

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στις Μεθόδους Μαγειρικής				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-103				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πιστοποιητικό				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	Δ/Ε	Εργαστήρια / εβδομάδα	3 ώρες / εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Αυτή η ενότητα αποτελεί τη βάση για την εκμάθηση των βασικών μεθόδων μαγειρέματος. Οι φοιτητές μαθαίνουν την επιστήμη της μαγειρικής μέσω των διαφορετικών τρόπων ψησίματος. Τονίζει τις βασικές γνώσεις της παραγωγής τροφίμων και προετοιμάζει τον φοιτητή στην σύνθεση των τρόπων μαγειρέματος σε συνδυασμό με την παρουσίαση τροφίμων π.χ ατμό, τηγάνισμα, σοτάρισμα, σχάρας και φούρνο.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Στο τέλος του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: • είναι σε θέση να προσδιορίσουν όλες τις μεθόδους μαγειρέματος. • αναγνωρίσουν τους κινδύνους που συνεπάγεται η εργασία σε ένα επαγγελματικό περιβάλλον κουζίνας και πώς να αποτρέψετε τις περικοπές, τα εγκαύματα και τις πτώσεις. • αναπτύξουν μια αίσθηση επαγγελματικής ευθύνης για τη δημόσια υγεία, αναγνωρίζοντας και εφαρμόζοντας τις κοινές υγειονομικές διαδικασίες που απαιτούνται για την πρόληψη ασθενειών που οφείλονται στην τροφή. • εξοικειωθούν με τα εργαλεία, τον εξοπλισμό και τη διάταξη του εργαστηρίου της κουζίνας και με τους αποτελεσματικούς τρόπους οργάνωσης της εργασίας που πρέπει να γίνει. • κατανοήσουν γιατί τα τρόφιμα αντιδρούν όπως κάνουν, όταν αναμιγνύονται, μαγειρεύονται ή επεξεργάζονται με άλλο τρόπο αρκετά καλά για να ελέγξουν το αποτέλεσμα. • αναπτύξουν θεμελιώδεις δεξιότητες χρησιμοποιώντας συνταγές, μαχαίρια, μέτρηση και καρυκεύματα.. • είναι σε θέση να εργαστείτε ως ομάδα με υγιεινούς τρόπους. και • μπορούν να χρησιμοποιήσουν όλο τον εξοπλισμό σε μια επαγγελματική και μοντέρνα κουζίνα.				
Προαπαιτούμενα	CCUL 104, CCUL-101 & CCUL105	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	1. Εφαρμογή αρχών ασφάλειας και υγιεινής κατά την προετοιμασία των τροφίμων. 3. Χρησιμοποιήστε και διατηρήστε κατάλληλα μαχαίρια για συγκεκριμένες εργασίες. 4. Αναπτύξτε και χρησιμοποιήστε ένα λεξιλόγιο εργασίας των όρων που χρησιμοποιούνται στην επαγγελματική κουζίνα. 5. Ταξινόμηση των μεθόδων μεταφοράς θερμότητας				

	6. Προσδιορίστε τις επιπτώσεις της θερμότητας στα συστατικά τροφίμων (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, ίνες κ.λπ.) 7. Καθορίστε τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος υγρής και ξηρής θερμότητας που χρησιμοποιούνται στην προετοιμασία φαγητού. 8. Διαχωρίστε βασικούς τύπους μενού και εφαρμογές. 9. Εξηγήστε τη σημασία της ισορροπίας και της ποικιλίας στις προσφορές μενού. 10. Καθορίστε τη λειτουργία και τους περιορισμούς μιας τυποποιημένης συνταγής 11. Συγχρονισμός του χρόνου παραγωγής τροφίμων μέσα και μεταξύ των συνταγών. 12. Χρησιμοποιήστε τις διάφορες μεθόδους μέτρησης που είναι κοινές για την παρασκευή τροφίμων. 13. Καθορίστε τις κατηγορίες θρεπτικών ουσιών και τις λειτουργίες τους. 14. Προσδιορίστε την ποσότητα θερμίδων που παρέχεται από θερμιδικά θρεπτικά συστατικά. 15. Καθορίστε τα συστατικά μιας ισορροπημένης διατροφής. 16. Καθορίστε τους τύπους των χορτοφαγικών δίαιτων και προσδιορίστε τους τρόπους συμμόρφωσης με αυτές. 17. Εξηγήστε τη σπουδαιότητα της ένωσης και προσδιορίστε τους παράγοντες που την ενέχουν.			
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών.			
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό: Le cordon bleu, ολοκληρωμένες τεχνικές μαγειρικής Συγγραφείς: Jeni Wright, Eric Treuille Εκδότης: Τσιτσιλώνης Α. Μορφή: Σκληρό εξώφυλλο Έτος έκδοσης: 2004 Προτεινόμενα Larousse Gastronomique Η μεγαλύτερη μαγειρική εγκυκλοπαίδεια του κόσμου, πλήρως αναθεωρημένη και ενημερωμένη 2009 by Librairie Larousse			
Αξιολόγηση		50 %	Τελική Εξέταση	
		30 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια	
		10 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια	
		5 %	Κατ'οικόν Εργασίες	
		5%	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή	
Γλώσσα	Ελληνικά			