

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στην Κρύα Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-106				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση της διαδικασίας προετοιμασίας κρύων φαγητών και η απόκτηση εξειδικευμένων τεχνικών για την παρουσίαση τους. Οι φοιτητές θα εξοικειωθούν με τη χρήση συστατικών όπως ζελατίνη, πατέ, τερίνες, μούς, σαλάτες, dressing, καπνιστά, σάντουιτς, ορεκτικά και καναπεδάκια. Το μάθημα καλύπτει επίσης τη μελέτη στοιχείων αλλαντικών, όπως το λουκάνικο και το πάστωμα κρεάτων. Οι φοιτητές θα αποκτήσουν γνώσεις για πιο εξελιγμένες πρακτικές στον χώρο της παρασκευής και παρουσίασης κρύων φαγητών, ανοίγοντας τον δρόμο για δημιουργική έκφραση στο χώρο της γαστρονομίας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: - Επιδείξη γνώσεων σχετικά με όρους και δημιουργία μενού κρύων φαγητών. - Επιδείξη γνώσεων σχετικά με τεχνικές παρουσίασης μπουφέ. - Βελτίωση τεχνικών δεξιοτήτων για συμπερίληψη βασικών αλλαντικών, πατέ, τερίνων, βουτύρου και λουκάνικων. - Ανάπτυξη δεξιοτήτων στη βασική διακόσμηση και παρουσίαση πιατέλας. - Παραγωγή ικανοποιητικής παρουσίασης πιάτου με κρύα παρασκευάσματα. - Βελτίωση επαγγελματισμού, συμπεριλαμβανομένης ομαδικής εργασίας, οργανωτικών δεξιοτήτων, δεξιοτήτων ανθρώπινων σχέσεων, λήψης αποφάσεων, εργασιακών συνηθειών, ταχύτητας εργασίας, υγειονομικών συνηθειών και προσωπικής εμφάνισης.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	Ενότητα 1: Απλές Σαλάτες - Εξερεύνηση δημιουργικών συνδυασμών φρέσκων υλικών για τη δημιουργία απλών, αλλά εντυπωσιακών σαλατών. - Μυστικά για την τέλεια ισορροπία γεύσεων και υφών στις σαλάτες. - Πρακτικές δεξιότητες χειρισμού και κοπής φρούτων και λαχανικών για εντυπωσιακά αποτελέσματα. Ενότητα 2: Κρύες Σάλτσες και Μαρινάδες - Παρουσίαση δημιουργικών συνταγών για κρύες σάλτσες που ενισχύουν τη γεύση και την όψη των πιάτων. - Τεχνικές μαρινάδας για απογείωση των γευστικών εντάσεων. Ενότητα 3: Καναπεδάκια - Δημιουργία μικρών αριστουργημάτων που θα εντυπωσιάσουν σε κάθε εκδήλωση. - Συνδυασμός διαφόρων γευστικών στοιχείων για εκπληκτική απόδοση. Ενότητα 4: Ζελατίνη, Κρύα & Ζεστά Σως, Τεμπάλ				

	• Εισαγωγή στη χρήση της ζελατίνης σε κρύα πιάτα και σάλτσες. • Παρουσίαση τεχνικών για τη δημιουργία ζεστών και κρύων σως που ξεχωρίζουν. • Εκπαίδευση στην τέλεια παρασκευή τεμπάλ για μοναδικές γαστρονομικές εμπειρίες. Ενότητα 5: Μούς, Πατέ, Τερρίνες, Ζελατίνη • Βαθύτερη κατανόηση των διαφόρων τεχνικών για τη δημιουργία μούς, πατέ, τερρίνες και τη χρήση της ζελατίνης για εκπληκτικά αποτελέσματα. • Πρακτική εξάσκηση στην παρασκευή εντυπωσιακών γαστρονομικών δημιουργιών. Ενότητα 6: Αλλαντικά, Παστά, Καπνιστά • Αναζήτηση της γαστρονομικής ποικιλομορφίας στα αλλαντικά, τα παστά και τα καπνιστά. • Συνδυασμός και παρουσίαση αυτών των συστατικών για να δημιουργηθούν εκπληκτικά πιάτα. Με αυτό το ενημερωμένο περιεχόμενο, το μάθημα θα προσφέρει μια ολοκληρωμένη εκπαιδευτική εμπειρία, εμπνέοντας τους φοιτητές να ανακαλύψουν την κομψότητα και τη δημιουργικότητα στην παρασκευή κρύων πιάτων.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	• Εκτεταμένα Εργαστήρια: Οι φοιτητές θα συμμετέχουν σε περισσότερα και εκτεταμένα εργαστηριακά μαθήματα, όπου θα έχουν τη δυνατότητα να εξασκηθούν πρακτικά στις τεχνικές προετοιμασίας και μαγειρικής. • Ομαδική Εργασία: Ενθαρρύνονται οι ομαδικές δραστηριότητες, όπου οι φοιτητές θα συνεργαστούν για τη δημιουργία πιάτων, ενισχύοντας τις ικανότητες της ομαδικής εργασίας. • Εφαρμοσμένες Παρουσιάσεις: Οι φοιτητές θα παρουσιάζουν τα αποτελέσματα των εργαστηριακών τους εφαρμογών, ενισχύοντας έτσι τις δεξιότητες της παρουσίασης και της επικοινωνίας. • Επισκέψεις σε εστιατόρια: Επισκέψεις σε επαγγελματικό περιβάλλον, όπως εστιατόρια ή κέντρα κατάρτισης, για να εκπαιδευτούν σε πραγματικές συνθήκες εργασίας. • Συνδυασμός Θεωρίας και Πράξης: Η θεωρητική εκπαίδευση θα συνδυάζεται στενά με την πρακτική εφαρμογή, επιτρέποντας στους φοιτητές να ενισχύουν τις γνώσεις τους με άμεση εμπειρία.
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		
Γλώσσα	Ελληνικά				
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