

Τίτλος Μαθήματος	Θεωρία της Μαγειρικής II			
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-102			
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό			
Επίπεδο	1ος Κύκλος			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο/ Άνοιξη			
Όνομα Διδάσκοντα				
ECTS	6	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 3 Εργαστήρια εβδομάδα	/ 0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος αυτού είναι να παρέχει τις βασικές θεωρητικές γνώσεις και τις τεχνικές για την παρασκευή τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της ορολογίας, και της τεχνολογίας του μαγειρέματος, με βάση τις αρμοδιότητες και τις περαιτέρω γνώσεις που αναπτύχθηκαν στο μάθημα ICUL 101, 121 και 103. Σκοπός επίσης, του μαθήματος αυτού είναι να δώσει συνέχεια στην εμπέδωση των βάσεων που διδάχθηκαν οι φοιτητές/τριες κατά το προηγούμενο τετράμηνο και να συνεχίσουν την επαγγελματική κατάρτιση ολοκληρώνοντας σημαντικά κεφάλαια της Μαγειρικής Τέχνης.</p>			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Γνωρίζουν παρασκευές από διάφορες κατηγορίες προϊόντων.</li> <li>• Αντιλαμβάνονται τις επιπτώσεις από τα φαγητά γρήγορης εξυπηρέτησης (τύπου φάστ φουντ).</li> <li>• Κατανοούν τις κατατάξεις και τις τεχνικές των σαλατών.</li> <li>• Χειρίζονται πρώτες ύλες σε σχέση με τη παραγωγή και διατήρησή τους όπως λαχανικά, ψάρια, πουλερικά, χοιρινά, βοδινά κρέατα καθώς και κυνήγια.</li> <li>• Μαγειρεύουν τις πρώτες ύλες στις σωστές θερμοκρασίες που προβλέπονται.</li> <li>• Εφαρμόζουν περαιτέρω τις τεχνικές και τις μεθόδους μαγειρέματος για όλα τα τρόφιμα που έχουν διδαχτεί από το ICUL 101, 121 και 103.</li> </ul>			
Προαπαιτούμενα	ICUL-101	Συναπαιτούμενα	Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Εμπέδωση και εφαρμογή των πρότυπων συνταγών</u></b></li> <li>• <b><u>Τα ψάρια και τα οστρακοειδή</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ταξινόμηση, ποιότητα, κοπή και αποθήκευση</li> <li>- Μέθοδοι μαγειρέματος</li> <li>- Εκτέλεση συνταγών</li> </ul> </li> <li>• <b><u>Πουλερικά, χοιρινά, μοσχαρίσια, βοδινά και Κυνήγια</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Τύποι και ποιότητα των διαφόρων ειδών</li> </ul> </li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Τεμαχισμός</li> <li>- Προ-παρασκευασμένα ή είδη ευκολίας</li> <li>- Carving και κοπή</li> <li>- Φύλαξη των άψητων ειδών</li> <li>- Μαγειρικές Μέθοδοι</li> <li>- Εκτέλεση συνταγών</li> <li>• <b>Ορεκτικά (Hors d'oeuvres) και σαλάτες</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Εισαγωγή στις σαλάτες και τα ορεκτικά (Hors d' oeuvres)</li> <li>- Είδη λαχανικών, ποιότητα, αποθήκευση</li> <li>- Σάλτσες σαλάτας - φρέσκες και ευκολία</li> <li>- Κατάταξη των διαφόρων ειδών σαλάτας</li> <li>- Παρουσίαση</li> <li>- Μέθοδοι προετοιμασίας</li> <li>- Εκτέλεση συνταγών</li> </ul> </li> <li>• <b>Φαστ φουντ (fast food)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Επιπτώσεις</li> <li>- Είδη ευκολίας</li> <li>- Σνακ</li> <li>- Εκτέλεση συνταγών</li> </ul> </li> </ul>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>
Βιβλιογραφία	<p><b>Υποχρεωτικά Βιβλία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103</li> <li>• <i>Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής "Chef d Oeuvre"</i>, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> </ul> <p><b>Προτεινόμενα Βιβλία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>"The Professional Chef"</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley &amp; Sons; 10th edition</li> <li>• <i>"Practical Cookery"</i>. 2019. David Foskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education. 14<sup>th</sup> Edition. ISBN-10 : 151046171X</li> <li>• Daniel R. Stevenson. <i>'Basic Cookery. The Process Approach, International Edition'</i>. Stanley Thomas Ltd</li> <li>• Jenni Wright &amp; Eric Treuille <i>'Integrated Cooking Techniques'</i>. Le Cordon Bleu (τελευταία έκδοση)</li> </ul>
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμμετοχή στο μάθημα</li> <li>• Διαγωνίσματα</li> <li>• Εργασίες</li> <li>• Ενδιάμεση εξέταση</li> <li>• Τελικές εξετάσεις</li> </ul>

	Πολιτική αξιολόγηση	
	Τελική εξέταση	30 – 50%
	Τεστ	15 – 30% each
	Εργασίες	15 – 30%
	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%
	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%
	Κουίζ	0 – 10%
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%	
Γλώσσα	Ελληνική	