



1. Εξώφυλλο

Κατασκευή Του Ιδανικού Κέικ Σοκολάτας
Για Τους Μαθητές Της Α3΄ Τάξης Ζαννείου
Πειραματικού Λυκείου



ΟΧΙ ΓΙΑ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ

Κωνσταντίνος

Α3΄

Μάρτιος / Απρίλιος / Μάιος 2008

Εργασία Τεχνολογίας Συμβόλαιο με τον μαθητή

Σήμερα ...26/3/2008....., στα πλαίσια του μαθήματος της Τεχνολογίας, αναλαμβάνω τη συγγραφή γραπτής εργασίας με θέμα κατασκευή του ιδανικού κέικ σοκολάτας για τους μαθητές της Α3 τάξης Ζωνκίου Πειραματικού Λυκείου.....

Η εργασία έχει τη θέση και βαρύτητα του ετήσιου τελικού διαγωνίσματος και πρέπει να παραδοθεί μέχρι ...7/5/2008..... Η παρουσίαση της εργασίας θα αξιολογηθεί σε ημερομηνία που θα οριστεί από τον καθηγητή του μαθήματος και ο βαθμός θα συνυπολογιστεί στο βαθμό του Β Τετραμήνου. (Παρουσίαση 7/5/2008)

Έλαβα γνώση
Ο κηδεμόνας

ΟΧΙ ΓΙΑ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ

Ο/Η μαθητής/τρια

ΟΧΙ ΓΙΑ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ

2.Χρονοδιάγραμμα Εργασιών

| Εργασίες | 1 ^η | 2 ^η | 3 ^η | 4 ^η | 5 ^η | 6 ^η |
|---|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Επιλογή Θέματος | | | | | | |
| Εισαγωγή | | | | | | |
| Εύρεση Συνταγών Κέικ Στο Διαδίκτυο | | | | | | |
| Ερωτήσεις Στον Φούρνο Της Γειτονιάς Μου Για Το πώς Φτιάχνεται Ένα Κέικ | | | | | | |
| Κατασκευή Ερωτηματολογίου Για Το πώς Προτιμούν Το Κέικ Οι Μαθητές Της Τάξης Μου | | | | | | |
| Μορφοποίηση Της Εργασίας | | | | | | |
| Κατασκευή Δεύτερου Ερωτηματολογίου Για Το πώς Φάνηκε Το Κέικ Στους Μαθητές | | | | | | |
| Πείραμα Και Κατασκευή Του Κέικ | | | | | | |
| Παρουσίαση | | | | | | |
| Συμπέρασμα | | | | | | |
| Τελικός Έλεγχος | | | | | | |

3. Πίνακας Περιεχομένων

Στην εργασία αυτή περιέχονται τα κεφάλαια αναλυτικά τα οποία είναι τα εξής:

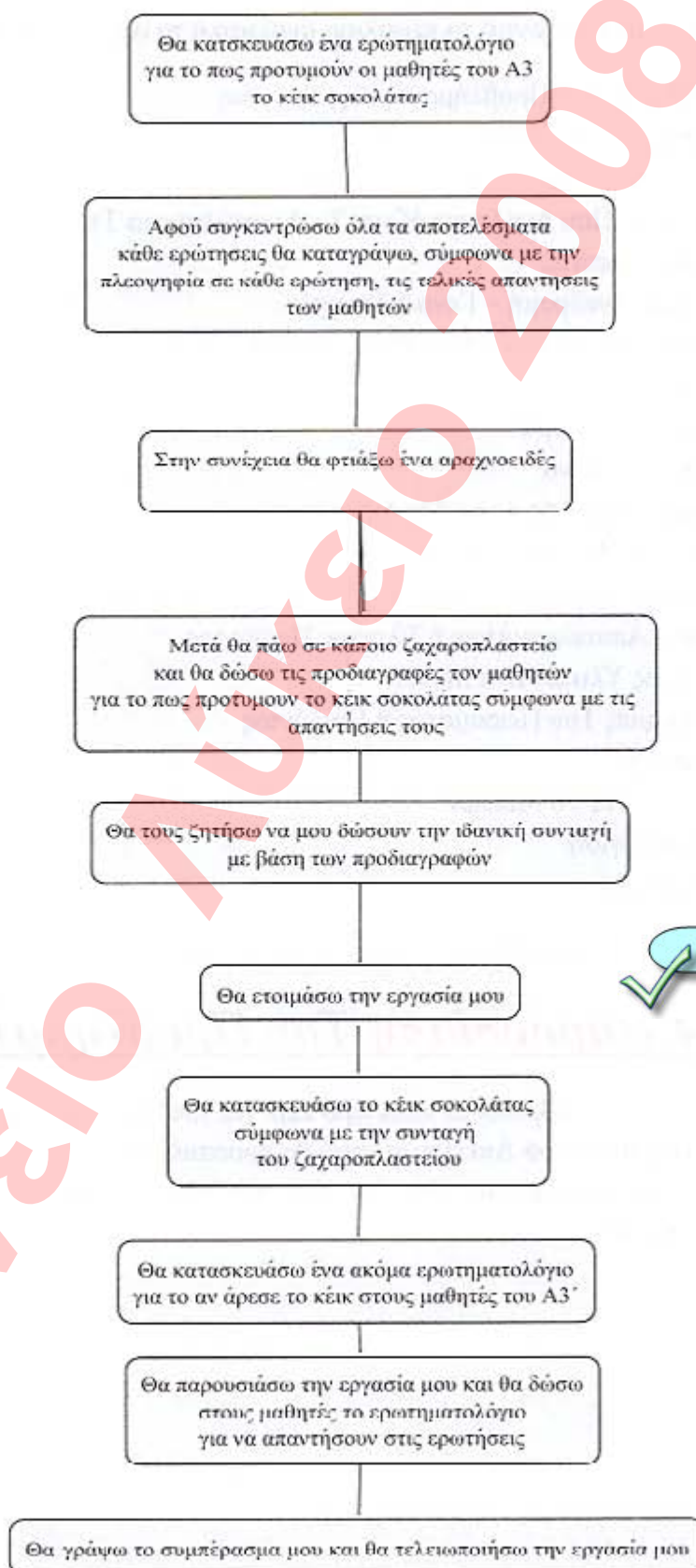
- Παρουσίαση Του Προβλήματος Της Έρευνας
- Μεθοδολογία Της Έρευνας
- Σκοπός Της Έρευνας
- Παράγοντες Που Δεν Επηρεάζουν Τα Αποτελέσματα Της Έρευνας
- Όρια Της Έρευνας
- Ιστορικής Αναδρομή – Γενικά Στοιχεία
- Ορισμούς Των Εννοιών Που Θα Χρησιμοποιηθούν
- Εποπτικό Υλικό
- Έρευνα Στην Αγορά
- Έρευνα Στο Κοινό
- Προδιαγραφές – Αραχνοειδές Διάγραμμα
- Σχεδιασμός Πειραματικής Διαδικασίας ή Προϊόντος
- Περιγραφή Διαδικασίας Πειράματος ή Κατασκευής Προϊόντος
- Ανάλυση Αποτελεσμάτων ή Έλεγχος Προϊόντος
- Κατάλογος Υλικών Και Μέσων
- Φωτογραφίες Του Πειράματος ή Προϊόντος
- Συμπέρασμα
- Προτάσεις Για Το Μέλλον
- Αυτοαξιολόγηση
- Βιβλιογραφία

Καθώς θα υπάρξει και ένα μέρος εικόνων και διαγραμμάτων

4. Παρουσίαση Του Προβλήματος

Πιστεύω ότι δεν έχει βρεθεί το καλύτερο κέικ για τους μαθητές της Α3^η τάξης Ζαννείου Πειραματικού Λυκείου γι' αυτό θα προσπαθήσω σύμφωνα με τις προτιμήσεις τους να κατασκευάσω ένα κέικ σοκολάτας το οποίο θα αρμόζει στις προδιαγραφές τους.

5. Μεθοδολογία Της Έρευνας



6. Σκοπός Της Έρευνας

Θέλω να κατασκευάσω ένα πολύ καλό κέικ για τους μαθητές του Α3'.

✗ ΛΑΘΟΣ

Αυτή η έρευνα επίσης έχει ως σκοπό να μας κάνει να μάθουμε να εκτελούμε μια ολόκληρη εργασία δικό μας θέμα μόνοι μας.

7. Παράγοντες Που Δεν Επηρεάζουν Τα Αποτελέσματα Της Έρευνας

Παράγοντες που δεν επηρεάζουν το αποτέλεσμα της έρευνας είναι:

- Η θερμοκρασία ψησίματος
- Ο χρόνος ψησίματος
- Η επικάλυψη που θα χρησιμοποιήσω πάνω στο κέικ
- Το οχήμα του κέικ

8. Όρια Της Έρευνας

Αρχικά αυτή η έρευνα απευθύνεται μόνο στους μαθητές του Α3' Ζαννείου Λυκείου

Θα ασχοληθούμε μόνο ένα είδος κέικ, δηλαδή το κέικ σοκολάτας

Θα πρέπει το κέικ που θα κατασκευάσουμε να είναι με τις προδιαγραφές των μαθητών και όχι με δικιές μας προδιαγραφές, εκτός αν έχουμε σε κάποια ερώτηση ισοψηφία αιαντήσεων όπου πρέπει να επιλέξουμε εμείς την απάντηση που θεωρούμε ότι πρέπει να γίνει

✓ ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ

Η εργασία απευθύνεται και στα δύο φύλα

9. Ιστορική Αναδρομή – Γενικά Στοιχεία

Το κέικ είναι ένα είδος γλυκίσματος το οποίο το χρησιμοποιούμε από τα παλιά τα χρόνια για το πρωινό μας.

Υπάρχουν πολλά είδη κέικ τα οποία θα τα αναφέρουμε παρακάτω.

Επίσης υπάρχουν χιλιάδες συνταγές για το πώς θα φτιάξεις ένα κέικ αλλά αξίζει να αναφέρουμε ότι όλες κυρίως μοιάζουν.

Κατά τα φαινόμενα το κέικ είναι το πιο απλό και συνάμα το πιο δύσκολο γλυκό.

Θα πρέπει να επισημάνουμε το εξής: οποιοδήποτε αλμυρό ή γλυκό μίγμα που περιέχει οποιοδήποτε αλεύρι και μπαίνει στο φούρνο για να ψηθεί είναι κέικ. Στην Αμερική δε, και τις τούρτες τις ονομάζουν κέικ.

Για το "απλό" κέικ (ή κέικ ή κέικ, που λένε και στην Πόλη): υπάρχουν 3 βασικές συνταγές, τις οποίες κατά την κρίση μας παραλλάζουμε, αφαιρούμε, προσθέτουμε, ώστε να φτιάξουμε κάτι πρωτότυπο. Κάθε συνταγή για κέικ: έχει και την ιδιομορφία της αλλά όλες έχουν μία κοινή συνισταμένη: το "φούσκωμα" αλλιώς "σήκωμα". Όλοι μας: μπορούμε να φτιάξουμε κέικ, χρησιμοποιώντας οποιαδήποτε συστατικά. Το πιο σημαντικό πράγμα είναι : αν το κέικ θα φουσκώσει ή όχι.

10. Ορισμούς Των Εννοιών Που Θα Χρησιμοποιηθούν

Γενικά σε αυτή την έρευνα δεν υπάρχουν έννοιες οι οποίες να μην γίνονται κατανοητές

Για όσους δεν ξέρουν κέικ είναι ένα είδος γλυκίσματος

- Μπέικιν Πάουντερ : Είναι χημικό προζύμιο που προκαλεί φούσκωμα της ζύμης. Το μπέικιν πάουντερ αποτελείται από διττανθρακικό νάτριο (σόδα μαγειρέματος) και ένα ή περισσότερα όξινα άλατα όπως κρεμόριο. Επίσης περιέχει καλαμποκάλευρο για να το προστατεύει από την υγρασία ώστε η χημική του αντίδραση θα λειτουργήσει όταν το υγρό υγροίθιο θα προστεθεί στο μίγμα.
- Μπαιν Μαρί : Ορισμός μαγειρικής όπου τοποθετούμε μια κατσαρόλα με νερό στη κουζίνα και μέσα σε αυτή τη κατσαρόλα τοποθετούμε μία μικρότερη κατσαρόλα μαζί με τη σοκολάτα κουβερτούρα και από τους ατμούς που βγαίνουν από το ζεστό νερό θα λειώσει η σοκολάτα.

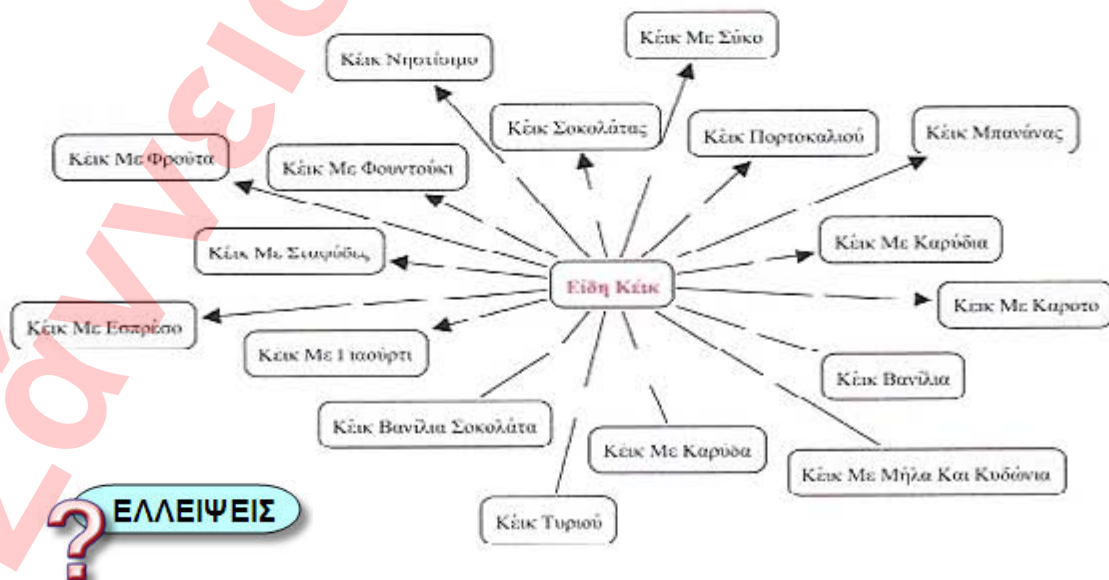
11. Εποπτικό Υλικό

Παρακάτω υπάρχουν 2 εικόνες με κέικ σοκολάτας



12. Έρευνα Στην Αγορά

Στην αγορά όσο και να μας φαίνεται περίεργο υπάρχουν εκατοντάδες είδη κέικ στο παρακάτω διάγραμμα αναφέρονται μερικά :



Σχετικά με αυτήν την έρευνα δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε και την γνώμη του κοινού ή καλύτερα κάποιου ειδικού ο οποίος θα μπορούσε να μας δώσει σημαντικές πληροφορίες για την καινοεργία αυτού του γλυκού.

Έτσι ζήτησα κάποιες πληροφορίες σχετικά με το κέικ από το κάποιο ζαχαροπλαστέιο.

Αφού πήρα τις απαντήσεις τον μαθητών μου από το ερωτηματολόγιο πήγα στο ζαχαροπλαστέιο και είπα τις προδιαγραφές μου σύμφωνα πάντα με τις απαντήσεις των μαθητών. Στην συνέχεια μου είπαν μία κατάλληλη συνταγή η οποία αναφέρεται σε παρακάτω κεφάλαιο.

Μου έδωσαν πολύ επίσης και σημαντικές πληροφορίες:

Με πληροφόρησαν ότι για να μην σπαταλάνε τον χρόνο τους και για να τελειώσουν πιο γρήγορα τοποθετούν όλα τα υλικά μέσα σε μεγάλα καζάνια και τα χτυπάνε με τη βοήθεια ενός μεγάλου μίξερ. Στην συνέχεια τοποθετούν την ζύμη σε φόρμες και αν θέλουν προσθέτουν και κακάο για να γίνει κέικ σοκολάτας αλλιώς το αφήνουν όπως είναι. Στην συνέχεια τοποθετούν τις φόρμες σε φούρνους και τις ψήνουν. Έψαξα σε διάφορα μέρη και κατέγραψα την τιμή του κέικ σοκολάτας

Σε ένα φούρνο Τιμή:8 ΕΥΡΩ το κιλό / Σε ένα ζαχαροπλαστέιο Τιμή:10 ΕΥΡΩ το κιλό / Σε ένα σούπερ μάρκετ Τιμή: 7 ΕΥΡΩ το κιλό

Αξίζει να αναφερθεί ότι αν ψάξουμε στο διαδίκτυο θα βρούμε χιλιάδες σελίδες για το πώς να φτιάξουμε ένα απλό κέικ, αν και δεν υπάρχουν όμως πολλές ιστοσελίδες για την ιστορία του και για το πότε και που πρωτοκατασκευάστηκε.

Ακολουθούν κάποιες πηγές από το διαδίκτυο οι οποίες μας μιλάνε για την παρασκευή διαφόρων ειδών κέικ

Στη ζαχαροπλαστική έχουμε τις εξής βασικές συνταγές:

Το απλό κέικ

250 γρ βούτυρο
400 γρ ζάχαρη
5 αυγά
500 γρ αλεύρι ανακατεμένο με 2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
1 φλιτζάνι γάλα
λίγο κονιάκ
1 βανίλια

Επισημάνση: Ανάλογα με τα συστατικά, π.χ. τι βούτυρο θα χρησιμοποιήσουμε (αγρόσιο, γάλακτος, φυτικό), αν η ζάχαρη είναι πολύ χοντρή, αν τη χτυπήσαμε με το βούτυρο, πολύ ή λίγο, αν τα αυγά είναι μικρά ή μεγάλα, αν θα τα χτυπήσουμε μαζί ή τα ασπράδια χωριστά, τι γάλα θα χρησιμοποιήσουμε (αγρόσιο ή εβαπορέ, χλιαρό ή κρύο). Επίσης, αν θα προσθέσουμε και άλλα υλικά, όπως κακάο, σοκολάτα (αυθεντική ή τριτογενή), ξύσμα λεμονιού, κέικους, ζιράφι, κάρτακι, ή θα το επικαλύψουμε με γλάσο κ.λ.π., μπορούμε να «βγάλουμε» 100 εκδόσεις της συνταγής. Το ίδιο ισχύει και για τα αφρικάνικα υλικά κ.λ.π.

Το μινιγάτο κέικ

250 γρ βούτυρο
250 γρ ζάχαρη άχνη
10 κρόκους αυγών
10 ασπράδια, χτυπημένα σφιχτά μινιγάτο
300 γρ αλεύρι ανακατεμένο με 3 κουταλάκια μπέικιν
λίγο κονιάκ
1 βανίλια

το νιασιέσιμο ή λαοσέο κέικ

250 ml λάδι
400 γρ ζάχαρη
500 γρ αλεύρι ανακατεμένο με 4 κουταλάκια μπέικιν
2 φλιτζάνια χυμό πορτοκαλιού, σουρωμένο
λίγο κονιάκ
τριμμένη κανέλα και γαρύφαλο (κατά βούληση)
100 γρ πιναρίδι (ή καρδάκι αν θέλουμε)

1 κουταλάκι σόδα (τη διαλύουμε στο ένα φλιτζάνι πορτοκαλιού)

Συμπέρασμα: Όπως και να το φτιάχνουμε το κέικ πρέπει να έχει κάποιο συστατικό που να το σφραγίζει. Ακόμα και αν έχει πολλά αυγά θέλει και μπέικιν. Αν δεν έχει ούτε αυγά ούτε βούτυρο, τότε ενισχύουμε το μπέικιν, βάζουμε και σόδα, αφού πρώτα την αραιώσουμε.

13. Έρευνα Στο Κοινό

Επίσης δεν θα μπορούσαμε να παραβλέψουμε και μια έρευνα στο κοινό. Ουσιαστικά αυτή η έρευνα θα γίνει κυρίως στους μαθητές του Α3' Ζαννείου Λυκείου και έχει ως σκοπό να αποσκοπήσει την γνώμη τους για το πώς προτιμούν το κέικ σοκολάτας που θα κατασκευάσουμε. Έτσι κατασκευάσαμε ένα ερωτηματολόγιο με την παρακάτω μορφή. Δίπλα από κάθε απάντηση αναγράφεται και ο αριθμός των μαθητών που επέλεξαν την κάθε απάντηση:

Ερωτηματολόγιο

Κατασκευή Του Ιδανικού Κέικ Σοκολάτας Για Τους Μαθητές Της Α3' Τάξης Ζαννείου Πειραματικού Λυκείου

1 Πόσο γλυκό προτιμάτε το κέικ σοκολάτας:

- α) Πολύ Γλυκό 17 Μαθητές
- β) Μέτρια Γλυκό 10 Μαθητές
- γ) Λίγο γλυκό 1 Μαθητής

2 Θέλετε να είναι:

- α) Μαλακό 23 Μαθητές
- β) Σκληρό 5 Μαθητές

3 Πόσο φουσκωτό θέλετε να είναι το κέικ σοκολάτας:

- α) Πολύ Φουσκωτό 12 Μαθητές
- β) Μέτρια φουσκωτό 15 Μαθητές
- γ) Λίγο φουσκωτό 1 Μαθητής

5 Θέλετε να έχει μυρωδιά :

- α) Πολύ έντονη 13 Μαθητές
- β) Μέτρια έντονη 13 Μαθητές
- γ) Λίγο έντονη 2 Μαθητές

Επειδή έχουμε ισοψηφία μεταξύ πολύς έντονης και μέτριας έντονης μυρωδιάς εγώ αποφάσισα το κέικ σοκολάτας να είναι μέτρια έντονο σε μυρωδιά

6 Θέλετε το κέικ να έχει :

- α) Πολλά λιπαρά 10 Μαθητές
- β) Να είναι μέτριο σε λιπαρά 14 Μαθητές
- γ) Λίγα Λιπαρά 4 Μαθητές

14. Προδιαγραφές – Αραχνοειδές Διάγραμμα



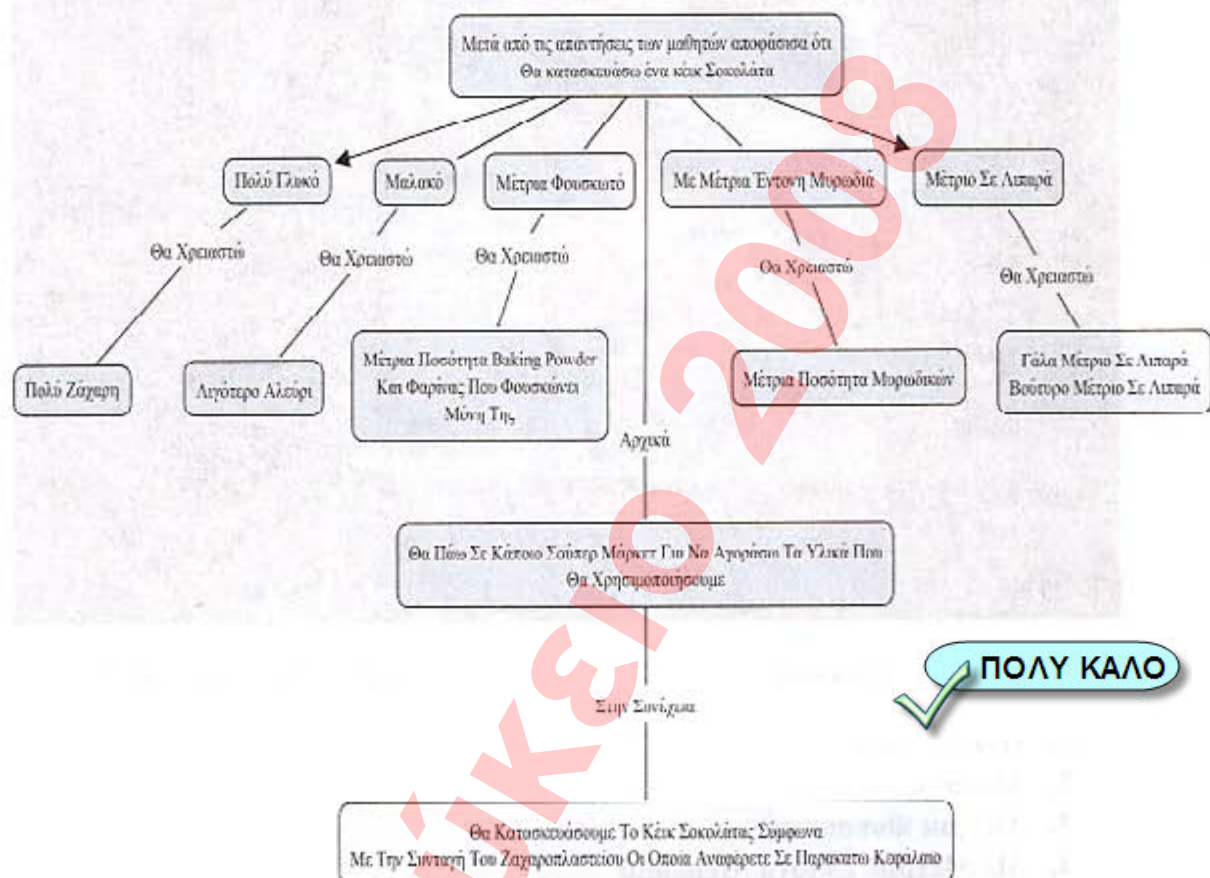
Σύμφωνα με το αραχνοειδές διάγραμμα θα κατασκευάσω ένα κέικ σοκολάτας :

1. Πολύ Γλυκό
2. Μαλακό
3. Μέτρια Φουσκωτό
4. Με Μέτρια Έντονη Μυρωδιά
5. Μέτριο Σε Λιπαρά

? ΕΛΛΕΙΨΕΙΣ

15. Σχεδιασμός Πειραματικής Διαδικασίας ή Προϊόντος

Αφού ολοκληρώσαμε το ερωτηματολόγιο και πήραμε τις απαντήσεις των μαθητών θα πρέπει τώρα να καταγράψουμε όλη τη διαδικασία που θα ακολουθήσουμε για την κατασκευή του κέικ



16. Ανάλυση Αποτελεσμάτων ή Έλεγχος Προϊόντος

Καθώς έγινε η παρουσίαση στην τάξη, δημιουργήθηκαν πολλά λάθη τα οποία αναφέρονται σε παρακάτω κεφάλαιο.

Παρόλα αυτά αφού παρουσίασα το κέικ σοκολάτας στους μαθητές μου, το οποίο κατασκευάστηκε με επιτυχία, τους έκανα κάποιες ερωτήσεις για το πώς τους φάνηκε το κέικ. Παρακάτω ακολουθεί το 2^ο ερωτηματολόγιο

Ερωτηματολόγιο

Κατασκευή Του Ιδανικού Κέικ Σοκολάτας Για Τους Μαθητές Της Α3' Τάξης Ζαννείου Πειραματικού Λυκείου

1 Πόσο γλυκό σας φάνηκε το κέικ σοκολάτας:

- α) Πολύ Γλυκό **14 Μαθητές**
- β) Μέτρια Γλυκό **11 Μαθητές**
- γ) Λίγο γλυκό **Κανένας Μαθητής**

2 Ήτανε :

- α) Μαλακό **25 Μαθητές**
- β) Σκληρό **Κανένας Μαθητής**

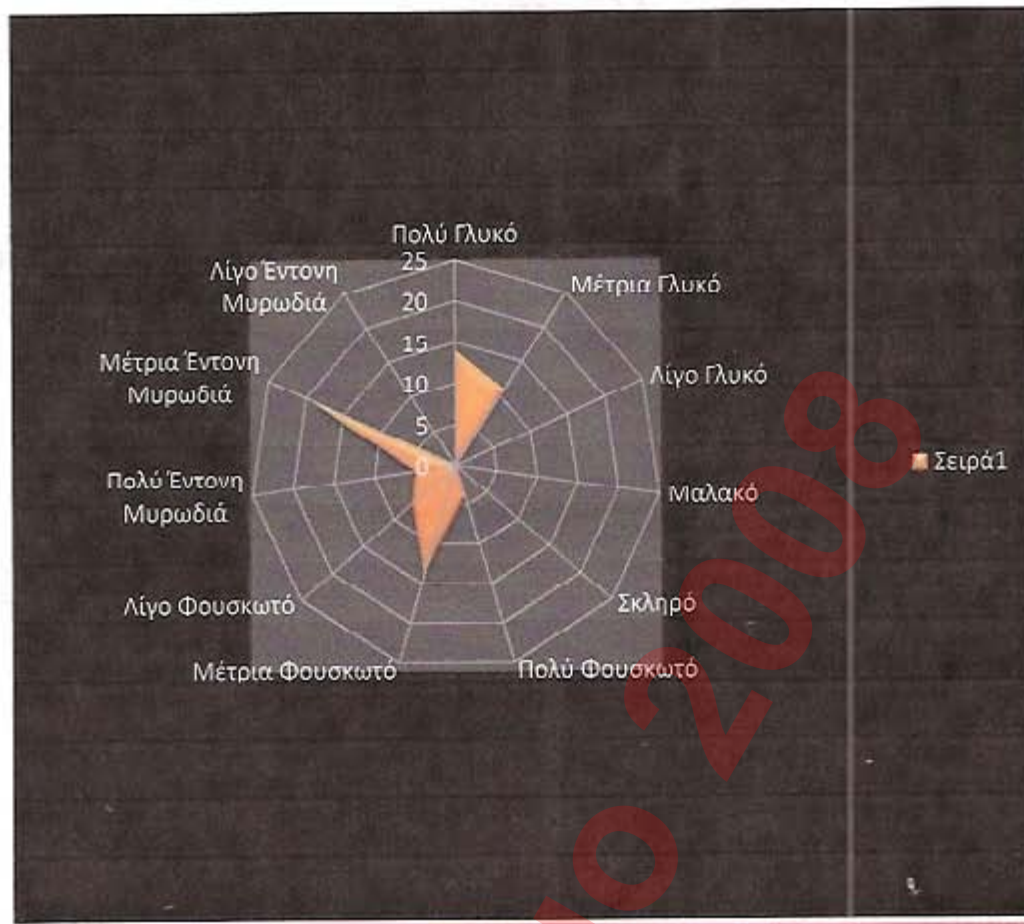
3 Ήτανε :

- α) Πολύ Φουσκωτό **4 Μαθητές**
- β) Μέτρια φουσκωτό **14 Μαθητές**
- γ) Λίγο φουσκωτό **7 Μαθητές**

4 Η μυρωδιά ήταν :

- α) Πολύ έντονη **5 Μαθητές**
- β) Μέτρια έντονη **20 Μαθητές**
- γ) Λίγο έντονη **Κανένας Μαθητής**

Ακολουθεί το δεύτερο αραχνοειδές διάγραμμα με τις απαντήσεις του δεύτερου ερωτηματολογίου



17. Περιγραφή Διαδικασίας Πειράματος ή Κατασκευής Προϊόντος

- Αρχικά χτύπησα στο μίξερ του μίξερ 200 γρ βούτυρο light με 400 γρ ζάχαρη
- Στη συνέχεια πρόσθεσα 4 αβγά, 200 ml γάλα και 150 γρ κακάο και τα χτύπησα όλα μαζί
- Ύστερα πρόσθεσα ένα κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ μαζί με ένα πακέτο αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- Αφού τα χτύπησα όλα μαζί προθέρμανα το φούρνο στους 170 βαθμούς και βουτύρωσα ελαφρά τη φόρμα του κέικ
- Μέσα στην φόρμα έβαλα διαδοχικά στρώσεις ζύμης και ξύσμα σοκολάτας κουβερτούρα
- Έψησα το κέικ για 60 λεπτά και στη συνέχεια το έβγαλα από το φούρνο και το άφησα να κρυώσει.
- Τέλος πρόσθεσα από πάνω γλάσσο σοκολάτας και ξύσμα σοκολάτας κουβερτούρα

Κατασκευή γλάσσου σοκολάτας

- Σε Μπαιν Μαρί λειώνουμε μία σοκολάτα κουβερτούρα με μισό κουτάλι βούτυρο για γυαλίζει η σοκολάτα
- Το άφησα να λειώσει σιγά - σιγά το αφαίρεσα από τη φωτιά και το περιέχουσα πάνω στο κέικ

18. Κατάλογος Υλικών Και Μέσων

Για την κατασκευή αυτού του κέικ χρειάστηκα τα εξής μηχανήματα και υλικά:

- 400 γρ ζάχαρη
- 200 γρ βούτυρο light
- 1 πακέτο φαρίνα που φουσκώνει
- 4 αβγά
- 200 ml γάλα
- 150 γρ κακάο
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 3 βανίλιες
- Σοκολάτα κουβερτούρα
- Γλάσσο σοκολάτας

Επίσης χρειάστηκα και ένα μίξερ για να χτυπήσω όλα τα υλικά

Επίσης έφτιαξα και 2 ερωτηματολόγια και 1 αραγοειδές διάγραμμα.

19. Φωτογραφίες Του Πειράματος ή
Προϊόντος



20. Συμπεράσματα

Τελικά πέτυχα να φτιάξω το ιδανικό κέικ σοκολάτας σύμφωνα με το δεύτερο ερωτηματολόγιο

- Στην πρώτη ερώτηση οι μαθητές απάντησαν ότι ήθελαν το κέικ σοκολάτας να είναι πολύ γλυκό και όπως βλέπουμε στο δεύτερο ερωτηματολόγιο οι περισσότεροι απάντησαν ότι ήταν πολύ γλυκό
- Στην δεύτερη ερώτηση του πρώτου ερωτηματολογίου οι μαθητές απάντησαν ότι ήθελαν το κέικ σοκολάτας μαλακό και όπως βλέπουμε στο δεύτερο ερωτηματολόγιο όλοι απάντησαν ότι το κέικ ήταν μαλακό
- Στην Τρίτη ερώτηση του πρώτου ερωτηματολογίου οι μαθητές απάντησαν ότι ήθελαν το κέικ σοκολάτας μέτρια φουσκωτό και όπως βλέπουμε στο δεύτερο ερωτηματολόγιο οι περισσότεροι μαθητές απάντησαν ότι είναι μέτρια φουσκωτό
- Τέλος στην τέταρτη ερώτηση του πρώτου ερωτηματολογίου οι μαθητές απάντησαν ότι ήθελαν το κέικ σοκολάτας με μέτρια έντονη μυρωδιά και όπως βλέπουμε στο δεύτερο ερωτηματολόγιο οι περισσότεροι μαθητές απάντησαν ότι είχε μέτρια έντονη μυρωδιά

21. Προτάσεις Για Το Μέλλον

Αν κάποιος στο μέλλον θελήσει να κάνει μια τέτοιου είδους ατομική εργασία και θέλει να κατασκευάσει το ιδανικό κέικ σοκολάτας δεν έχει παρά να ψάξει σε διάφορα μέρη πχ στο διαδίκτυο σε φούρνους σε ζαχαροπλαστεία για να βρει την κατάλληλη συνταγή

Ένα από τα κυριότερα στάδια είναι να κατασκευάσει ένα πολύ καλό χρονοδιάγραμμα, ώστε να μην υπάρχουν προβλήματα στον μέλλον.

Πρέπει κατά το διάστημα που κατασκευάζει το κέικ να είναι προσεχτικός με τα υλικά και ειδικότερα με το ψήσιμο του κέικ

Βέβαια στο στάδιο που είμαστε πρέπει να καταγράψουμε και τα λάθη που έγιναν κατά τη διάρκεια όλης της έρευνας και που ίσως να άλλαξαν το τελικό αποτέλεσμα

Ένα πολύ βασικό πρόβλημα που δημιουργήθηκε και ίσως να είναι και το μοναδικό σε αυτή την εργασία είναι ότι την ημέρα της παρουσίασης έλειπαν κάποιοι μαθητές με αιτιώλεομα να μην έχω τις απαντήσεις όλων των μαθητών και ίσως αυτό να επηρέασε το τελικό αποτέλεσμα

22. Αυτοαξιολόγηση

Πιστεύω πως στην εργασία μου όλα πήγαν πολύ καλά. Με βοήθησε πάρα πολύ το χρονοδιάγραμμα το οποίο το τήρησα σωστά.

Το κέικ σοκολάτας ήταν επιτυχημένο σύμφωνα με τις απαντήσεις των μαθητών

23. Βιβλιογραφία

www.wikipedia.org

<http://blogomagiros.blog.com/2179689/>

208