

Τίτλος Μαθήματος	Εργαστήριο Μαγειρικής Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-121(L)				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
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 επίσης την προετοιμασία τροφίμων, την παραγωγή, την παρουσίαση πιάτων και τις αρχές της ομαδικής εργασίας σε ένα πλαίσιο παραγωγής. Ειδική αναφορά θα γίνει σε βασικά υλικά, τρόφιμα και πρώτες ύλες, καθώς και στη χρήση τυποποιημένων συνταγών και την εφαρμογή τους. Σκοπός επίσης του μαθήματος είναι να εντάξει και να διδάξει στους φοιτητές την ομαδικότητα και τα αποτελέσματα αυτής για επιτυχή αποδοτικότητα και παραγωγή.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναγνωρίζουν και να εφαρμόζουν τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος.</li> <li>• Εκτελούν συνταγές με τα κατάλληλα προϊόντα.</li> <li>• Εκτελούν συνταγές και εύκολες παρασκευές με συγκεκριμένες πρώτες ύλες.</li> <li>• Εργάζονται μέσα στο εμπορικά αποδεκτό χρονικό πλαίσιο.</li> <li>• Εργάζονται με ασφάλεια και καλό επίπεδο επαγγελματισμού.</li> <li>• Εργάζονται με υψηλό επίπεδο υγιεινής και καθαριότητας.</li> <li>• Παρουσιάζουν και να διακοσμούν διάφορα πιάτα.</li> <li>• Εργάζονται μέσα σε πνεύμα ομαδικότητας.</li> <li>• Χειρίζονται ορθά τα επαγγελματικά μαχαίρια, μικροεξοπλισμό και μηχανήματα στο εργαστήριο.</li> <li>• Γνωρίζουν τους τρόπου αποθήκευσης.</li> <li>• Εφαρμόζουν τις τεχνικές που τους παρουσίασαν οι εκπαιδευτές τους.</li> <li>• Κατανοούν και να αξιολογούν το αποτέλεσμα της εργασίας τους μέσα και από την αξιολόγηση των εκπαιδευτών τους, με στόχο πάντοτε την προσωπική βελτίωση.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	ICATR-101	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<p><b><u>Εισαγωγή στο εργαστηριακό μάθημα</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εξοικείωση φοιτητών με το εργαστήριο και με τα μηχανήματα τα μαχαίρια καθώς και τον μικροεξοπλισμό.</li> <li>• Μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία του μαγειρέματος.</li> <li>• Χειρισμός των αποθεμάτων και γνωριμία με τα διάφορα υλικά (φρέσκα, αποξηραμένα, κονσερβοποιημένα, παγωμένα, συντηρημένα).</li> <li>• Εφαρμογή των τυποποιημένων συνταγών στις: Βασικές παρασκευές, ζωμούς, Σάλτσες, Σούπες, Λαχανικά και Όσπρια, Πατάτες, Φρούτα, Αυγά και πιάτα πρωινού Ζυμαρικά και φαρινοειδή.</li> </ul>
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Εργαστήρια, Δειγματική (όπου και αν χρειάζεται) και επεξηγήσεις.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>“Practical Cookery”</i>, 13<sup>th</sup> Edition, David Foscett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education</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> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</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 Foscett, Patricia Paskins, Andrew Pennington, Neil Rippington, Hodder Education; 13<sup>th</sup> Revised edition</li> </ul>
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προσωπική εμφάνιση</li> <li>• Καθαριότητα ατομική και κατά την εργασία</li> <li>• Ομαδικότητα κατά την εργασία</li> <li>• Ετοιμότητα στο θέμα της πρακτικής (γνωρίζοντας το προϊόν που θα παρασκευάσει)</li> <li>• Παρουσίαση εδέσματος</li> <li>• Γεύση</li> </ul>
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική</p>