

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Εξάσκηση Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-190				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο/ Καλοκαιρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	2	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Η πρακτική στην επισιτιστική βιομηχανία στοχεύει να δώσει στους σπουδαστές την ευκαιρία να εφαρμόσουν τις θεωρίες της τάξης σε πρακτικά ζητήματα στον τομέα της τροφοδοσίας, σε διαδικασίες της κουζίνας ως εξής: Still room, Entremetier: Σούπες/λαχανικά, Κρεοπωλείο: Κρέας/ψάρια, Garde manger: Κρύα πιάτα, Saucier/Rotisseur/Poissonier, Ζεστή κουζίνα.</p> <p>Μέσα από την διαδικασία της πρακτικής εξάσκησης οι φοιτητές θα λειτουργήσουν σε πραγματικές εργασιακές συνθήκες τόσο από πλευράς εφαρμογής των θεωρητικών και πρακτικών γνώσεων τους όσο και σε επίπεδο συνεργασίας και με συναδέλφους έμπειρους και μη. Σκοπός επίσης είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν εμπειρίες που θα τους βοηθήσουν να συνεχίσουν στην επόμενη ακαδημαϊκή χρονιά και να εφαρμόσουν ή να διασταυρώσουν και να μοιραστούν τις εμπειρίες αυτές μεταξύ τους αλλά και με τους εκπαιδευτές τους.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνωρίζουν από κοντά την πραγματική εξάσκηση του επισιτιστικού επαγγέλματος. • Γνωρίζουν το σωστό προγραμματισμό και τη σειρά της εργασίας. • Εργάζονται σε διάφορα πόστα στην επιχείρηση και να συμβουλεύονται τους ανώτερους τους για τη διαδικασία παραγωγής. • Αντιλαμβάνονται τις απαιτήσεις του επαγγέλματος και να βάζουν σε εφαρμογή τις γνώσεις που αποκόμισαν κατά τη διάρκεια του δευτέρου έτους φοίτησής τους. • Γνωρίζουν προσωπικά επαγγελματίες του κλάδου και αποκομίζουν καινούργιες εμπειρίες ή ακόμη συνεχίζουν για δεύτερο συνεχή χρόνο στην επισιτιστική επιχείρηση που απασχολήθηκαν το 1^ο έτος και παίρνουν ακόμη περισσότερες γνώσεις, αλλά αρχίζουν να είναι και πιο αποδοτικοί. 				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Still room - προετοιμασία διαφορετικών ροφημάτων. - Συντήρηση του εξοπλισμού. - Είδη πρωινού, προετοιμασία Σνακ (2 εβδομάδες). - Μαγειρεύοντας σούπες, λαχανικά, γαρνιτούρες, αυγά, ζυμαρικά. Σερβίρισμα και διατήρηση (2 εβδομάδες). - Κρεοπωλείο - κατανόηση των διαφόρων ειδών κρέατος και των ψαριών, κοπή, τεμαχισμός σε φιλέτα, επεξεργασία, καθαρισμός των περιοχών του κρεοπωλείου και εξοπλισμός (2 εβδομάδες). - Κρύα πιάτα - προετοιμασία και παρουσίαση των Σαλατών, ορεκτικά, Κρύα πιάτα, κρύες σάλτσες και αποθήκευση. Συντήρηση και καθαρισμός του εξοπλισμού (2 εβδομάδες). - Ζεστή κουζίνα - προετοιμασία, μαγείρεμα και παρουσίαση των κρεάτων και των πιάτων για ψάρια και πουλερικά, σάλτσες. Διατήρηση, συντήρηση και ο καθαρισμός του χώρου παροχής υπηρεσιών (3 εβδομάδες). - Ζαχαροπλαστείο – προετοιμασίες (κρέμες, παντεσπάνια, παγωτά, τάρτες, φυλλαρωτά κ.α). - Οι διδάσκοντες της Μαγειρικής Τέχνης έχουν την ευθύνη για την εποπτεία και την αξιολόγηση και της δεύτερης πρακτικής άσκησης. Η συμπλήρωση του αξιολογικού βιβλιαρίου είναι καθημερινή υπευθυνότητα του/της φοιτητή/τρια να το συμπληρώνει και του ανωτέρου του να το υπογράφει, γράφοντας και τα σχόλιά του. Επίσης ο καθηγητής επιθεωρεί σε τακτά χρονικά διαστήματα τους φοιτητές.
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Επίβλεψη, Δειγματική και πρακτική στο χώρο εργασίας.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική: Βιβλιογραφία μαθημάτων του προγράμματος</p> <p>Προτεινόμενη: Βιβλιογραφία μαθημάτων του προγράμματος</p>
<p>Αξιολόγηση</p>	<p>Βιβλιάριο Πρακτικής εξάσκησης 100%.</p>
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική</p>