

Τίτλος Μαθήματος	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ II				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-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	ICUL-101/ 102/ 121	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 - 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>Το βιβλίο του Chef</i>”, The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδείας (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή. • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής “<i>Chef d Oeuvre</i>”, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση) <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • D. R. Stevenson, <i>Basic Cookery: The Process Approach</i>, International Edition, Stanley Thomas Ltd • Ceserani, Kinton, Foskett. <i>Practical cookery</i> (τελευταία έκδοση). Hodder & Stoughton • Ολοκληρωμένες Τεχνικές Μαγειρικής – <i>Le Cordon Bleu-Jenni Wright & Eric Treuille</i> (τελευταία έκδοση)
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