

Τίτλος Μαθήματος	Ζωμοί, Σούπες και Σάλτσες				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-105				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα παρέχει στους φοιτητές βασικές γνώσεις σχετικά με τους ζωμούς, τις σούπες, τις σάλτσες, και τα πηκτικά μέσα. Μέσα από πρακτικές ασκήσεις στην κουζίνα, οι φοιτητές θα εφαρμόσουν αυτές τις αρχές, ενσωματώνοντας τις στην πραγματική παραγωγή. Ο στόχος είναι η απόκτηση δεξιοτήτων προετοιμασίας και παραγωγής υψηλής ποιότητας συνταγών.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: 1. Κατανοούν τη σημασία των ζωμών, σουπών, σαλτσών και πηκτικών μέσων στην παραγωγή τροφίμων, εφαρμόζοντας τις γνώσεις αυτές σε πρακτικό επίπεδο. 2. Διαθέτουν ισχυρή βάση στις πρακτικές μαγειρέματος και έχουν αποκτήσει εμπειρία στα βασικά παρασκευάσματα. 3. Εφαρμόζουν τις βασικές αρχές γεύσης, υφής, χρώματος και παρουσίασης στη μαγειρική τους. 4. Παρασκευάζουν ποικιλία σάλτσων, ενισχύοντας τις γευστικές επιλογές των πιάτων. 5. Κατανοούν την πολυπλοκότητα μιας σάλτσας και τον ρόλο της στη δομή και τη συμπλήρωση ενός πιάτου. 6. Κατανοούν και εφαρμόζουν τόσο τις κλασικές προετοιμασίες όσο και νεότερες, υγιεινές τεχνικές μαγειρικής, προωθώντας τον αυτοσχεδιασμό και την καλλιτεχνία.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Προετοιμασία τεσσάρων βασικών ζωμών: κρέατος, πουλερικών, ψαριού και λαχανικών. • Εφαρμογή κατάλληλων τεχνικών για τον χειρισμό των ζωμών, εφαρμογή προτύπων HACCP. • Προετοιμασία τεσσάρων βασικών σαλτσών με τα υλικά: ζωμός, γάλα, αυγά και σάλτσα ντομάτας, συμπεριλαμβάνοντας αλεύρι και βούτυρο. • Αναγνώριση διαφόρων υλικών πήξης για τις παραδοσιακές σάλτσες. • Αναγνώριση προτύπων ποιότητας για τις βασικές σάλτσες και ζωμούς. • Προετοιμασία συλλογής δευτερευουσών σαλτσών από τις βασικές σάλτσες. • Αναγνώριση ποιοτικού επιπέδου για τις δευτερεύουσες σάλτσες.				

	• Αναγνώριση και προετοιμασία συλλογής σάλτσων βασισμένων σε γαλακτώματα. • Αναγνώριση ποιότητας και προσμίξεων βουτύρων. • Προετοιμασία και συνδυασμός βουτύρων με μείγματα λίπους και αλεύρι. • Αναγνώριση και προετοιμασία συλλογής κρύων και ζεστών σάλτσων.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαδραστικές Εφαρμογές: Ενσωμάτωση των εφαρμογών ως βασικό μέρος του μαθήματος. Χρήση εξοπλισμού και υλικών για πρακτική εκμάθηση. Ομαδικές Δραστηριότητες: Διοργάνωση ομαδικών εργαστηρίων για την παρασκευή προϊόντων. Συνεργασία μεταξύ φοιτητών για επίτευξη συγκεκριμένων στόχων. Πρακτικές Εφαρμογές σε Πραγματικά Περιβάλλοντα: Επίσκεψη σε επαγγελματικές κουζίνες για παρατηρήσεις σε πραγματικό περιβάλλον εργασίας. Σενάρια Προσομοίωσης: Δημιουργία σεναρίων προσομοίωσης όπου οι φοιτητές αντιμετωπίζουν πρακτικά προβλήματα και λύνουν πραγματικές καταστάσεις. Εργαστηριακές Παραστάσεις: Διεξαγωγή εργαστηριακών παραστάσεων με τη συμμετοχή των φοιτητών για παρουσίαση δημιουργιών. Συνεργατική Μάθηση: Χρήση μεθόδων συνεργατικής μάθησης μεταξύ των φοιτητών για την ανταλλαγή ιδεών και εμπειριών. Ανάδειξη Καλών Πρακτικών: Παρουσίαση και ανάδειξη των καλών πρακτικών από επαγγελματίες στον χώρο της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Αξιολόγηση μέσω Έργων: Αξιολόγηση της προόδου των φοιτητών μέσω της παραγωγής πρακτικών έργων.
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

	"Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking" από Nathan Myhrvold, Chris Young, και Maxime Bilet Συγγραφείς: Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet Εκδότης: The Cooking Lab Έτος έκδοσης: 201			
Αξιολόγηση		50 %	Final Exam/Project	
		50 %	Laboratory Participation & Practices	
Γλώσσα	Ελληνικά			
ECTS Allocation	Estimated student's work time distribution in hours:			
	Contact hours		Student's private time	
	Lecture / Labs	101	Private study	26
	Mid-Term Test	1	Homework	22
	Final Exam	2	Test preparation	9
			Final Exam Preparation	19
	Total:	104	Total:	76