

Τίτλος Μαθήματος	ΘΕΩΡΙΑ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-101				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} 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 εξετάσουν την ιστορική εξέλιξη των Μαγειρικών Τεχνών. Επιπλέον, παρέχει μια λεπτομερή στήριξη για την οργάνωση μιας κουζίνας, τις θεωρητικές πτυχές της μαγειρικής, τη χρήση και εύρυθμη λειτουργία του εξοπλισμού της κουζίνας και των σκευών και τα θεμελιώδη θέματα εποπτείας. Ταυτόχρονα στο μάθημα αυτό συνδυάζεται το θεωρητικό μέρος με την επίδειξη (DEMO), έτσι ώστε οι φοιτητές να έχουν πιο ολοκληρωμένη εικόνα του μαθησιακού τους πεδίου. Σκοπός του μαθήματος αυτού είναι επίσης η μεγαλύτερη δυνατή εκμάθηση των πρώτων και βασικών γνώσεων της μαγειρικής τέχνης συμπεριλαμβανομένων και των εννοιών και ορολογιών που αφορούν την μαγειρική – γαστρονομική τέχνη.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανοούν την κατάλληλη επαγγελματική εμφάνιση στον τομέα των επισιτιστικών τεχνών. • Αναγνωρίζουν τις πρώτες ύλες και προϊόντα, ξεχωρίζοντας την Α' ποιότητα και τη Β' ποιότητα. • Ταξινομούν τα φαγητά στις διάφορες κατηγορίες. • Αναγνωρίζουν μηχανήματα και μικροσυσκευές. • Γνωρίζουν τη διαρρύθμιση και τα τμήματα μιας οργανωμένης κουζίνας. • Κατανοούν και τηρούν τους κανόνες ασφαλείας και νομοθεσίας. • Γνωρίζουν την ιεραρχία μιας οργανωμένης κουζίνας. • Αντιλαμβάνονται τη σημασία της ορθής χρήσης συνταγών, των τροφίμων και των μεθόδων μαγειρέματος. • Τηρούν τους κανόνες προσωπικής υγιεινής , καθώς και τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας. • Κατανοούν τις πρώτες συνταγές και τον τρόπο παρουσίασης τους. 				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<p><u>Οργάνωση κουζίνας</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Στολή μάγειρα και εμφάνιση. - Ιεραρχία στην κουζίνα και καθήκοντα του κάθε επαγγελματία μάγειρα. - Τμήματα σε μια οργανωμένη κουζίνα και μηχανήματα και μικροεξοπλισμός που τα στελεχώνουν. - Χρήση, καθαρισμός και συντήρηση των επαγγελματικών μαχαιριών, μικροεξοπλισμού και μηχανημάτων. - Τρόποι λειτουργίας μιας κουζίνας. - Προσωπική ασφάλεια & υγιεινή. - Βασικά παρασκευάσματα. - Μέθοδοι μαγειρέματος. - Ποιότητα των τροφίμων, αποθήκευση και τεχνολογία μαγειρέματος: Αποθέματα, σούπες, σάλτσες, λαχανικά και όσπρια, πιάτα με αυγά, πιάτα με ρύζι / ζυμαρικά και φρούτα. - Εισαγωγή στις τυποποιημένες συνταγές και την αναγκαιότητα για τη χρήση τους. - Είδη εστίασης. - Ομαδική εργασία. - Προσωπική ανάπτυξη.
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “<i>Το βιβλίο του Chef</i>”, The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδείας (τελευταία έκδοση) • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής “<i>Chef d Oeuvre</i>”, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις Εκπαιδευτή <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 New Professional Chef</i>”, The Culinary Institute of America (τελευταία έκδοση) • “<i>Practical cookery</i>” Ceserani, Kinton, Foskett.. Hodder & Stoughton (τελευταία έκδοση).
<p>Αξιολόγηση</p>	<p>Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.</p>
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική</p>