

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                      |   |                       |   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|-----------------------|---|
| Τίτλος Μαθήματος        | Παρασκευή Κρεάτων, Πουλερικών και Κυνηγιών                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |   |                       |   |
| Κωδικός Μαθήματος       | CGMT-108                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |   |                       |   |
| Τύπος μαθήματος         | Υποχρεωτικό                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |   |                       |   |
| Επίπεδο                 | Δίπλωμα                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |   |                       |   |
| Έτος / Εξάμηνο φοίτησης | 1 <sup>ος</sup> χρόνος / 2 <sup>ο</sup> εξάμηνο                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                      |   |                       |   |
| Όνομα Διδάσκοντα        | TBA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                      |   |                       |   |
| ECTS                    | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Διαλέξεις / εβδομάδα | 2 | Εργαστήρια / εβδομάδα | 6 |
| Στόχος Μαθήματος        | <p>Στο πλαίσιο αυτού του μαθήματος, ο κύριος στόχος είναι να παρέχεται μια ισχυρή βάση για την κατανόηση και την εξάσκηση σε προηγμένες τεχνικές προετοιμασίας φαγητού. Οι φοιτητές θα εμπλακούν ενεργά στην επιστήμη της μαγειρικής με έμφαση στην παρασκευή κρεάτων, πουλερικών και κυνηγιών.</p> <p>Συγκεκριμένοι Στόχοι Μαθήματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Κατανόηση των Ειδικών Χαρακτηριστικών των Κρεάτων, Πουλερικών και Κυνηγιών:</b> Οι φοιτητές θα μάθουν τις διαφορετικές ποικιλίες κρεάτων, πουλερικών και κυνηγιών, καθώς και τις ιδιαιτερότητες και τα χαρακτηριστικά τους που επηρεάζουν τη διαδικασία παρασκευής.</li> <li><b>Τεχνικές Προετοιμασίας Κρεάτων:</b> Εκμάθηση των βασικών και προχωρημένων τεχνικών προετοιμασίας κρεάτων, συμπεριλαμβανομένης της αποσύνθεσης, της τυλιγμένης, και της μαρινάδας.</li> <li><b>Παρασκευή Πουλερικών:</b> Εξάσκηση στην επιλογή, προετοιμασία και μαγείρεμα πουλερικών με διάφορες μεθόδους, όπως ψήσιμο, τηγάνισμα και ψησταριά.</li> <li><b>Κυνήγι και Παρασκευή Κυνηγετικών Ειδών:</b> Εισαγωγή στον κόσμο του κυνηγιού και παρασκευή διαφόρων κυνηγετικών ειδών, με επίκεντρο τη διατήρηση της φυσικής γεύσης και ποιότητας.</li> <li><b>Πρακτική Άσκηση στην Παρουσίαση και το Γαρνίρισμα:</b> Οι φοιτητές θα αποκτήσουν εμπειρία στην καλλιέργεια της αισθητικής παρουσίασης των πιάτων τους και τον τρόπο εφαρμογής διάφορων τεχνικών γαρνιρίσματος.</li> </ol> |                      |   |                       |   |
| Μαθησιακά Αποτελέσματα  | <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Ανάλυση Μορφών Αγοράς και Δεικτών Ποιότητας:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να προσδιορίζουν διάφορες μορφές αγοράς για βόειο, μοσχάρι, χοιρινό, αρνί και πουλερικά.</li> <li>Θα αναγνωρίζουν και θα αξιολογούν τα χαρακτηριστικά και τους δείκτες ποιότητας που επηρεάζουν την επιλογή του κρέατος.</li> </ul> </li> <li><b>Καθορισμός Χαρακτηριστικών Μαγειρέματος:</b></li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |   |                       |   |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|
|                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι φοιτητές θα μπορούν να καθορίζουν τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος για τα διάφορα είδη κρεάτων.</li> </ul> <p><b>3. Αναγνώριση Ειδών Πουλερικών:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα είναι σε θέση να αναγνωρίζουν διάφορα είδη πουλερικών με βάση τα χαρακτηριστικά τους, την προέλευση και τη χρήση στη μαγειρική.</li> </ul> <p><b>4. Προσδιορισμός Προτύπων Ποιότητας Πουλερικών:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι φοιτητές θα καθορίζουν τα πρότυπα ποιότητας που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για διάφορα πουλερικά.</li> </ul> <p><b>5. Αναγνώριση Τρόπων Μαγειρέματος Πουλερικών:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα αναγνωρίζουν διάφορους τρόπους μαγειρέματος πουλερικών, συμπεριλαμβανομένων του ψησίματος, του βράσιμου, του τηγανίσματος και του ψησίματος.</li> </ul> <p><b>6. Καθορισμός Ποικιλίας για Κυνήγια:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι φοιτητές θα καθορίζουν την κατάλληλη ποικιλία κρέατος για κυνήγια, λαμβάνοντας υπόψη τις γευστικές και διατροφικές αξίες.</li> </ul> <p><b>7. Καθορισμός Τρόπων Μαγειρέματος για Κυνήγια:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα αναγνωρίζουν και θα καθορίζουν τους τρόπους μαγειρέματος που είναι κατάλληλοι για τα κυνηγητικά κρέατα.</li> <li>• Καθορίζουν τους τρόπους μαγειρέματος για κυνήγια</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |        |
| Προαπαιτούμενα        | CCUL 104,<br>CCUL 105<br>CCUL 101                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Συναπαιτούμενα | Κανένα |
| Περιεχόμενο Μαθήματος | <p>Μέθοδοι Μαγειρέματος για Κρέατα, Πουλερικά και Κυνήγια:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Πουλερικά Μαγείρεμα:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εφαρμογή διαφόρων μεθόδων μαγειρέματος για πουλερικά.</li> <li>• Προετοιμασία και χρήση μεθόδων HACCP για την ασφαλή διαχείριση προϊόντων πουλερικών.</li> </ul> </li> <li><b>2. Ποικιλία Κρεάτων:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μαγείρεμα βοείου κρέατος, μοσχαριού, αρνιού, χοιρινού, και πρακτική συνταγών.</li> </ul> </li> <li><b>3. Εκτέλεση Συνταγών:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εφαρμογή και εκτέλεση συνταγών με διάφορα είδη κρεάτων, ενισχύοντας τις γνώσεις στον τομέα της μαγειρικής.</li> </ul> </li> <li><b>4. Προετοιμασία και Μαγείρεμα από Κυνήγι:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρακτική στην προετοιμασία και μαγείρεμα κρεατικών από κυνήγι, όπως φασιανό, πάπια, περιστέρι, ορτύκια και κουνέλι.</li> </ul> </li> <li><b>5. Τεχνικές Μαγειρέματος:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εξάσκηση σε τεχνικές μαγειρέματος που εφαρμόζονται σε διάφορα κρέατα και πουλερικά.</li> </ul> </li> <li><b>6. Εφαρμογή Αρχών HACCP:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατανόηση και εφαρμογή αρχών HACCP στη διαχείριση των προϊόντων πουλερικών και κρεάτων.</li> </ul> </li> <li><b>7. Παρουσίαση Πιάτων:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μάθηση πώς να παρουσιάζουν εντυπωσιακά πιάτα με πουλερικά, κρέατα και κρεατικά από κυνήγι.</li> </ul> </li> </ol> <p>Με αυτό το περιεχόμενο, οι φοιτητές θα αποκτήσουν εκτεταμένες γνώσεις και δεξιότητες στον χειρισμό και το μαγείρεμα διαφόρων τύπων κρεάτων, πουλερικών και κρεατικών από κυνήγι.</p> |                |        |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |                                  |    |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------|----|
|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |                                  |    |
| Μεθοδολογία Διδασκαλίας | Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |                                  |    |
| Βιβλιογραφία            | <b>Υποχρεωτικό βιβλίο:</b><br><br>Larousse Gastronomique<br>Η μεγαλύτερη μαγειρική εγκυκλοπαίδεια του κόσμου, πλήρως αναθεωρημένη και ενημερωμένη<br>2009<br>by Librairie Larousse<br><br>Le cordon bleu, ολοκληρωμένες τεχνικές μαγειρικής<br>Συγγραφείς: Jeni Wright, Eric Treuille<br>Εκδότης: Τσιτσιλώνης Α.<br>Μορφή: Σκληρό εξώφυλλο<br>Έτος έκδοσης: 2004<br><br>"The Professional Chef"<br>Συγγραφέας: The Culinary Institute of America (CIA)<br>Εκδότης: Wiley<br>ISBN-13: 978-0470421352<br>Έτος Έκδοσης: 2011 |      |                                  |    |
| Αξιολόγηση              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 50 % | Final Exam Project               |    |
|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 40 % | Mid –Term / Project              |    |
|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5 %  | Laboratory Participation         |    |
|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5 %  | Class Attendance & Participation |    |
| Γλώσσα                  | Ελληνικά                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |                                  |    |
| ECTS Allocation         | <b>Estimated student's work time distribution in hours:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |                                  |    |
|                         | 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 |