

Τίτλος Μαθήματος	Βότανα, Μπαχαρικά και Έλαια				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-111				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	Δ/Ε	Εργαστήρια / εβδομάδα	2 ώρες / εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά με τους βασικούς τύπους καρυκευμάτων και φρέσκων αρωματικών βοτάνων όπως επίσης να αποκτήσουν δεξιότητες και να διακρίνουν τα διάφορα είδη μπαχαρικών βοτάνων και ελαίων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Στο τέλος του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται : • Να αποκτήσουν τη βασική κατανόηση της επιστήμης των μπαχαρικών • Να μάθουν τα διαφορετικά Βότανα. • Να κατανοήσουν τον περιοδικό πίνακα των μπαχαρικών • Να μάθουν τις διάφορες μεθόδους δημιουργίας αιθέριων ελαίων • Να Κατανοήσουν τη χρήση αιθέριων ελαίων στη μαγειρική				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	1. Χαρακτηριστικά των μπαχαρικών – Μια εισαγωγή στα μπαχαρικά Ιστορία των μπαχαρικών 2. Νομοθεσία και ρύθμιση των μαγειρικών βοτάνων και λαχανικών 3. Επιλογή και προετοιμασία των μπαχαρικών Αποθήκευση μπαχαρικών 4. Χαρακτηριστικά των μπαχαρικών από το έγκυρο διάταγμα Οσμή, γεύση και χρήση Συνδυασμός με άλλα μπαχαρικά 5. Chili Pepper και τα προϊόντα του Χαρακτηριστικά των περιοχών καλλιέργειας τσίλι Παραγωγή tabasco Ασιατική σάλτσα τσίλι 6. Εκχυλίσματα μπαχαρικών 8. Μουστάρδα, χαρακτηριστικά και παραγωγή τύποι μουστάρδας 9. Μείγματα μπαχαρικών Μείγματα μπαχαρικών για χρήση στο κρέας				

	Μείγματα μπαχαρικών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή ψησίματος Μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ποτών Λάδια και ξύδι με προσθήκη μπαχαρικών			
	10. Επίσκεψη σε μια επιχείρηση που χρησιμοποιεί μπαχαρικά			
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών.			
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό: Μπαχαρικά και βότανα στην κουζίνα Περιγραφή, ιδιότητες, συμβουλές, συνταγές και μίγματα Συγγραφέας : Γιώτης, Αλέξανδρος Εκδόσεις : Le Monde(2006) ISBN : 960-8382-08-4 Σελίδες : 132			
Αξιολόγηση		50 %	Τελική Εξέταση	
		0 – 40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια	
		0 – 30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια	
		0 – 20 %	Κατ'οικόν Εργασίες	
		0 – 10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή	
ECTS Allocation	Estimated student's work time distribution in hours:			
	Contact hours		Student's private time	
	Lecture	23	Private study	69
	Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	14
	Final Exam	2	Test preparation	9
			Final Exam Preparation	18
	Total:	26	Total:	124
Γλώσσα	Ελληνικά			