

47.

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Άσκηση III				
Κωδικός Μαθήματος	PRCT302				
Τύπος μαθήματος	Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	3 <sup>ο</sup> Έτος / 6 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Χατζησυμεού Παναγιώτης				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα		Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	<p>Πέραν των γνώσεων που έχουν αποκτηθεί κατά την διάρκεια της φοίτησης, δίνει τη δυνατότητα στους φοιτητές να αποκτήσουν περισσότερες πρακτικές εμπειρίες σε άλλους κλάδους του Επισιτιστικού τομέα. Ο φοιτητής αναμένεται να κτίσει πάνω στις εμπειρίες που απέκτησε μέσω των άλλων Πρακτικών Ασκήσεων πρώτη και να εμβαθύνει στις γνώσεις του/της.</p> <p>Η Πρακτική Άσκηση III έχει εκπαιδευτικό χαρακτήρα, η εφαρμογή της είναι καίρια, συμβαδίζει με το αντικείμενο των Επισιτιστικών Τεχνών και αποσκοπεί κυρίως στην εφαρμογή των γνώσεων που αποκτήθηκαν κατά τη διάρκεια των σπουδών του/τής φοιτητή/τριας και στη περαιτέρω κατάρτιση/εξειδίκευση και ανάπτυξη δεξιοτήτων που απαιτούνται για τον τομέα αυτό.</p> <p>Η κατάρτιση των φοιτητών σε χώρους εργασίας αποτελεί συμπλήρωμα της κατάρτισης που ήδη προσφέρθηκε μέσα στα εργαστήρια του Κολλεγίου και στην ουσία είναι μια επαφή με την πραγματικότητα της βιομηχανίας και μια πρόγευση εμπειριών στο χώρο της βιομηχανίας.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της Πρακτικής Άσκησης, οι φοιτητές αναμένεται να:</p> <p><b>Γνώσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Αντιλαμβάνονται</b> τις απαιτήσεις των επαγγελματικών κουζινών, εστιατορίων ή εξειδικευμένων εγκαταστάσεων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας</li> <li>• <b>Ακολουθούν</b> τις αρχές του HACCP για την Ασφάλεια Τροφίμων</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ετοιμάζουν</b> συνταγές διεθνής / ευρωπαϊκής / κυπριακής κουζίνας ακολουθώντας οδηγίες στα πλαίσια των εργασιών τους και</li> </ul>				

	<p>χρησιμοποιώντας με ασφάλεια τα κατάλληλα σκεύη και εξοπλισμό</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Εφαρμόζουν</b> βασικές αρχές μαγειρικής / αρτοποιίας / ζαχαροπλαστικής, προκειμένου να μαγειρέψουν το προϊόν στο σωστό σημείο ψησίματος, διατηρώντας έτσι την υγρασία, την υφή και τη φυσική γεύση.</li> <li>• <b>Διακοσμούν</b> με βάση τις κλασικές αλλά και σύγχρονες μεθόδους διακόσμησης ενός πιάτου</li> </ul> <p><b>Ικανότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Επιδεικνύουν</b> οριζόντιες ικανότητες αποτελεσματικής επικοινωνίας στην κουζίνα / εργαστήριο και διαχείρισης χρόνου</li> </ul>	
<b>Προαπαιτούμενα</b>	PRCT207 Πρακτική Άσκηση II	<b>Συναπαιτούμενα</b>
<b>Περιεχόμενο Μαθήματος</b>	<p>Κατά τη διάρκεια της Πρακτικής Άσκησης, ο/η υπεύθυνος/η της επιχείρησης/ οργανισμού συνεργάζεται με τον/την επιβλέποντα/ουσα καθηγητή/τρια ώστε να αποκτηθούν οι δεξιότητες και ικανότητες που αναγράφονται στο Βιβλίο Πρακτικής Άσκησης (ΒΠΑ). Ο/Η επιβλέπων/ουσα καθηγητής/τρια επισκέπτεται τον χώρο εργασίας των φοιτητών και λαμβάνει γνώση των εργασιών, παρακολουθεί και προσυπογράφει το βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης, παρακολουθεί επίσης την επίδοση των φοιτητών και συνεργάζεται στην επίλυση των προβλημάτων τους, τόσο με τους ίδιους, όσο και με τον υπεύθυνο της επιχείρησης. Ο/Η υπεύθυνος/η καθηγητής/τρια αξιολογεί την απόδοση των φοιτητών με βάση συγκεκριμένα κριτήρια, έτσι όπως παρουσιάζονται στο ΒΠΑ. Σχετικές οδηγίες εσωκλείονται στο ΒΠΑ. Τόσο ο/η επιβλέπων/ουσα καθηγητής/τρια, όσο και ο/η υπεύθυνος/η της επιχείρησης/ οργανισμού ετοιμάζουν έκθεση επίδοσης του φοιτητή και την υπογράφουν. Ο/Η επιβλέπων/ουσα καθηγητής/τρια επιβεβαιώνει επίσης ότι το ΒΠΑ έχει δεόντως συμπληρωθεί, τόσο από τον φοιτητή, τον/την υπεύθυνο/η της επιχείρησης/οργανισμού, όσο και από τον ίδιο, και εάν κατά πόσον η πρακτική άσκηση ορίζεται ως “Επιτυχία” ή “Αποτυχία”.</p>	
<b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b>	<p>Οι φοιτητές είναι υποχρεωμένοι να απασχοληθούν σε συνθήκες πραγματικής εργασίας σε επιλεγμένους χώρους εργασίας για συνεχόμενη περίοδο τους καλοκαιρινούς μήνες για <b>12 εβδομάδες (Ιούνιος-Αύγουστος)</b>.</p>	
<b>Βιβλιογραφία</b>	<p>Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης</p>	

<p><b>Αξιολόγηση</b></p>	<p>Με βάση τα πιο κάτω κριτήρια, ο καθηγητής του μαθήματος αξιολογεί την Πρακτική Άσκηση ως «Επιτυχία» ή «Αποτυχία»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρακολούθηση της Πρακτικής Άσκησης κατά 70% τουλάχιστο του χρόνου, όπως αυτό προκύπτει από το Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης</li> <li>• Αξιολόγηση και έκθεση του υπεύθυνου/ης καθηγητή/τριας, όπως αυτή είναι καταχωρισμένη στο Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης</li> <li>• Έκθεση του/της υπεύθυνου/ης της επιχείρησης/ οργανισμού, όπως αυτή είναι καταχωρισμένη στο Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης</li> </ul> <p><u>Ισχύουν οι ακόλουθες ρυθμίσεις:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σε περίπτωση που η αξιολόγηση της Πρακτικής Άσκησης είναι “Αποτυχία”, ο φοιτητής υποχρεούται να επαναλάβει την πρακτική άσκηση.</li> </ul>
<p><b>Γλώσσα</b></p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>