

ΔΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ
ΤΜΗΜΑ: ΤΕΧΤΟΥΡ Γ2
ΜΑΘΗΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΡΙΑ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ

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

Ημερομηνία παράδοσης εργασίας: 26/01/21

Ο κάθε σπουδαστής θα πρέπει να ανεβάσει ένα αρχείο όπου θα γίνεται μια παρουσίαση των βασικών σημείων της παρουσίασης που πραγματοποίησε. Το αρχείο word θα πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 4-6 σελίδες (μπορείτε να συμπεριλάβετε και 1-2 φωτογραφίες). **Μη ξεχνάτε να αναφέρετε τις πηγές της παρουσιάσής σας.**

Σε περίπτωση που αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα με την πλατφόρμα μπορείτε να στείλετε την εργασία σας στο email μου chrysou.efi@gmail.com

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ
1	Εξοπλισμός. Εγκαταστάσεις, μηχανήματα, συσκευές. Σχετικές προδιαγραφές των βασικότερων μηχανημάτων	ΝΤΑΒΕΛΟΣ
2	Το προσωπικό του τμήματος. Αρμοδιότητες. Μελέτη περίπτωσης (Παρουσίαση του προσωπικού συγκεκριμένου μαγειρείου)	ΚΟΥΤΣΑΠΛΗΣ

3	Εσωτερική οργάνωση εργασίας των τμημάτων (τμήμα επεξεργασίας κρεάτων, κρύα κουζίνα κλπ)	ΣΟΥΛΤΣΕ
4	Βασικοί τρόποι παρασκευής κρεάτων	ΜΑΣΚΛΑΒΑΝΟΥ
5	Βασικές σάλτσες και σούπες	ΤΖΑΝΑΒΑΡΑΣ
6	Παρασκευές αυγών και ζυμαρικών	ΤΣΙΤΣΟΥ
7	Προμήθεια, συντήρηση και μέθοδοι παρασκευής ψαριών	ΡΟΥΣΗ
8	Διεθνής ορολογία σκευών και μεθόδων μαγειρικής τέχνης	ΤΡΙΚΑΛΙΩΤΗΣ
9	Σκεύη-εργαλεία μαγειρείου	ΤΣΟΥΤΣΟΠΟΥΛΟΥ
10	Κατηγορίες εδεσμάτων-βασικές αρχές σύνθεσης εδεσματολόγιου MENU	ΝΙΚΟΛΑΪΒΙΤΣ