

Τίτλος Μαθήματος	Ζωμοί, Σούπες και Σάλτσες				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-105				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πιστοποιητικό				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Στόχος Μαθήματος	Αυτό το μάθημα παρέχει στους φοιτητές τις βασικές αρχές των ζωμών, των σουπών, των σαλτσών και των πηκτικών μέσων. Οι φοιτητές θα παράγουν ποικιλία από αυτές τις παρασκευές στην κουζίνα, τα οποία θα ενσωματώνουν στην πρακτική χρήση. Οι φοιτητές θα εφαρμόσουν τις δεξιότητες προετοιμασίας και σωστής παραγωγής των συνταγών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: - Είναι σε θέση να εξηγήσουν τη σημασία της χρήσης των ζωμών, σουπών, σαλτσών και πηκτικών μέσων στους τομείς παραγωγής τροφίμων και να αποδείξουν τις ικανότητές τους εφαρμόζοντας τις χρήσεις αυτές. - Έχουν ισχυρή βάση στις καλές πρακτικές μαγειρέματος και να μάθουν τα βασικά για να δημιουργήσουν ισχυρά θεμέλια για την καριέρα τους. - Εφαρμόσουν τις αρχές στη γεύση, την υφή, το χρώμα και την παρουσίαση. - Παρασκευάζουν σάλτσες για να συμπληρώνουν και να συνοδεύουν τα τρόφιμα. - Κατανοήσουν τις πολυπλοκότητες μιας σάλτσας και το ρόλο της στην δομή και συμπλήρωση της τροφής. - Κατανοήσουν την κλασική προετοιμασία χρησιμοποιώντας παραδοσιακές μεθόδους και ανάπτυξη νεότερων, πιο υγιεινών τεχνικών που ενθαρρύνουν τον αυτοσχεδιασμό και την καλλιτεχνία. - Βελτιώσουν τον επαγγελματισμό τους, συμπεριλαμβανομένης της ομαδικής εργασίας, τις οργανωτικές ικανότητες, τις δεξιότητες ανθρώπινης σχέσης, την λήψη αποφάσεων, τις εργασιακές συνήθειες, την ταχύτητα εργασίας, τις υγειονομικές συνήθειες και την προσωπική εμφάνιση.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Προετοιμασία τεσσάρων ζωμών: κρέατος, πουλερικών, ψαριού και λαχανικών. Αναγνώριση των προτύπων ποιότητας για τους ζωμούς.				

	Αναγνώριση των κατάλληλων τεχνικών για τον σωστό χειρισμό των ζωμών εφαρμόζοντας πρότυπα HACCP. Προετοιμασία των τεσσάρων βασικών σαλτσών που βασίζονται στα τέσσερα βασικά υλικά: ζωμός, γάλα, σάλτσα ντομάτας καθώς και με τα συστατικά αλεύρι και βούτυρο για την ομοιογένεια των πιο πάνω. Αναγνώριση των διαφόρων υλικών πήξης που χρησιμοποιούνται στην παραδοσιακή παρασκευή σάλτσας. Αναγνώριση του πρότυπου ποιότητας για τις τέσσερις βασικές σάλτσες. Αναγνώριση και εφαρμογή τεχνικών για το χειρισμό των τεσσάρων βασικών σαλτσών που εφαρμόζουν τα πρότυπα HACCP. Αναγνώριση μιας συλλογής από δευτερεύουσες σάλτσες που παράγονται από τις τέσσερις βασικές σάλτσες. Αναγνώριση του ποιοτικού επιπέδου για τις δευτερεύουσες σάλτσες. Προετοιμασία μιας συλλογής από δευτερεύουσες σάλτσες από τις τέσσερις βάσεις σάλτσας. Αναγνώριση μιας συλλογής από σάλτσες που βασίζονται σε γαλακτώματα. Προετοιμασία μιας ποικιλίας σαλτσών γαλακτώματος. Αναγνώριση των διάφορων προσμίξεων βουτύρων. Αναγνώριση ποιότητας βουτύρων. Προετοιμασία και συνδυασμός των βουτύρων και των μειγμάτων λίπους με αλεύρι. Αναγνώριση και προετοιμασία μιας συλλογής κρύων και ζεστών σαλτσών. Επιλογή των σωστών συνοδευτικών.
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 Σάλτσες από Michel Roux Isbn-13:9781844006977, 978-1844006977 Author:Michel Roux Publisher:Quadrille Publishing Ltd Publication date:2009-10-02		
Αξιολόγηση		50 %	Final Exam/Project
		50 %	Laboratory Participation & Practices
ECTS Allocation	Estimated student's work time distribution in hours:		
	Contact hours		Student's private time
	Lecture / Labs	101	Private study
	Mid-Term Test	1	Homework
	Final Exam	2	Test preparation
			Final Exam Preparation
	Total:	104	Total:
			76
Γλώσσα	Ελληνικά		