

Τίτλος Μαθήματος	Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κρεάτων/Ψαριών			
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-128			
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό			
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Εαρινό			
Όνομα Διδάσκοντα				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα / 4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να παρέχει τις απαραίτητες θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις, όπως επίσης και τις τεχνικές οι οποίες θα καταστήσουν το σπουδαστή ικανό να τεμαχίζει, μεταποιεί, φιλετάρει, ταξινομεί, να αξιολογεί την ποιότητα να αποθηκεύει στις κατάλληλες συνθήκες και με το σωστό τρόπο και στις κατάλληλες θερμοκρασίες.</p> <p>Σκοπός επίσης του μαθήματος είναι να καταρτίσει σε ικανοποιητικό βαθμό τους φοιτητές έτσι ώστε να μπορούν να έχουν τις απαραίτητες γνώσεις να χρησιμοποιούν και να χειρίζονται τα κρέατα πουλερικά κυνήγια και ψάρια με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.</p> <p>Θα αναγνωρίζουν τα κρίσιμα σημεία και τις προδιαγραφές εργασίας τους σε συνεργασία του τμήματος τεμαχισμού κρεάτων/ψαριών, μαζί με την κρύα κουζίνα "Garde Manger".</p>			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τεμαχίζουν με το σωστό τρόπο κρέατα, πουλερικά και κυνήγι, κατονομάζουν τον τρόπο και τη μέθοδο τεμαχισμού και απαριθμούν τις ονομασίες των τεμαχίων. • Χρησιμοποιούν διάφορες συνταγές χρησιμοποιώντας την κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος, τα κατάλληλα συνοδευτικά, γαρνιτούρες και σάλτσες. • Εφαρμόζουν διάφορες εξειδικευμένες τεχνικές για την προετοιμασία ψήσιμο τεμαχισμό γαρνίρισμα και σέρβις Τερίνων και Πατέ. • Προγραμματίζουν σωστά την εργασία με βάση τις προκαθορισμένες προδιαγραφές εργασίας και τα κρίσιμα σημεία για την επιτυχία και πάντοτε σε αρμονική συνεργασία με το υπόλοιπο προσωπικό της κρύας κουζίνας. • Χειρίζονται ολόκληρα ή μισά ζώα, μεγάλα κομμάτια για τεμαχισμό με τη δυνατότερη σωστή απόδοση και περιορισμένη σπατάλη Χειρίζονται ολόκληρα ή μισά ψάρια, μεγάλα κομμάτια για τεμαχισμό και φιλετάρισμα με τη δυνατότερη σωστή απόδοση και περιορισμένη 			

	<p>σπατάλη Επεξεργάζονται και γνωρίζουν τα διάφορα κοψίματα πουλερικών και κυνηγιών και τις ονομασίες τους.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνωρίζουν τις διάφορες ονομασίες κοψίματος κρεάτων. • Χειρίζονται, διατηρούν και προετοιμάζουν ειδικές πρώτες ύλες χασαπιού. • Δημιουργούν βασικές συνταγές με κρέατα, πουλερικά, κυνήγια και ψάρια αλλά ταυτόχρονα γνωρίζουν και πώς να χρησιμοποιούν όλα τα υπολείμματα από την επεξεργασία των πιο πάνω. • Ξεχωρίζουν τα διάφορα μέρη του ζώου και γνωρίζουν τις ονομασίες τους. • Τεμαχίζουν το κρέας ανάλογα με τη μέθοδο μαγειρέματος. • Γνωρίζουν τρόπους αποθήκευσης των μεγάλων τεμαχίων κρέατος, ψαριών και των μεταποιημένων προϊόντων (αεροστεγή μεριδοποίηση κ.α.). • Γνωρίζουν και χειρίζονται εξειδικευμένες τεχνικές για την ετοιμασία Τερίνων και Πατέ. 		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> - Αγορά, υγιεινή αποθήκευση και ορθές θερμοκρασίες συντήρησης. - Ταξινόμηση & έλεγχος των προϊόντων. - Επιθεώρηση ταξινόμησης. - Πρωταρχικής και δευτερεύουσας σημασίας κομμάτια, υπολείμματα, απώλειες και περικοπές. - Ορθό μέγεθος των μερίδων & αεροστεγή συσκευασία. - Επεξεργασία. - Κοστολόγηση των μεταποιημένων κρεάτων, πουλερικών & ψαριών. Εμφάνιση κομματιών. - Προβλεπόμενη προετοιμασία, τεμαχισμός και παρουσίαση. - Προετοιμασία για κρέας, πουλερικά και ψαριών. - Προετοιμασία των κυνηγιών. - Μέθοδοι και τεχνικές για την προετοιμασία κρύων πιάτων Τερίνες & πατέ από: κρέατα, πουλερικά, ψαρικά, κυνήγια. - Κατηγορίες ψαριών και σημεία καλής τους ποιότητας. - Πρόληψη σπατάλης. - Σχεδιασμός προετοιμασιών μερίδων ανάλογα με τα προσφερόμενα μενού. 		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.		
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτικά Βιβλία</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • Σημειώσεις καθηγητή. <p>Προτεινόμενα Βιβλία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adam Danforth. 2014. <i>Butchering Poultry, Rabbit, Lamb, Goat, and Pork: The Comprehensive Photographic Guide to Humane Slaughtering and Butchering</i>. Storey Publishing, LLC; Comprehensive edition. ISBN-10. 1612121829 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Adam Danforth. 2014. <i>“Butchering Beef: The Comprehensive Photographic Guide to Humane Slaughtering and Butchering”</i>. Storey Publishing, LLC; Comprehensive edition. ISBN-10:9781612121833 • <i>“The Complete Book of Pork Butchering, Smoking, Curing, Sausage Making, and Cooking (Complete Meat)”</i>, Philip Hasheider, Voyageur Press • <i>“MEAT: Everything You Need to Know Hardcover”</i>, Pat LaFrieda, Carolyn Carreño, Atria Books • National Association of Meat Purveyors, <i>“The Meat Buyers Guide”</i>. • M. & W. Khbode The Larder Chef, Food Preparation and Presentation, τελευταία έκδοση, (ISBN 0-7506-0943-5). 														
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Συμμετοχή στο μάθημα • Διαγωνίσματα • Εργασίες • Τελικές εξετάσεις <p>Πολιτική αξιολόγησης</p> <table border="1" data-bbox="540 842 1406 1142"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Τεστ</td> <td>15 – 30% each</td> </tr> <tr> <td>Εργασίες</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td> <td>30 – 40%</td> </tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td> <td>0 – 20%</td> </tr> <tr> <td>Κουίζ</td> <td>0 – 10%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td> <td>0 – 10%</td> </tr> </table>	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%
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														