



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικά Ταμεία
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

Τίτλος Μαθήματος	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΥΠΟΔΟΜΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ				
Κωδικός Μαθήματος	BAKER0203				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αντρέας Σάββα				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι οι σπουδαστές να κατανοήσουν τις βασικές αρχές που διέπουν την επιλογή και το σχεδιασμό των υποδομών και του εξοπλισμού ενός αρτοποιείου ή ζαχαροπλαστείου. Οι σπουδαστές θα εξετάσουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την επιλογή της τοποθεσίας, τη διακόσμηση του εσωτερικού και εξωτερικού χώρου ενός αρτοποιείου ή ζαχαροπλαστείου, την εργονομία και τη λειτουργικότητα του χώρου, την οικονομία καθώς επίσης και την ασφάλεια στο χώρο εργασίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναλύουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την εμπορικότητα και την επιλογή της τοποθεσίας ενός αρτοποιείου ή ζαχαροπλαστείου, • Εφαρμόζουν τις βασικές αρχές που διέπουν τη διαμόρφωση του σωστού περιβάλλοντος και εικόνας του αρτοποιείου ζαχαροπλαστείου μέσα από τη διακόσμηση του εσωτερικού και εξωτερικού χώρου, • Αξιολογούν ποιοτικά και ποσοτικά κριτήρια για την επιλογή του κατάλληλου εξοπλισμού και επίπλωσης ενός αρτοποιείου ή ζαχαροπλαστείου, • Εφαρμόζουν αρχές ασφάλειας στο χώρο εργασίας βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας. 				
Προαπαιτούμενα	Δεν Ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν Ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Αρτοποιείο Ζαχαροπλαστείο</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εμπορικότητα, Χαρακτηριστικά Σχεδιασμού, Τάσεις και Ανάπτυξη. <p>Οικονομικοί Παράγοντες κατά την Επιλογή της Τοποθεσίας</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η Θεματική και το Branding της Επιχείρησης 				

	<ul style="list-style-type: none"> Μελέτη Αγοράς, Επιλογή Τοποθεσίας. <p>Σχέδιο και Ατμόσφαιρα Καταστήματος</p> <ul style="list-style-type: none"> Δημιουργία Κατάλληλης Ατμόσφαιρας Βασικές Αρχές Διακόσμησης Χώρου Ροή Πελατών και Εργονομία. <p>Βασικές Αρχές Σχεδιασμού Εργαστηρίου</p> <ul style="list-style-type: none"> Τάσεις Αγοράς Διαδικασία και Ροή Παραγωγής Ανάλυση Χώρου Ασφάλεια Τροφίμων και Σχέδιο Εργαστηρίου. <p>Κατανομή και Σχεδιασμός Εσωτερικών και Εξωτερικών Χώρων</p> <p>Διαχείριση Ενέργειας και Νερού</p> <p>Σχεδιασμός Εσωτερικού Περιβάλλοντος Αρτοποιείου Ζαχαροπλαστείου</p> <p>Επιλογή και Εγκατάσταση Εξοπλισμού</p> <p>Ασφάλεια στο χώρο εργασίας</p> <p>Υποχρεώσεις Εργοδοτών – Εργαζομένων</p> <p>Επαγγελματικοί Κίνδυνοι - Αίτια Εργατικών Ατυχημάτων</p> <p>Πρόληψη Ατυχημάτων και Μέτρα Προστασίας.</p>
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, 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 – ψηφιακή εκμάθηση/διδασκαλία, συνεντεύξεις με ειδικούς κλπ.</p>
Βιβλιογραφία	<p>Τεχνικές Εγκαταστάσεις και Εξοπλισμός Μαγειρείου Οκτώβριος Les Livres du Tourisme ISBN: 960-86330-4-4</p>
Αξιολόγηση	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Projects (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Εξέταση: 0% - 40%</p> <p>Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%</p>
Γλώσσα	<p>Ελληνική</p>