

Τίτλος Μαθήματος	ΘΕΩΡΙΑ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ II				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-102				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1ος Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Άνοιξη				
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 ICUL 101, 121 και 113. 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"> • Γνωρίζουν παρασκευές από διάφορες κατηγορίες προϊόντων. • Αντιλαμβάνονται τις επιπτώσεις από τα φαγητά γρήγορης εξυπηρέτησης (τύπου φάστ φουντ). • Κατανοούν τις κατατάξεις και τις τεχνικές των σαλατών. • Χειρίζονται πρώτες ύλες σε σχέση με τη παραγωγή και διατήρησή τους όπως λαχανικά, ψάρια, πουλερικά, χοιρινά, βοδινά κρέατα καθώς και κυνήγια. • Μαγειρεύουν τις πρώτες ύλες στις σωστές θερμοκρασίες που προβλέπονται. • Εφαρμόζουν περαιτέρω τις τεχνικές και τις μεθόδους μαγειρέματος για όλα τα τρόφιμα που έχουν διδαχτεί από το ICUL 101, 121 και 113. 				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Εμπέδωση και εφαρμογή των πρότυπων συνταγών</u> • <u>Τα ψάρια και τα οστρακοειδή</u> <ul style="list-style-type: none"> - Ταξινόμηση, ποιότητα, κοπή και αποθήκευση Μέθοδοι μαγειρέματος - Εκτέλεση συνταγών • <u>Πουλερικά, χοιρινά, μοσχαρίσια, βοδινά και Κυνήγια</u> <ul style="list-style-type: none"> - Τύποι και ποιότητα των διαφόρων ειδών 				

	<ul style="list-style-type: none"> - Τεμαχισμός - Προ-παρασκευασμένα ή είδη ευκολίας - Carving και κοπή - Φύλαξη των άψητων ειδών - Μαγειρικές Μέθοδοι - Εκτέλεση συνταγών <ul style="list-style-type: none"> • <u>Ορεκτικά (Hors d'oeuvres) και σαλάτες</u> <ul style="list-style-type: none"> - 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 • <u>Φαστ φουντ (fast food)</u> <ul style="list-style-type: none"> - Επιπτώσεις - Είδη ευκολίας - Σνακ - Εκτέλεση συνταγών
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτικά Βιβλία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το βιβλίο του Chef, <i>The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδεία</i>, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή Σημειώσεις καθηγητή. • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής “Chef d Oeuvre”, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση) <p>Προτεινόμενα Βιβλία</p> <ul style="list-style-type: none"> • The New Professional Chef, The Culinary Institute of America (τελευταία έκδοση) • Daniel R. Stevenson, Basic Cookery: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd • Ceserani, Kinton, Foskett. Practical cookery (τελευταία έκδοση). Hodder & Stoughton. • Ολοκληρωμένες Τεχνικές Μαγειρικής – <i>Le Cordon Bleu-Jenni Wright & Eric Treuille</i> (τελευταία έκδοση)
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική