

Τίτλος Μαθήματος	Προηγμένες Τεχνικές Υψηλής Μαγειρικής				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-342				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να δοθούν τα σωστά θεμέλια στους φοιτητές για να σχεδιάσουν μελλοντικά αναβαθμισμένα εδεσματολόγια «α λα καρτ» και «γκουρμέ». Επίσης σκοπός του μαθήματος είναι να εντάξει τους φοιτητές στις νέες και πιο εξελιγμένες μεθόδους μαγειρέματος (SOUS VIDE), νέες αναμειξεις κουζίνων και γεύσεων (Fusion), καθώς και στη Μοριακή Κουζίνα. Αυτό θα επιτευχθεί μέσω μελετών, παρουσιάσεων, πρακτικών και αναλύσεις των γενικών λειτουργικών χαρακτηριστικών μιας επισιτιστικής επιχείρησης να μπορούν να συνθέτουν και να εκτελούν τέτοια μενού με επαγγελματισμό και άρτιο τρόπο.</p> <p>Επίσης, έμφαση δίνεται στο ορθό σχεδιασμό και την κοστολόγηση των εδεσματολογίων που αφορούν τις πιο πάνω κουζίνες και μεθόδους μαγειρέματος και μέσω των πρακτικών εφαρμογών σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, το αποτέλεσμα θα είναι πιο αποτελεσματικό. Απαραίτητη προϋπόθεση επιτυχίας είναι ο συνδυασμός της επίδειξης των πρακτικών πτυχών με την πρακτική εξάσκηση κατά την προετοιμασία και ψήσιμο των τροφίμων.</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 θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις στο σχεδιασμό και στην κοστολόγηση ενός μενού «α λα καρτ» και «γκουρμέ».</li> <li>• Λειτουργούν και να εφαρμόζουν τις καινούργιες τεχνικές και εξειδικευμένες μεθόδους μαγειρέματος (sous vide).</li> <li>• Δημιουργούν και να αναμειγνύουν κουζίνες(Fusion)για εφευρετικότητα καινούργιων γεύσεων.</li> <li>• Κατανοούν και εφαρμόζουν τεχνικές μοριακής κουζίνας.</li> <li>• Ετοιμάζουν φαγητά με ψηλό επίπεδο ποιότητας και δεξιοτεχνίας, ακολουθώντας τους κανόνες υγιεινής και τους σωστούς τρόπους παρουσίασης των φαγητών, έχοντας υπόψη συνδυασμούς χρωμάτων, γεύσης, θερμοκρασίας και διαβάθμισης ψησίματος.</li> <li>• Γνωρίζουν ψηλού επιπέδου παρουσίαση με ξεχωριστές και</li> </ul>				

	<p>ανάλαφρες σάλτσες αλλά και εξαιρετικές γεύσεις (Nouvelle).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Γνωρίζουν τη χρήση υπολειμμάτων, την ποιότητα τροφίμων, τη διαφοροποίηση θρεπτικών ουσιών και παρεμβολή αυτών στην κοστολόγηση.</li> </ul>		
Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 102, 103, 122, 128, 190, 204, 207, 290	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><u>Παρουσιάσεις</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Κατανόηση των λειτουργικών χαρακτηριστικών της κάθε επισιτιστικής επιχείρησης ξεχωριστά.</li> <li>- “Fusion”κουζίνα.</li> <li>- Μοριακή κουζίνα.</li> <li>- Nouvelle κουζίνα.</li> <li>- Καινούργιες μέθοδοι μαγειρέματος “sous vide” κ.α.</li> <li>- Διάφορα είδη μενού και σχεδιασμός ενός μενού «α λα καρτ» και «γκουρμέ».</li> <li>- Σειρά παρουσίασης των εδεσμάτων.</li> <li>- Σύνθεση καινούργιων συνταγών με ανάμειξη διαφόρων εθνικοτήτων υλικών από σπουδαστές και για παραθέσεις. Συζήτηση-διορθώσεις.</li> <li>- Προσεκτικός σχεδιασμός μάρκετινγκ για μενού «α λα καρτ» και «γκουρμέ», fusion περιλαμβάνοντας συγκεκριμένες τεχνικές όπως τις τεχνικές με Μοριακή κουζίνα αφού πρώτα τύχουν θεωριών και επιδείξεων.</li> <li>- Μενού επιδείξεων από εκπαιδευτή.</li> <li>- Πρακτική παράθεση σπουδαστών.</li> </ul> <p><u>Πρακτική Εξάσκηση</u></p> <p>Η πρακτική εξάσκηση θα γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στο εργαστήριο που θα είναι εργαστήριο ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και θα συμπληρώνει τις θεωρητικές ενότητες και επιδείξεις όπου θεωρείται αναγκαίο. Στο πρόγραμμα αυτό η κύρια πρακτική εξάσκηση θα αποτελείται από τα ακόλουθα:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• επεξηγήσεις και ανάλυση προγράμματος εργαστηρίων.</li> <li>• τρόπος που εργάζονται οι φοιτητές χρησιμοποιώντας καινούργιες μεθόδους μαγειρέματος.</li> <li>• παρουσίαση από εκπαιδευμένο Αρχιμάγειρα των μηχανών sous vide και δοκιμές από τους φοιτητές.</li> <li>• διαμόρφωση μενού με βάση την ανάμειξη υλικών από διάφορες κουζίνες.</li> <li>• εξάσκηση των φοιτητών κατά ομάδες.</li> <li>• ετοιμασίες γκουρμέ πιάτων με χαρακτήρα “nouvelle”.</li> <li>• ετοιμασία παραθέσεων με εφαρμογές των καινούργιων μαθησιακών τους γνώσεων και δεξιοτήτων.</li> <li>• Έλεγχος και αξιολόγηση.</li> </ul>		
Μεθοδολογία	Παραδείγματα, επιδείξεις, βίντεο & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.		

Διδασκαλίας													
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</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>• Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής “Chef d Oeuvre, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Αρχές Σχεδίασης Μενού, Paul J. McVety and Bradley J. Ware, επιμέλεια: Αλέξανδρος Παρασκευάς, Εκδόσεις (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gourmet Today, Reichl, Ruth, Houghton Mifflin Harcourt, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• The Gourmet Bachelor, Chad Carns, Carns Concepts; (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Professional Cooking, Wayne Gisslen, John Wiley and Sons; (τελευταία έκδοση)</li> <li>• A la Carte, Maria Villegas (Author), Benjamin Villegas (Editor), Villegas Editores (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Boccuse a La Carte, Paul Boccuse, Pantheon; (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Kinton, R and Ceserani, V. The Theory of Catering, Hodder &amp; Stoughton (τελευταία έκδοση)</li> </ul>												
Αξιολόγηση	<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" data-bbox="540 1289 1222 1503" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>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>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%	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%												
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%												
Γλώσσα	Ελληνική												