

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διοικητικό Τμήμα
της Κυπριακής Ένωσης στην ΚύπροΗ παρούσα ανακοίνωση 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 ΚΕΤΕΡΟΛΔημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

Τίτλος Μαθήματος	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ Ι				
Κωδικός Μαθήματος	COOK0105				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό-Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μάριος Καραγιάννης				
ECTS	15	Διαλέξεις / Εβδομάδα		Εργαστήρια / Εβδομάδα	15
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα εισάγει τους/τις σπουδαστές/τριες στις βασικές γνώσεις και δεξιότητες μαγειρικής. Οι σπουδαστές/τριες θα γνωρίσουν τη σημαντικότητα του μενού και των συνταγών στην παραγωγή, καθώς επίσης και της ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων στην κουζίνα. Το μάθημα δίνει ιδιαίτερη έμφαση στο να γνωρίσουν οι σπουδαστές/τριες τον εξοπλισμό και την ταυτοποίηση υλικών στην κουζίνα, τα βασικά παρασκευάσματα, συμπεριλαμβανομένων των ζυμών, σούπες και σάλτσες, τις δεξιότητες κοπής λαχανικών με μαχαίρι, τις βασικές μεθόδους και τεχνικές μαγειρέματος, καθώς επίσης και βασικά παρασκευάσματα πατάτας και σιτηρών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"> Κατανοούν τη σημασία του μενού, της συνταγής και της ασφάλειας και υγιεινής στη κουζίνα, Προετοιμάζουν ποικιλία βασικών μαγειρικών παρασκευασμάτων, και εφαρμόζουν σωστά βασικές συνταγές, Χρησιμοποιούν επιδέξια το μαχαίρι στις τεχνικές κοπής υλικών και βασικές μεθόδους και τεχνικές μαγειρέματος, 				
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> Εισαγωγή στο Επάγγελμα Μενού και Συνταγές Ασφάλεια και Υγιεινή Τροφίμων και Κουζίνας Ταυτοποίηση Εργαλείων και Εξοπλισμού Αναγνώριση Υλικών Επικοινωνία στον Χώρο Εργασίας Βασικοί Μαθηματικοί Υπολογισμοί – Μετατροπή Συνταγών / Μετρικών Συστημάτων / Θερμοκρασιών Δεξιότητες Κοπής Λαχανικών και Φρούτων με Μαχαίρια Μέθοδοι και Τεχνικές Μαγειρέματος Ζυμοί / Σούπες / Σάλτσες Πατάτες / Ρύζια / Σιτηρά / Όσπρια / Λαχανικά 				



Ευρωπαϊκή Ένωση

Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διορθρωτικό Ταμείο

της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η παρούσα ανακοίνωση 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 Σχολεία Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΟΓΙΑΣ

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, επίδειξη, εργαστήριο, πρακτική εξάσκηση, 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, 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> <p>Σημειώσεις Εκπαιδευτή</p>
Αξιολόγηση	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Projects (Ομαδικές ή Ατομικές): 0% - 50%</p> <p>Εργαστηριακές Πρακτικές Αξιολογήσεις: 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	Ελληνική