

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Μαγειρικής Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-121				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ο</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι μέσα από τις επιδείξεις και τα πρακτικά μαθήματα οι σπουδαστές θα εισαχθούν στις αρχές και τις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων. Το μάθημα καλύπτει επίσης την προετοιμασία τροφίμων, την παραγωγή, την παρουσίαση πιάτων και τις αρχές της ομαδικής εργασίας σε ένα πλαίσιο παραγωγής. Ειδική αναφορά θα γίνει σε βασικά υλικά, τρόφιμα και πρώτες ύλες, καθώς και στη χρήση τυποποιημένων συνταγών και την εφαρμογή τους. Σκοπός επίσης, του μαθήματος είναι να εντάξει και να διδάξει στους φοιτητές την ομαδικότητα και τα αποτελέσματα αυτής για επιτυχή αποδοτικότητα και παραγωγή.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναγνωρίζουν και να εφαρμόζουν τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος.</li> <li>• Εκτελούν συνταγές με τα κατάλληλα προϊόντα.</li> <li>• Εκτελούν συνταγές και εύκολες παρασκευές με συγκεκριμένες πρώτες ύλες.</li> <li>• Εργάζονται μέσα στο εμπορικά αποδεκτό χρονικό πλαίσιο.</li> <li>• Εργάζονται με ασφάλεια και καλό επίπεδο επαγγελματισμού.</li> <li>• Εργάζονται με υψηλό επίπεδο υγιεινής και καθαριότητας.</li> <li>• Παρουσιάζουν και να διακοσμούν διάφορα πιάτα.</li> <li>• Εργάζονται μέσα σε πνεύμα ομαδικότητας.</li> <li>• Χειρίζονται ορθά τα επαγγελματικά μαχαίρια, μικροεξοπλισμό και μηχανήματα στο εργαστήριο.</li> <li>• Γνωρίζουν τους τρόπου αποθήκευσης.</li> <li>• Εφαρμόζουν τις τεχνικές που τους παρουσίασαν οι εκπαιδευτές τους.</li> <li>• Κατανοούν και να αξιολογούν το αποτέλεσμα της εργασίας τους μέσα και από την αξιολόγηση των εκπαιδευτών τους, με στόχο πάντοτε την προσωπική βελτίωση.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο	<u>Εισαγωγή στο εργαστηριακό μάθημα</u>				

<p>Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Εξοικείωση φοιτητών με το εργαστήριο και με τα μηχανήματα τα μαχαίρια καθώς και τον μικροεξοπλισμό.</li> <li>- Μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία του μαγειρέματος.</li> <li>- Χειρισμός των αποθεμάτων και γνωριμία με τα διάφορα υλικά (φρέσκα, αποξηραμένα, κονσερβοποιημένα, παγωμένα, συντηρημένα).</li> <li>- Εφαρμογή των τυποποιημένων συνταγών στις:</li> <li>- Βασικές παρασκευές, ζωμούς, Σάλτσες, Σούπες, Λαχανικά και Όσπρια, Πατάτες, Φρούτα, Αυγά και πιάτα πρωινού Ζυμαρικά και φαρινοειδή.</li> </ul>														
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Εργαστήρια, Δειγματική (όπου και αν χρειάζεται) και επεξηγήσεις.</p>														
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής “Chef d Oeuvre”, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> <li>• The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “Basic Cookery” Daniel R. Stevenson,: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd</li> <li>• “The Professional Chef”, The Culinary Institute of America, John Wiley &amp; Sons; 10th Revised edition</li> <li>• “Practical cookery” Ceserani, Kinton, Foskett. Hodder &amp; Stoughton. (τελευταία έκδοση)</li> <li>• «Ολοκληρωμένες Τεχνικές Μαγειρικής» - Le cordon Bleu – Jenni Wright &amp; Eric Treuille (τελευταία έκδοση)</li> </ul>														
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμμετοχή στην τάξη</li> <li>• Εργασίες</li> <li>• Εξέταση</li> <li>• Πρακτική αξιολόγηση</li> <li>• Τελική εξέταση</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Τελική εξέταση</td> <td style="width: 30%;">30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td> <td>30 – 40%</td> </tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td> <td>0 – 20%</td> </tr> <tr> <td>Ερωτηματολόγια</td> <td>0 – 10%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td> <td>0 – 10%</td> </tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Ερωτηματολόγια	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Ερωτηματολόγια	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική</p>														