

Τίτλος Μαθήματος	Τεχνικές μαγειρικής μαζικής παραγωγής- Εμπορική μαγειρική				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-213				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 4 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός αυτού του μαθήματος είναι να αναδείξει τα οφέλη και τις δυνατότητες που προκύπτουν από την ίδρυση ενός κεντρικού συστήματος μαζικής παραγωγής. Μέσα από παραδείγματα, όπως η παραγωγή φαγητού, σάλτσας, σούπας, σαλάτας, και η επεξεργασία λαχανικών, εξερευνούμε τον τρόπο με τον οποίο η κεντρική παραγωγή συμβάλλει στον περιορισμό του κόστους τροφίμων. Μέσα από πρακτικά παραδείγματα και αναλύσεις, εξετάζουμε πώς η οργανωμένη μαζική παραγωγή μπορεί να βελτιώσει την αποδοτικότητα, να μειώσει το κόστος και να ενισχύσει την ποιότητα των τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να: - Εφαρμογή Τεχνικών Μαζικής Παραγωγής: Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να εφαρμόζουν τεχνικές μαζικής παραγωγής με σκοπό τη μείωση του κόστους τροφίμων και την αύξηση της παραγωγής ειδών διατροφής. - Δημιουργία Αποθέματος με Διάρκεια Ζωής 30 Ημερών: Οι φοιτητές θα μπορούν να δημιουργούν αποθέματα τροφίμων τα οποία διατηρούνται για 30 ημέρες, αξιοποιώντας κατάλληλες τεχνικές. - Βελτίωση Ποιότητας, Γεύσης, και Ακεραιότητας των Τροφίμων: Οι φοιτητές θα αναπτύξουν την ικανότητα να βελτιώνουν την ποιότητα, τη γεύση και την ακεραιότητα των θρεπτικών ουσιών στα παρασκευάσματα τους. - Γρήγορη και Ποιοτική Εξυπηρέτηση: Οι φοιτητές θα αναπτύξουν τη δεξιότητα της γρήγορης και ποιοτικής εξυπηρέτησης σε περιβάλλον μαζικής παραγωγής. - Ασφαλέστερες Πρακτικές Διαχείρισης Τροφίμων: Οι φοιτητές θα εκπαιδεύονται σε ασφαλείς και αποτελεσματικές πρακτικές διαχείρισης τροφίμων σε μαζική κλίμακα.				
Προαπαιτούμενα	CCUL-203	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	1. Παραγωγή και Κλιμάκωση Τροφίμων: Παρασκευή τροφίμων είτε επί τόπου είτε σε κεντρικό σημείο, με υψηλά πρότυπα ελέγχου ποιότητας και μαγειρέματος σε μεγάλους όγκους. 2. Σωστές Θερμοκρασίες Τροφίμων:				

	- Διατήρηση της θερμοκρασίας πάνω από τη θερμοκρασία παστερίωσης για εξασφάλιση υγιεινής και μεγαλύτερης διάρκειας ζωής (έως 30 ημέρες) σε ψυγείο. 3. Σωστή Φύλαξη με Αεροστεγή Σακούλα: - Κλείσιμο ασφαλούς σακούλας με θερμοσυγκόλληση ή κλιπ για διατήρηση της φρεσκάδας. 4. Ψύξη και Κατάψυξη Τροφίμων: - Τοποθέτηση σφραγισμένης σακούλας σε παγωμένο νερό ή ψυγείο για διακοπή του μαγειρέματος και αποθήκευση σε ψυγείο ή κατεψυγμένα. 5. Retherm: - Αναθέρμανση του προϊόντος πριν από την εξυπηρέτηση με διάφορους τρόπους. 6. Τελικό Προϊόν: - Παρουσίαση του τελικού προϊόντος με έμφαση στο άρωμα, τη γεύση και την υφή για να μεταδίδεται η αίσθηση φρεσκάδας και φρεσκομαγειρεμένου φαγητού.
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	Υποχρεωτικό: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης Larousse Gastronomique Η μεγαλύτερη μαγειρική εγκυκλοπαίδεια του κόσμου, πλήρως αναθεωρημένη και ενημερωμένη 2009 by Librairie Larousse Le cordon bleu, ολοκληρωμένες τεχνικές μαγειρικής Συγγραφείς: Jeni Wright, Eric Treuille Εκδότης: Τσιτσιλώνης Α. Μορφή: Σκληρό εξώφυλλο Έτος έκδοσης: 2004

	"Σύγχρονες Τάσεις στη Γαστρονομία: Εξελίξεις στη Μαγειρική και τη Σερβιριστική Τέχνη" Συγγραφέας: Αντώνιος Παπαδόπουλος Εκδότης: Εκδόσεις Καστανιώτη Μορφή: Χαρτόδετο Έτος Έκδοσης: 2021		
Αξιολόγηση		50 %	Final Exam
		30 %	Mid –Term / Tests / Quizzes
		15 %	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	89	Private study	40
	Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	
	Final Exam	2	Test preparation	8
			Final Exam Preparation	11
	Total:	91	Total:	59