

Τίτλος Μαθήματος	Παρασκευή Οσπρίων και Λαχανικών				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-107				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πιστοποιητικό				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις/Εβδομάδα	1	Εργαστήρια/Εβδομάδα	6
Στόχος Μαθήματος	Ως βάση για την εκμάθηση πιο προηγμένων τεχνικών προετοιμασίας φαγητού, ο φοιτητής μαθαίνει την προετοιμασία και μαγείρεμα των οσπρίων και λαχανικών. Ο φοιτητής θα είναι σε θέση να προετοιμάσει και να σερβίρει όσπρια και λαχανικά με διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: • Καθορίστε τα χαρακτηριστικά ψήσιματος των λαχανικών. • Καθορίστε τα χαρακτηριστικά μαγειρέματος των οσπρίων • Αναγνωρίστε τα χαρακτηριστικά μαγειρέματος των σιτηρών και των οσπρίων. • Προσδιορίστε μια ποικιλία μεθόδων μαγειρέματος για λαχανικά και όσπρια				
Προαπαιτούμενα	CCUL 104, CCUL 105 CCUL 101	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Αρχές της μαγειρικής των λαχανικών και των οσπρίων. • Προετοιμάστε μια ποικιλία από λαχανικά και όσπρια με το ψήσιμο, τη σάλτσα, τον ατμό, το ψήσιμο, το βαθύ τηγάνισμα, το ψήσιμο και το βρασμό. • Μέθοδοι μαγειρέματος των λαχανικών και των οσπρίων (βρασμός, ατμός, • Γλασάρισμα λαχανικών • Προετοιμάστε μια ποικιλία λαχανικών με ψήσιμο, ψήσιμο στη σχάρα, σοτάρισμα, λαθροθηρία, ψήσιμο και βαθιά τηγάνισμα και πολτοποιήση • Προετοιμάστε μια ποικιλία παραδοσιακών και διεθνών πιάτων λαχανικών και οσπρίων.				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών				
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό βιβλίο:				

	Larousse Gastronomique Η μεγαλύτερη μαγειρική εγκυκλοπαίδεια του κόσμου, πλήρως αναθεωρημένη και ενημερωμένη 2009 by Librairie Larousse Le cordon bleu, ολοκληρωμένες τεχνικές μαγειρικής Συγγραφείς: Jeni Wright, Eric Treuille Εκδότης: Τσιτσιλώνης Α. Μορφή: Σκληρό εξώφυλλο Έτος έκδοσης: 2004																															
Αξιολόγηση		50 %	Final Exam / Project																													
		40 %	Mid –Term Deliverables																													
		5 %	Laboratory Participation																													
		5 %	Class Attendance & Participation																													
ECTS Allocation	<table><tr><th colspan="4">Estimated student’s work time distribution in hours:</th></tr><tr><th colspan="2">Contact hours</th><th colspan="2">Student’s private time</th></tr><tr><td>Lecture / Labs</td><td>89</td><td>Private study</td><td>43</td></tr><tr><td>Mid-Term Test</td><td>1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Final Exam</td><td>2</td><td>Test preparation</td><td>5</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Final Exam Preparation</td><td>11</td></tr><tr><td>Total:</td><td>91</td><td>Total:</td><td>59</td></tr></table>				Estimated student’s work time distribution in hours:				Contact hours		Student’s private time		Lecture / Labs	89	Private study	43	Mid-Term Test	1			Final Exam	2	Test preparation	5			Final Exam Preparation	11	Total:	91	Total:	59
Estimated student’s work time distribution in hours:																																
Contact hours		Student’s private time																														
Lecture / Labs	89	Private study	43																													
Mid-Term Test	1																															
Final Exam	2	Test preparation	5																													
		Final Exam Preparation	11																													
Total:	91	Total:	59																													
Γλώσσα	Ελληνικά																															