
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική</p>