

Τίτλος Μαθήματος	Τεχνολογία Μαγειρικής II				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-102				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Γιώργος Γεωργίου				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος 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 CATR 101, 121 (L). 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 φαστ 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 CATR 101, 121 (L).</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	ICATR 101, 121 (L), 103	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> Ταξινομηση, ποιότητα, κοπή και αποθήκευση Μέθοδοι μαγειρέματος Εκτέλεση συνταγών</li> <li>• <b><u>Πουλερικά, χοιρινά, μοσχαρίσια, βοδινά και Κυνήγια</u></b> Τύποι και ποιότητα των διαφόρων ειδών</li> </ul>				

	<p>Τεμαχισμός          Προ-παρασκευασμένα ή είδη ευκολίας          Carving και κοπή          Φύλαξη των άψητων ειδών          Μαγειρικές Μέθοδοι          Εκτέλεση συνταγών</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Ορεκτικά (Hors d'oeuvres) και σαλάτες</u></b>          Εισαγωγή στις σαλάτες και τα ορεκτικά (Hors d' oeuvres)          Είδη λαχανικών, ποιότητα, αποθήκευση          Σάλτσες σαλάτας - φρέσκες και ευκολία          Κατάταξη των διαφόρων ειδών σαλάτας          Παρουσίαση          Μέθοδοι προετοιμασίας          Εκτέλεση συνταγών</li> <li>• <b><u>Φαστ φουντ (fast food)</u></b>          Επιπτώσεις          Είδη ευκολίας          Σνακ          Εκτέλεση συνταγών (π.χ. πίτσες, μπιφτέκια, κρύα και ζεστά          καναπεδάκια, quiche lorraine, sandwiches κ.α.)</li> </ul>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>“Practical Cookery”</i>, 13<sup>th</sup> Edition, David Foskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education</li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> <li>• <i>“The Professional Chef”</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley &amp; Sons; 9th Revised edition</li> <li>• <i>“Kitchen Essentials”</i>: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques Used By Le Cordon Bleu Hardcover – Houghton Mifflin Harcourt; 1 edition</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>“Basic Cookery”</i> Daniel R. Stevenson,,: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd</li> <li>• <i>“The Theory of Hospitality and Catering”</i>, David Foskett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13<sup>th</sup> Revised edition</li> </ul>
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, πρακτική εξάσκηση και τελικές εξετάσεις γραπτές/πρακτικές
Γλώσσα	Ελληνική