

Τίτλος Μαθήματος	Εργαστήριο Μαγειρικής II				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-122(L)				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	13
Στόχος 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 την προετοιμασία τροφίμων, την παραγωγή, την παρουσίαση πιάτων και τις αρχές της ομαδικής εργασίας σε μια ρύθμιση παραγωγής. Η συγκεκριμένη αναφορά θα γίνει σε βασικά είδη και προϊόντα. Οι σπουδαστές θα καθοδηγηθούν από τον εκπαιδευτή τους στην ομαδική αποτελεσματικότητα αφού εφαρμόζουν τις οδηγίες και τις πρότυπες συνταγές, επίσης θα αναπτύξουν με το πέρασ του χρόνου και τις μελέτες της βιβλιογραφίας δημιουργικότητα και φαντασία για να καλυτερεύουν και να γίνονται και πιο δεξιότεχνες. Επίσης οι φοιτητές θα συνεχίζουν εργαστηριακά να ακολουθούν τις πρότυπες τυποποιημένες συνταγές και την συνεχή σταθερή ποιότητα των εδεσμάτων που θα καλούνται κατά την ώρα του πρακτικού τους μαθήματος να ετοιμάσουν.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνωρίζουν πρακτικές παρασκευές από διάφορες κατηγορίες προϊόντων. • Μπορούν να παρασκευάζουν συνταγές από ψάρια, οστρακοειδή, κρέατα πουλερικά και κυνήγια. • Παράγουν διάφορες σαλάτες συνοδευμένες με τα “dressings” τους . • Κατέχουν γνώσεις για θέματα που αφορούν τις ενότητες που διδαχτήκαν και ως εκ τούτου να είναι σε θέση να μπορούν να κάνουν μελέτες στα αντικείμενα που εξασκήθηκαν και μελέτησαν. • Χειρίζονται πρώτες ύλες σε σχέση με τη παραγωγή και διατήρησή τους Αναπτύσσουν και να δημιουργούν συνταγές με τα ανάλογα υλικά και τις ορθές μεθόδους μαγειρέματος. 				
Προαπαιτούμενα	ICATR-101/ 102/ 121 (L) / ICATR 103	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Εισαγωγή, τύποι, επίδειξη και προετοιμασία μεθόδων, συστατικά, παρουσίαση, αποθήκευση και χειρισμός των ακόλουθων ειδών:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ψάρια και οστρακοειδή 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Κρέατα και κυνήγια • Πουλερικά • Ορεκτικά και σαλάτες • Πιάτα Fast food • Ορολογίες της κάθε ενότητας
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστήρια, Δειγματική και επεξηγήσεις.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>“Practical Cookery”</i>, 13th Edition, David Foskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education • <i>“The Professional Chef”</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley & Sons; 9th Revised edition • <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 • Σημειώσεις καθηγητή <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>“Basic Cookery”</i> Daniel R. Stevenson,,: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd • <i>“The Theory of Hospitality and Catering”</i>, David Foskett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13th Revised edition
Αξιολόγηση	Προσωπική εμφάνιση , καθαριότητα ατομική και κατά την εργασία , ομαδικότητα κατά την εργασία, ετοιμότητα στο θέμα της πρακτικής (γνωρίζοντας το προϊόν που θα παρασκευάσει), παρουσίαση εδέσματος, γεύση.
Γλώσσα	Ελληνική