

16.

Τίτλος Μαθήματος	Τεχνικές Μαγειρικής Ι				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA161				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικολάου Άριστος				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στη θεωρία και την πρακτική των τεχνικών μαγειρικής κρέατος και ψαριού, όπως επίσης να διδάξει τη θεωρία και την πρακτική της ανατομίας κρέατος, πουλερικών, θαλασσινών και κυνηγιού. Οι φοιτητές εμβαθύνουν τις γνώσεις τους στην αποστέωση, κοπή και επεξεργασία του κρέατος.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναλύουν τη βασική σύνθεση, δομή, ταξινόμηση, επιθεώρηση και τεμαχισμό των κρεάτων και ψαριών • Αναγνωρίζουν την ανατομία των ζώων και ψαρικών, τις βασικές τεχνικές τεμαχισμού / καθαρισμού – μεριδοποίησης – φιλεταρίσματος και επεξεργασίας των κρεάτων / ψαρικών καθώς και τις ενδεδειγμένες χρήσεις τους • Αναλύουν τις συνθήκες, τη διάρκεια, και τις μεθόδους διατήρησης των κρεάτων, το χειρισμό και το μαγείρεμα των ψαριών και οστρακοειδών, το βασικό χειρισμό, την αποθήκευση, το δέσιμο και τον τεμαχισμό των πουλερικών και των πτηνών <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Μαγειρεύουν κόκκινα κρέατα και κυνήγια, πουλερικά και πτηνά χρησιμοποιώντας ποικιλία από κατάλληλες τεχνικές για τον κάθε τύπο / κόψιμο του κρέατος / ανάλογα με το είδος / μορφή πτηνών/ πουλερικών <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιδεικνύουν βασικές αρχές μαγειρικής, προκειμένου να μαγειρέψουν το προϊόν στο σωστό σημείο ψησίματος, διατηρώντας έτσι την υγρασία την υφή και τη φυσική γεύση των ψαριών και οστρακοειδών. • Επιδεικνύουν κριτική ικανότητα όσον αφορά στις μεθόδους μαγειρέματος και αποθήκευσης για το κάθε είδος ξεχωριστά (π.χ. κρέας, ψαρικά κ.α.) ώστε να περιορίζονται οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα. 				

Προαπαιτούμενα	Συναπαιτούμενα
<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<p style="text-align: center;">Θεωρητικό Μέρος</p> <p>Εισαγωγή στα κρέατα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η ανατομία των ζώων και ιδιότητες των κρεάτων • Είδη κρέατος και ζωικών πρωτεϊνών • Τα ζωικά λίπη, εντόσθια και εσωτερικά όργανα <p>Κατηγορίες κρεάτων και κυνηγιών που χρησιμοποιούνται μέσα από την πρακτική εξάσκηση:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πουλερικά (κόκορας, κοτόπουλο, γαλοπούλα, πάπια, χήνα) • Ζώα (βοδινό, μοσχάρι, αρνί, χοιρινό) • Κυνήγια (λαγός, κουνέλι, πέρδικα, φασιανός) <p>Κατανόηση κρεάτων, πουλερικών και κυνηγιού</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σύνθεση, δομή και ποιότητα • Βασικός τεμαχισμός • Μαγείρεμα και ο χειρισμός • Κατάταξη, διακίνηση και αποθήκευση • Δέσιμο και κοπή <p>Κατανόηση των ψαριών και των οστρακοειδών</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σύνθεση και δομή • Ποικιλίες, χαρακτηριστικά, ποιότητα • Κοπή, χειρισμός και αποθήκευση <p>Ζυμαρικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σπόροι δημητριακών, αλεύρι, πρωτεΐνες, γλουτένη, • Φυτικές ίνες, φύτρο • Χημικά, φυσικά και μορφολογικά χαρακτηριστικά • Αποθήκευση και διαχείριση των αλεύρων, των ζυμαρικών και σιταριού • Τύποι και χρήσεις των ζυμαρικών, στην Ευρώπη, Ασία, κλπ. <p style="text-align: center;">Πρακτικό Μέρος</p> <p>Εβδομάδα 1 Κρεατικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σύνθεση, δομή και βασικός παράγοντας η ποιότητα • Βασικός τεμαχισμός • Μαγείρεμα και χειρισμός <p>Εβδομάδα 2-3 Θήραμα και πουλερικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πουλερικά και θήραμα σύνθεση και δομή • Κατάταξη, διακίνηση και αποθήκευση • Δέσιμο και κοπή • Μαγείρεμα και χειρισμός <p>Εβδομάδα 4-5 Ψαρικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τεμαχισμός επίπεδων ψαριών • Τεμαχισμός στρογγυλών ψαριών • Αφαίρεση κόκκαλων [Pin boning] • Παρασκευή ζωμού ψαριών και ετοιμασία σαλτσών • Προετοιμασία & ψήσιμο <p>Εβδομάδα 6-7 Ψαρικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προετοιμασία οστρακοειδών

	<ul style="list-style-type: none"> • Δεξιότητες παρουσίασης • Καραβίδες • Κοπή, χειρισμός και αποθήκευση • Μαγείρεμα και χειρισμός <p>Εβδομάδα 8-10: Ζυμαρικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατασκευή ζυμαρικών και χυλοπίτες • Πρωτοβάθμια & δευτεροβάθμια πιάτα ζυμαρικών και οι χρήσεις τους • Πρωτοβάθμια & δευτεροβάθμια πιάτα χυλοπιτών [noodles] και τις χρήσεις τους • Πρωτοβάθμια & Δευτεροβάθμια πιάτα σιτηρών και οι χρήσεις τους <p>Εβδομάδα 11-12: Ζυμαρικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εθνικά πιάτα • Περιφερειακά πιάτα • Γεμιστά, κατσαρόλας, dumplings και άλλα <p>Μαγείρεμα και μέθοδοι μαγειρέματος όλων των κρεάτων, πουλερικών, θαλασσιών:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Όλα τα είδη ψησίματος όπως βράσιμο, ποσιέ, ξέβαθο τηγάνισμα, βαθύ τηγάνισμα, στο φούρνο, στη σχάρα, πόστο, στιφάδο και μπρεζέ • Διάφορες μαρινάδες στα κρέατα και διάφορες συνταγές • Φιλοσοφία των αλλαντικών και παραγωγή τους • Αποστέωση, τεμαχισμός και δεσίματα ζώων και πουλερικών • Συγκριτικά τεστ διαχείρισης τεμαχίων βοοειδών, Angus και Wagyu • Dry Aged: Τεχνολογία του κρέατος και συγκριτικά τεστ διαφόρων ωριμάνσεων • Τεχνικές Sous vide για το κρέας
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Είναι ένα θεωρητικό και πρακτικό μάθημα, και περιλαμβάνει διαλέξεις, επιδείξεις, δραστηριότητες και πρακτική εξάσκηση στην κουζίνα. Το πρακτικό μέρος του μαθήματος, είτε κατά τη διάρκεια της τελικής πρακτικής εξέτασης είτε της ενδιάμεσης πρακτικής εξέτασης, αξιολογείται χρησιμοποιώντας μια φόρμα ανατροφοδότησης που συμπληρώνεται από τον διδάσκοντα. Η φόρμα ανατροφοδότησης περιλαμβάνει τα κριτήρια και τον οδηγό βαθμολόγησης για την αξιολόγηση της πρακτικής εφαρμογής των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων από τους φοιτητές. Η φόρμα ανατροφοδότησης βρίσκεται αναρτημένη στον οδηγό μαθήματος, τον οποίο μπορείτε να βρείτε στο Moodle</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κωλέτσης, Γ. (2013). Το κρέας : Εξασφάλιση υγιεινής, επιλογή ποιότητας, τρόποι κοπής. [<i>Meat: Ensuring hygiene, quality selection, cutting methods</i>]. Εκδόσεις Μύρτος. ISBN:9789606866418. • Γεωργάκης, Σ. (2005). Το κρέας και τα προϊόντα του : Παραγωγή, εμπορία, τεχνολογία, υγιεινή. [<i>Meat and its products: Production, marketing, technology, hygiene</i>]. Σύγχρονη Παιδεία. ISBN: 9789603570664. • Garcia, L., και Μαργάρης, Γ. (2012). Ψάρια και θαλασσινά (Νέες Συνταγές Μεσογειακής Κουζίνας 12). [<i>Fish and seafood (New Recipes of Mediterranean</i>

	<p><i>Cuisine 12</i>] Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 9789604573981.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βονοπο, G. (2003). Το μεγάλο βιβλίο των Ψαριών : συνταγές, μενού, συμβουλές. [<i>The big book of Fish: recipes, menus, tips</i>]. Τσιτσιλώνης. ISBN:960-8058-25-2. • The Culinary Institute of America. (2022) Η βίβλος του Chef. [<i>The professional Chef</i>]. 3^η Έκδοση. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 978-960-644-110-3. • KES College notes. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niland, J. (2019). <i>The Whole fish Cookbook: New Ways to Cook, eat and think</i>. Hardie Grant Books. ISBN: 978-174379553-8. • Cesarani, V. (2004). <i>Practical cookery</i>. 10th Edition. Hodder Arnold. ISBN: 0-340-81147-1 • Farrimond, S. Dr. (2017). <i>The Science of Cooking : Every question answered to give you the edge</i>. Dorling Kindersley. ISBN: 978-0-2412-2978-1 • Maincent-Morel, M. (2020). <i>The French Chef Handbook: La cuisine de reference</i>. ISBN-102857086954. • Institut Paul Bocuse (2016). <i>The definitive step-by-step guide to culinary excellence</i>. Hamlyn. ISBN: 978-0-60063-417-1. • The Chefs of Le Cordon Bleu (2011). <i>Le Cordon Bleu Cuisine Foundations: Classic Recipes</i>. Cengage Learning. ISBN: 9781111306878. • Gibbs, B.(2021). <i>The Complete Fish and Meat Recipe Book: Healthy and Tasty Mediterranean Recipes to Boost Your Lifestyle and Satisfy Your Appetite</i>. ISBN-10 : 1803171103 • KES College handouts.
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Ενδιάμεση πρακτική εξέταση: 20% • Τελική Γραπτή Εξέταση: 30% • Τελική Πρακτική Εξέταση: 40%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική