

Τίτλος Μαθήματος	Πρόγευμα				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-204				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 3 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η σε βάθος μελέτη της επιλογής και προετοιμασίας προϊόντων προγεύματος, προσφέροντας στους φοιτητές τις βασικές γνώσεις παραγωγής τροφίμων για αποτελεσματικότερη πρακτική προετοιμασία. Το μάθημα επικεντρώνεται στη διαχείριση της κουζίνας και τη χρήση δεξιοτήτων σε μια επαγγελματική και σύγχρονη κουζίνα που εξειδικεύεται στην παρασκευή προγευμάτων. Οι φοιτητές προκειμένου να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις του μαθήματος, κληθούν να σχεδιάσουν και να προετοιμάσουν ένα ολοκληρωμένο μενού προγεύματος, ενώ παράλληλα αναδεικνύονται οι δεξιότητες παρουσίασης τους. Με αυτόν τον τρόπο, οι φοιτητές αποκτούν πρακτική εμπειρία και καλλιεργούν τις απαραίτητες ικανότητες για τον χώρο της επαγγελματικής κουζίνας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, ο φοιτητής αναμένεται: • Να κατανοήσει τη σημασία και τον ρόλο του πρωινού στη διατροφή. • Να αξιολογήσει τη σημασία της ποικιλομορφίας στη σύνθεση μενού προγεύματος. • Να προετοιμάσει διαφορετικά μενού προγεύματος, καλύπτοντας ευρεία γκάμα γευστικών προτιμήσεων και διατροφικών αναγκών. • Να αναπτύξει δεξιότητες προετοιμασίας brunch, συνδυάζοντας παραδοσιακά και δημιουργικά στοιχεία. • Να δημιουργήσει διαφορετικούς τύπους προγευμάτων, λαμβάνοντας υπόψη διαφορετικές διαιτητικές προτιμήσεις και διακριτικές απαιτήσεις.				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	• Τεχνικές και παρασκευές με αυγά, εξερευνώντας διάφορες μεθόδους προετοιμασίας. • Δημιουργία ποικίλων πιτών, εξειδικευμένων σε διαφορετικά γευστικά προφίλ. • Εξέταση και παρουσίαση διαφόρων δημητριακών και τρόπων χρήσης τους στη μαγειρική. • Προετοιμασία αυθεντικών Αμερικανικών και Αγγλικών ειδών κρέπας. • Σερβίρισμα και δημιουργική ανάδειξη αλλαντικών και τυριών. • Δημιουργία απλών και πλούσιων σε γεύση σαλατών.				

	• Παρασκευή ντρέσινγκ και βινεγκρέτς για ενισχυμένη γευστική εμπειρία. • Ποικιλία σάντουιτς με διάφορα υλικά και γεύσεις. • Εξερεύνηση των ξηρών καρπών και των όσπριων στη μαγειρική. • Παρασκευή σουφλέ και γκρατινέ για να επεκταθεί ο χώρος γευστικών πειραμάτων.
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 εκπαιδεύουν 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	Υποχρεωτικά Le cordon bleu, ολοκληρωμένες τεχνικές μαγειρικής Συγγραφείς: Jeni Wright, Eric Treuille Εκδότης: Τσιτσιλώνης Α. Μορφή: Σκληρό εξώφυλλο Έτος έκδοσης: 2004 Προτεινόμενα "Breakfast: The Cookbook" από Emily Elyse Miller Συγγραφέας: Emily Elyse Miller Έτος Έκδοσης: 2019 Εκδότης: Phaidon Press ISBN: 978-0714878041 "Brunch at Bobby's: 140 Recipes for the Best Part of the Weekend" από Bobby Flay Συγγραφέας: Bobby Flay Έτος Έκδοσης: 2015 Εκδότης: Clarkson Potter ISBN: 978-0385345897 Τα αβγά Συγγραφέας : Roux, Michel Εκδόσεις : Le Monde / Les Livres du Tourisme(2007) ISBN : 960-8382-09-2

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		
Γλώσσα	Ελληνικά			
ECTS Allocation	Estimated student's work time distribution in hours:			
	Contact hours		Student's private time	
	Lecture / Labs	75	Private study	36
	Mid-Term Test	1		
	Final Exam	2	Test preparation	5
			Final Exam Preparation	11
	Total:	78	Total:	52