

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 ΗΣΤΟΤΥΠΑ

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

Τίτλος Μαθήματος	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ IV				
Κωδικός Μαθήματος	COOK0405				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό-Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	2 ^ο Έτος, Γ' ή Δ' Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ευριπίδης Σάββα				
ECTS	15	Διαλέξεις / Εβδομάδα		Εργαστήρια / Εβδομάδα	15
Στόχος Μαθήματος	Αυτό το μάθημα αναπτύσσει και βελτιώνει περισσότερο τις μαγειρικές επαγγελματικές γνώσεις και τεχνικές δεξιότητες που αναπτύχθηκαν στο «COOK0305 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ III». Οι σπουδαστές θα παρασκευάσουν και θα παραθέσουν με επαγγελματική ικανότητα διάφορες συνταγές. Το μάθημα προσφέρει την ευκαιρία στους/στις σπουδαστές/τριες για περαιτέρω πρόοδο και εξέλιξη σε διαφορετικές παρασκευές και παραθέσεις πιάτων, μπουφέ και κοκτέιλ (finger foods), καθώς και για ειδικές εκδηλώσεις και περιστάσεις. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται σε όλες τις περιστάσεις η επιμελής, καλλιτεχνική και επιδέξια παρουσίαση των εδεσμάτων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"> Εφαρμόζουν τις επαγγελματικές και τεχνικές δεξιότητες τους για να παρασκευάσουν και παραθέσουν ολοκληρωμένα εδέσματα σε πιάτα ή μπουφέ Παρασκευάσουν και παραθέσουν εδέσματα για διαφορετικές εκδηλώσεις και συμπόσια Κατέχουν τις ικανότητες για επιδέξια παρουσίαση των εδεσμάτων Εκτελούν διαφορετικές συνταγές, πληρώνοντας τα πρότυπα ποιότητας. 				
Προαπαιτούμενα	COOK0305 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ III	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Αρχές Σωστής Μαγειρικής / Προετοιμασίας και: <ul style="list-style-type: none"> Παράθεση σε Πιάτο (A La Carte / Table d'Hote) Παράθεση Μπουφέ (κρύο / ζεστό / επιδόρπιο) Παράθεση Κοκτέιλ / Finger Foods (κρύο / ζεστό / επιδόρπιο) Παράθεση για Ειδικές Εκδηλώσεις και Ευκαιρίες Προετοιμασίας (γενέθλια, ειδική μέρα, υπηρεσία για επιχειρήσεις, διαλείμματα για καφέ, υποδοχή κ.λ.π.). 				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	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,				



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.



ΜΕΚ
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΠΕΡΙΛΗΨΗΣ

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

	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.
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