

Τίτλος Μαθήματος	Τεχνικές μαγειρικής μαζικής παραγωγής- Εμπορική μαγειρική				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-213				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 4 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός αυτού του μαθήματος είναι να αναδείξει τα πλεονεκτήματα της δημιουργίας ενός κεντρικού συστήματος μαζικής παραγωγής. Παραδείγματος χάριν η παραγωγή φαγητού, σάλτσας, σούπας, σαλάτας, κοπής λαχανικών θα μπορούσε να γίνεται σε μια κεντρική κουζίνα, με αποτέλεσμα το μειωμένο κόστος τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: - Είναι σε θέση να γνωρίζουν τις τεχνικές μαζικής παραγωγής για χαμηλότερο κόστος τροφίμων αυξάνοντας ταυτόχρονα την παραγωγή ειδών διατροφής. - Δημιουργήσουν ένα απόθεμα τροφίμων με διάρκεια ζωής 30 ημερών. - Αύξηση της συνοχής της ποιότητας και της γεύσης καθώς και της ακεραιότητας των θρεπτικών ουσιών - Γρήγορη και ποιοτική εξυπηρέτηση - Ασφαλέστερες πρακτικές διαχείρισης τροφίμων				
Προαπαιτούμενα	CCUL-203	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	1. Παραγωγή και κλιμάκωση τροφίμων Τα τρόφιμα παρασκευάζονται επί τόπου ή σε κεντρικό σημείο σύμφωνα με τα υψηλότερα πρότυπα ελέγχου ποιότητας και μαγειρεύονται σε όγκο. 2. Σωστές θερμοκρασίες τροφίμων Μόλις φθάσει ο ακριβής βαθμός τελειότητας, δηλαδή πάνω από τη θερμοκρασία παστερίωσης, τα τρόφιμα αποθηκεύονται απευθείας για να εξασφαλίσουν την αυστηρή υγιεινή και τη παρατεταμένη διάρκεια ζωής σε ψυγείο με συγκεκριμένες θερμοκρασίες μέχρι και 30 ημέρες. 3. Σωστή φύλαξη τροφίμων σε αεροστεγή σακούλα Στη συνέχεια, η σακούλα κλείνεται με ασφάλεια με σύστημα θερμοσυγκόλλησης ή κλείσιμο κλιπ.				

	4. Ψύξη και κατάψυξη τροφίμων Η σφραγισμένη σακούλα τοποθετείται αμέσως σε παγωμένο νερό ή ψυχρό ψύκτη για να σταματήσει η διαδικασία μαγειρέματος και να μειώσει τη θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού στους 36-38 ° F βαθμούς. Τα τρόφιμα μπορούν να αποθηκευτούν σε ψυγείο ή κατεψυγμένα. 5. Retherm Στη θέση εξυπηρέτησης, το προϊόν μπορεί να αναθερμανθεί με διάφορους τρόπους. 6. Τελικό προϊόν Άρωμα, γεύση, υφή ... η τελική παρουσίαση αποδίδει την ποιότητα, το « φρεσκομαγειρεμένο » φαγητό.			
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών.			
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης 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	
		30 %	Mid –Term / Tests / Quizzes	
		15 %	Laboratory Participation	
		5 %	Class Attendance & Participation	
Γλώσσα	Ελληνικά			