

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.

ΜΕΤΕΚ
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ

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

Τίτλος Μαθήματος	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΥΛΙΚΩΝ				
Κωδικός Μαθήματος	COOK0102				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Δημήτρης Κούκλος				
ECTS	3	Διαλέξεις / Εβδομάδα	2	Εργαστήρια / Εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα αποσκοπεί στην απόκτηση βασικών γνώσεων στον τομέα των κύριων υλικών που χρησιμοποιούνται στη ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ. Ο σπουδαστής/στρια θα έχει την ευκαιρία να κατανοήσει και να εμβαθύνει στον τρόπο λειτουργίας των διάφορων κατηγοριών υλικών στις διάφορες συνταγές.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι σπουδαστές/τριες θα είναι σε θέση να κατανοούν τα χαρακτηριστικά και τη λειτουργικότητα των πιο κάτω ειδών υλικών στις συνταγές:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βοτάνων και Μπαχαρικών • Αρωμάτων και Καρυκευμάτων • Συντηρητικών και Εκχυλισμάτων • Λιπών • Μελιού και Σιροπιών • Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων • Αυγών και Λαχανικών • Οσπρίων • Μανιταριών και Τρουφών • Φρούτων και Ξηρών Καρπών • Ζυμαρικών • Ψαριών και Θαλασσινών • Κρέατος και Πουλερικών • Κυνηγιού • Αλευριού • Ζάχαρης και Γλυκαντικών • Προϊόντων Διόγκωσης • Πηκτικών Ουσιών. 				
Προαπαιτούμενα	Δεν Ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν Ισχύει		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Βότανα και Μπαχαρικά • Αρώματα και Καρυκεύματα • Συντηρητικά και Εκχυλίσματα • Λίπη • Μέλι και Σιρόπια • Γάλα και Γαλακτοκομικά Προϊόντα • Αυγά και Λαχανικά • Όσπρια • Μανιτάρια και Τρούφες • Φρούτα και Ξηροί Καρποί • Ζυμαρικά • Ψάρια και Θαλασσινά • Κρέας και Πουλερικά • Κυνήγι • Αλεύρι • Ζάχαρη και Γλυκαντικά • Προϊόντα Διόγκωσης • Πηκτικές Ουσίες
<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, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτωσιολογικές 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>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Κυπαρισσίου, Π. Γνωρίζοντας τα Υλικά: Τροφογνωσία και Εμπορικότητα. Le Monde / Les Livres du Tourisme. ISBN-13:978-9608382-04-6.</p>
<p>Αξιολόγηση</p>	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10% Εργασίες / Projects (Ομαδικές ή Ατομικές): 0% - 50% Μεσοπρόθεσμη Γραπτή Εξέταση: 0% - 30% Τελική Γραπτή Εξέταση: 40% Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%</p>
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική</p>