

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στην Κρύα Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-106				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πιστοποιητικό				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Στόχος Μαθήματος	Να αντιληφθεί ο φοιτητής, μέσω της θεωρίας και της πρακτικής, στην προετοιμασία κρύου φαγητού και στις τεχνικές εμφάνισης του. Το περιεχόμενο του μαθήματος θα περιλαμβάνει τη μελέτη της προετοιμασία κρύων πιάτων, τη χρήση βιταμινών, τη χρήση ζελατίνης, πατέ, τερινών και μους. Έννοια και μελέτη των σαλατών, των σως για σαλάτες, των πίκλων, των καπνιστών, των σάντουιτς, των ορεκτικών, των φαγητών των οποίων μπορούν να φαγωθούν χωρίς μαχαιροπήρουνα, τα καναπεδάκια και άλλων σχετικών θεμάτων. Θα μελετηθούν τα στοιχεία των αλλαντικών, όπως το λουκάνικο και το πάστωμα κρεάτων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: - Επιδείξουν τις γνώσεις τους σχετικά με τους όρους και την δημιουργία μενού κρύων φαγητών. - Επιδείξουν τις γνώσεις τους σχετικά με τις τεχνικές παρουσίασης μπουφέ. - Βελτιώσουν τις τεχνικές τους δεξιότητες για να συμπεριλάβουν τα βασικά αλλαντικά, πατέ, τερίνες, βούτυρα και λουκάνικα. - Αναπτύξουν δεξιότητες στη βασική διακόσμηση και παρουσίαση πιατέλας. - Παράγουν μια ικανοποιητική παρουσίαση πιάτου. - Βελτιώσουν τον επαγγελματισμό τους συμπεριλαμβανομένης της ομαδικής εργασίας, των οργανωτικών δεξιοτήτων, τις δεξιότητες ανθρώπινων σχέσεων, την λήψη αποφάσεων, τις εργασιακές συνήθειες, την ταχύτητα εργασίας, τις υγειονομικές συνήθειες και την προσωπική εμφάνιση.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Απλές σαλάτες Κρύες σάλτσες και μαρινάδες. Σαλάτες και λαχανικά. Ζελατίνη, κρύα και ζεστά σως και τεμπάλ				

	Τυρί και αυγά. Βασικές κρύες σάλτσες			
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 %	Final Exam /Project	
		40 %	Laboratory Practices/ Short Projects	
		5%	Laboratory Participation	
		5 %	Class Attendance & Participation	
ECTS Allocation	Estimated student's work time distribution in hours:			
	Contact hours		Student's private time	
	Lecture / Labs	62	Private study	30
	Mid-Term Test	1	Homework	10
	Final Exam	2	Test preparation	5
			Final Exam Preparation	10
	Total:	65	Total:	55
Γλώσσα	Ελληνικά			