

Τίτλος Μαθήματος	Πρακτική Εξάσκηση Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-193				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Καλοκαιρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	0/0	Διαλέξεις / εβδομάδα	Δ/Ε	Εργαστήρια / εβδομάδα	Δ/Ε
Στόχος Μαθήματος	<p>Η πρακτική στη βιομηχανία μαγειρικής 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. 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> <p>Διάρκεια πρακτικής εξάσκησης: 16 εβδομάδες</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 συμβουλευτούν τους ανώτερους τους για τη διαδικασία παραγωγής. • Αντιλαμβάνονται τις απαιτήσεις του επαγγέλματος και να βάλουν σε εφαρμογή τις γνώσεις που αποκόμισαν κατά τη διάρκεια του πρώτου έτους φοίτησής τους. • Γνωρίζουν προσωπικά επαγγελματίες του κλάδου και να αποκομίζουν καινούργιες εμπειρίες. 				
Προαπαιτούμενα	ICUL 101,121 (L),103	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Αγορά, υγιεινή αποθήκευση και ορθές θερμοκρασίες συντήρησης. • ταξινόμηση & έλεγχος των προϊόντων. • Επιθεώρηση ταξινόμησης. 				

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Θεωρία, δειγματική, εργαστήρια και επεξηγήσεις</p> <p>Προβολή εκπαιδευτικών ταινιών με θέμα τον τεμαχισμό</p> <p>Διαλέξεις, εκπαιδευτικές επισκέψεις</p>
Βιβλιογραφία	Δ/Ε
Αξιολόγηση	Συμμετοχή, πρακτική εξάσκηση, διαγωνίσματα/μελέτη, τελική εξέταση
Γλώσσα	Ελληνική