

Τίτλος Μαθήματος	Παρασκευή Κρεάτων, Πουλερικών και Κυνηγιών				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-108				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πιστοποιητικό				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	8
Στόχος Μαθήματος	Ως βάση για την εκμάθηση πιο προηγμένων τεχνικών προετοιμασίας φαγητού, ο φοιτητής μαθαίνει την επιστήμη της μαγειρικής για τη παρασκευή Κρεάτων, Πουλερικών και Κυνηγιών. Ο φοιτητής κάνει πρακτική εξάσκηση στην προετοιμασία, την παρουσίαση και το γαρνίρισμα των πιο πάνω.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: • Προσδιορίζουν τις μορφές αγοράς, των χαρακτηριστικών και των δεικτών ποιότητας του βόειου, του μοσχαριού, του χοιρινού και του αρνιού • Καθορίζουν τα χαρακτηριστικά μαγειρέματος των κρεάτων • Καθορίζουν και να αναγνωρίζουν τα είδη των πουλερικών • Προσδιορίζουν τα πρότυπα ποιότητας των πουλερικών • Αναγνωρίζουν τους τρόπους μαγειρέματος των πουλερικών • Ορίζουν και να προσδιορίζουν την ποικιλία για Κυνήγια • Καθορίζουν τους τρόπους μαγειρέματος για Κυνήγια				
Προαπαιτούμενα	CCUL 104, CCUL 105 CCUL 101	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	Μέθοδοι μαγειρέματος: Κρέατα, Πουλερικά και Κυνήγια. Πουλερικά Μαγείρεμα Ετοιμάστε τα πουλερικά χρησιμοποιώντας μια ποικιλία μεθόδων μαγειρέματος Χειριστείτε και αποθηκεύστε μια ποικιλία προϊόντων πουλερικών χρησιμοποιώντας μεθόδους HACCP. Βόειο κρέας, μοσχάρι, αρνί, χοιρινό Αρχές της κουζίνας κρέατος, πουλερικών και κυνήγια.				

	Κυνήγια. Προετοιμάστε μια ποικιλία κυνηγίων με το ψήσιμο, τη σάλτσα, τον ατμό, το ψήσιμο, το βαθύ τηγάνισμα, το ψήσιμο και το βρασμό, ψήσιμο και βαθιά τηγάνισμα. Προετοιμασία μιας ποικιλία από θηράματα όπως φασιανός, περιστέρι, ορτύκια και κουνέλι.			
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 / Project	
		5 %	Laboratory Participation	
		5 %	Class Attendance & Participation	
Γλώσσα	Ελληνικά			
ECTS Allocation	Estimated student’s work time distribution in hours:			
	Contact hours		Student’s private time	
	Lecture / Labs	101	Private study	41
	Mid-Term Test	1	Homework	20
	Final Exam	2	Test preparation	5
			Final Exam Preparation	10
	Total:	104	Total:	76