

Τίτλος Μαθήματος	Μαθηματικά για μαγειρικές τέχνες				
Κωδικός Μαθήματος	CMAΘ-100				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 4 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Lectures/Week	3	Laboratories/Week	Δ/Ε
Στόχος Μαθήματος	Αυτό το μάθημα αναπτύσσει τις μαθηματικές δεξιότητες των φοιτητών που είναι ζωτικής σημασίας για τη βιομηχανία υπηρεσίας τροφίμων. Αυτές οι δεξιότητες περιλαμβάνουν την εξοικείωση με μετατροπές βάρους, τη μέτρηση και τον υπολογισμό του κόστους των τροφίμων, το κόστος μερίδας, τον έλεγχο της εργασίας και τον έλεγχο των μερίδων που έχουν σημασίας για να γίνουν σεφ.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Εκμάθηση των Γενικών Συντομογραφιών: Απόκτηση βασικών γνώσεων για τις συντομογραφίες που χρησιμοποιούνται στις μετρήσεις, εστιάζοντας στη σωστή ερμηνεία και χρήση τους στον χώρο της μαγειρικής. Εξοικείωση με Μετατροπές Μεταξύ Μονάδων: Κατανόηση και εφαρμογή συνηθισμένων μετατροπών μεταξύ μονάδων μέτρησης όπως ποτήρια, μερίδες, λίτρα και γαλόνια, προκειμένου να διευκολυνθεί ο υπολογισμός των υλικών και των συνταγών. Κατανόηση Διαφοράς μεταξύ Υγρών και Στερεών Μετρήσεων: Ανάπτυξη της ικανότητας να διακρίνουν μεταξύ μετρήσεων υγρών και στερεών προϊόντων, και πώς να προσαρμόζουν τις μετρήσεις ανάλογα με τις απαιτήσεις της συγκεκριμένης συνταγής. Βασικές Μετατροπές Βάρους και Όγκου: Εκμάθηση των βασικών μετατροπών μεταξύ βάρους και όγκου για διάφορα συστατικά, συμπεριλαμβανομένων υγρών και ξηρών συστατικών, προκειμένου να επιτευχθεί ακρίβεια στις μετρήσεις κατά το μαγείρεμα.				
Προαπαιτούμενα	CMAT-100	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	- Εκτέλεση βασικών μαθηματικών πράξεων με ολόκληρους αριθμούς, κλάσματα, δεκαδικά ψηφία και ποσοστά. - Μετατροπή μεταξύ διαφορετικών μονάδων μέτρησης για βάρος και όγκους. - Μετατροπή μικτών μονάδων μέτρησης. - Προσδιορισμός του πότε πρέπει να χρησιμοποιήσετε το διάγραμμα κατά προσέγγιση όγκου προς βάρος. - Υπολογισμός της ποσότητας της βρώσιμης μερίδας που έχει δοθεί από την αγοραζόμενη ποσότητα - Προσδιορισμός των παραγόντων που μπορεί να επηρεάσουν την απόδοση. - Υπολογισμός του κόστους τροφίμων - Προσδιορισμός του κόστους μερίδας για τα παραγόμενα τρόφιμα. - Υπολογισμός του κόστους τροφίμων και εργασίας και τα ποσοστά κόστους				

	10. Υπολογισμός των τιμών μενού με το κόστος των τροφίμων που επιδιώκετε 11. Μετατροπή των αποδόσεων συνταγών σε μέγεθος και αριθμούς μερίδων. 12. Υπολογισμός των μετατροπών μεγέθους συνταγών																															
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών																															
Βιβλιογραφία	Culinary Math; Linda Blocker, Julia Hill, John Wiley & Sons, Inc.; 2007; 3rd Edition; ISBN: 978-0-470- 06821-2. Professional Baking with CD; John Wiley & Sons, Inc; 2013; 6th Edition; ISBN: 978-1-118-08374-1. Professional Cooking Text, Study Guide, and CD; Wayne Gisslen; Wiley; 2011; 7th Edition. ISBN: 978-0- 470-19752-3.																															
Αξιολόγηση	<table><tr><td>50 %</td><td>Τελική Εξέταση</td></tr><tr><td>0 – 40 %</td><td>Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια</td></tr><tr><td>0 – 30 %</td><td>Συμμετοχή στα Εργαστήρια</td></tr><tr><td>0 – 20 %</td><td>Κατ’οικόν Εργασίες</td></tr><tr><td>0 – 10 %</td><td>Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή</td></tr></table>				50 %	Τελική Εξέταση	0 – 40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια	0 – 30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια	0 – 20 %	Κατ’οικόν Εργασίες	0 – 10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή																		
50 %	Τελική Εξέταση																															
0 – 40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια																															
0 – 30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια																															
0 – 20 %	Κατ’οικόν Εργασίες																															
0 – 10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή																															
ECTS Allocation	<table><tr><th colspan="4">Estimated student’s work time distribution in hours:</th></tr><tr><th colspan="2">Contact hours</th><th colspan="2">Student’s private time</th></tr><tr><td>Lecture</td><td>23</td><td>Private study</td><td>40</td></tr><tr><td>Mid-Term Test</td><td>1</td><td>Homework / Assignments / Projects</td><td>27</td></tr><tr><td>Final Exam</td><td>2</td><td>Test preparation</td><td>9</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Final Exam Preparation</td><td>18</td></tr><tr><td>Total:</td><td>26</td><td>Total:</td><td>94</td></tr></table>				Estimated student’s work time distribution in hours:				Contact hours		Student’s private time		Lecture	23	Private study	40	Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	27	Final Exam	2	Test preparation	9			Final Exam Preparation	18	Total:	26	Total:	94
Estimated student’s work time distribution in hours:																																
Contact hours		Student’s private time																														
Lecture	23	Private study	40																													
Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	27																													
Final Exam	2	Test preparation	9																													
		Final Exam Preparation	18																													
Total:	26	Total:	94																													
Γλώσσα	Ελληνικά																															