

ΔΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ
ΤΜΗΜΑ: ΤΕΧΤΟΥΡ Γ1
ΜΑΘΗΜΑ: ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΡΙΑ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ

**ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΡΟΟΔΟΥ (Μην ξεχνάτε να αναφέρετε τις πηγές σας)
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΤΕΛΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ	ΗΜ/ΝΙΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ	ΑΤΟΜΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΡΟΟΔΟΥ
1	ΦΥΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ	7/12/20	1.Αναφερθείτε στους όρους που πρέπει να πληρούν τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης προκειμένου να διατίθενται στην κατανάλωση.
		ΓΙΑΚΟΥΜΗ		2. Αναφερθείτε σε προϊόντα που μπορούν να ενταχθούν στο καθημερινό διαιτολόγιο του ανθρώπου σε αντιστοιχία με κάθε γεύμα της ημέρας (πρωινό, δεκατιανό, μεσημεριανό, απογευματινό, βραδινό). Να επισημάνετε και τη διατροφική τους αξία.
2	ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	ΚΩΝΣΤΑΝΤΕΛΜΟΣ	7/12/20	1.Αναφερθείτε σε στοιχεία παραγωγής εγχώριων οπωροκηπευτικών προϊόντων (είδος ανά περιοχή, ποσοστά παραγωγής κ.λπ)
		ΒΕΝΙΕΡΗΣ		2. Αναφερθείτε στους τρόπους επεξεργασίας φρούτων και λαχανικών
3	ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ	LEWANDOWSKA	14/12/20	1. Αναφερθείτε σε τεχνητές γλυκαντικές ύλες και στη διατροφική τους αξία
		ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ		2. Αναφερθείτε σε φυσικές γλυκαντικές ύλες και στη χρήση τους στη ζαχαροπλαστική

4	ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	ΖΟΥΠΗΣ	21/12/20	1.Αναφερθείτε στις βασικές ποικιλίες τυριού που παράγονται στην Ελλάδα
		ΚΑΡΑΚΟΥΛΑΣ		2. Αναφερθείτε στα προϊόντα αλλαντικών και στις βασικότερες ποικιλίες τους
5	ΛΙΠΗ & ΕΛΑΙΑ	ΒΑΒΟΥΡΑΚΗΣ	14/12/20	1. Αναφερθείτε σε ποικιλίες ελιάς και προϊόντων ελαιολάδου ανά περιοχή της Ελλάδας
		ΜΠΙΤΣΟΥΝΗΣ		2. Αναφερθείτε στα είδη του βουτύρου και των μαγειρικών λιπών στη μαγειρική-ζαχαροπλαστική
6	ΑΡΤΥΜΑΤΑ - ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ	ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΥ	21/12/20	1. Αναφερθείτε στη χρήση των αρτυμάτων και καρυκευμάτων στη μαγειρική (αναφέρετε συνταγές)
		ΖΕΝΟΥΝΙ		2.Αναφερθείτε στη χρήση των αρτυμάτων - καρυκευμάτων στη ζαχαροπλαστική (αναφέρετε συνταγές)

Ημερομηνία παράδοσης εργασίας: 30/11/20

Την ίδια ημερομηνία θα πρέπει να έχετε ολοκληρώσει όλες τις εβδομαδιαίες εργασίες σας.

ποσοστό βαθμολογίας: 40% εβδομαδιαίες εργασίες, 60% εργασία προόδου