

29.

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Άσκηση II				
Κωδικός Μαθήματος	PRCT207				
Τύπος μαθήματος	Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος / 4 ^ο 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 τους, το μάθημα δίνει τη δυνατότητα απόκτησης περισσότερων πρακτικών εμπειριών σε άλλους κλάδους του Επισιτιστικού τομέα. Ο φοιτητής αναμένεται να κτίσει πάνω στις εμπειρίες που απέκτησε την πρώτη φορά στο μάθημα Πρακτική Άσκηση I και να εμβαθύνει στις γνώσεις του/της.</p> <p>Η Πρακτική Άσκηση II έχει εκπαιδευτικό χαρακτήρα, η εφαρμογή της είναι καίρια και συμβαδίζει με το αντικείμενο των Επισιτιστικών Τεχνών και αποσκοπεί κυρίως στην εφαρμογή των γνώσεων που αποκτήθηκαν κατά τη διάρκεια των σπουδών τού/τής φοιτητή/τριας και στη περαιτέρω κατάρτιση/εξειδίκευση και ανάπτυξη δεξιοτήτων που απαιτούνται στον τομέα αυτό.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της Πρακτικής Άσκησης, οι φοιτητές αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζουν προϊόντα, μηχανήματα και εργαλεία που σχετίζονται με τον κλάδο σπουδών τους και τον τρόπο που να τα χρησιμοποιούν με ασφάλεια • Αναγνωρίζουν τους παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων / σκευασμάτων <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Διαχειρίζονται το πρόγραμμα για καθαρισμό εγκαταστάσεων • Εφαρμόζουν τις ενδεδειγμένες μεθόδους μαγειρέματος/ ψησίματος και αποθήκευσης για το κάθε είδος ξεχωριστά (π.χ. κρέας, ψαρικά κ.α. / ζυμάρια, κρέμες, σκευάσματα με αυγά κ.α.) • Εφαρμόζουν βασικές διαδικασίες ψύξης, ξεπαγώματος τροφών, και τεχνικές συντήρησης τρομίφων. • Υλοποιούν συνταγές μαγειρικής / αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής αξιοποιώντας διάφορες κατηγορίες και χρησιμοποιώντας ποικιλία από κατάλληλες τεχνικές. <p>Ικανότητες:</p>				

	<ul style="list-style-type: none"> Ενσωματώνουν τις γνώσεις και δεξιότητές τους κατά τη διαχείριση διαφόρων τροφίμων, και σχετικά με την τεχνολογία τροφίμων και την αλληλεπίδραση μεταξύ διαφόρων συστατικών, την επίδραση της θερμοκρασίας κατά την εκτέλεση συνταγών.
Προαπαιτούμενα	PRCT101 Πρακτική Άσκηση Συναπαιτούμενα
Περιεχόμενο Μαθήματος	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”.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Οι φοιτητές είναι υποχρεωμένοι να απασχοληθούν σε συνθήκες πραγματικής εργασίας σε επιλεγμένους χώρους εργασίας για συνεχόμενη περίοδο τους καλοκαιρινούς μήνες για 12 εβδομάδες (Ιούνιος-Αύγουστος) .
Βιβλιογραφία	Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης
Αξιολόγηση	Με βάση τα πιο κάτω κριτήρια, ο καθηγητής του μαθήματος αξιολογεί την Πρακτική Άσκηση ως «Επιτυχία» ή «Αποτυχία»: <ul style="list-style-type: none"> Παρακολούθηση της Πρακτικής Άσκησης κατά 70% τουλάχιστο του χρόνου, όπως αυτό προκύπτει από το Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης Αξιολόγηση και έκθεση του υπεύθυνου/ης καθηγητή/τριας, όπως αυτή είναι καταχωρισμένη στο Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης Έκθεση του/της υπεύθυνου/ης της επιχείρησης/ οργανισμού, όπως αυτή είναι καταχωρισμένη στο Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης <p><u>Ισχύουν οι ακόλουθες ρυθμίσεις:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Σε περίπτωση που η αξιολόγηση της Πρακτικής Άσκησης είναι “Αποτυχία”, ο φοιτητής υποχρεούται να επαναλάβει την πρακτική άσκηση.
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική