

19.

Τίτλος Μαθήματος	Βασικές Αρχές Μαγειρικής II				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA164				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικολάου Άριστος				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	2
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές της επικέντρωσης της Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική στη θεωρία και την πρακτική της χρήσης θερμότητας στο ψήσιμο τροφών και τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξηγούν τις γενικές αρχές της μαγειρικής και τις ορολογίες της μαγειρικής <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναπτύξουν δεξιότητες στο μαγείρεμα διαφόρων ομάδων γαστρονομικών τομεών όπως προγεύματα, διεθνής κουζίνα και μπουφέ. • Δημιουργούν διάφορα μενού ενώ παράλληλα χειρίζονται με ασφάλεια τα διάφορα τρόφιμα • Εφαρμόζουν τεχνικούς και λειτουργικούς ελέγχους για τη λειτουργία της κουζίνας. <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιδεικνύουν δεξιότητες χειρισμού τροφίμων με ασφάλεια κατά τις διαδικασίες ψύξης, κρυώματος τροφών, κλπ., χρησιμοποιώντας παράλληλα τα τρόφιμα με ασφάλεια. • Τηρούν τις βασικές αρχές μαγειρέματος έχοντας υπόψη την τεχνολογία και τη λειτουργικότητα των διάφορων υλικών και της επιστήμης των τροφίμων. 				
Προαπαιτούμενα	CBPA146 Βασικές Αρχές Μαγειρικής I	Συναπαιτούμενα			
Περιεχόμενο Μαθήματος	Θεωρητικό Μέρος				
	<p>Εισαγωγή</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επανάληψη και ανάκληση πληροφοριών πρώτου εξαμήνου και εισαγωγή σε νέες κατηγορίες τροφίμων και προϊόντων • Επιλογή φαγητών • Εργαλεία και εξοπλισμός • Βασικές Προετοιμασίες • Επίδραση της θερμότητας στα τρόφιμα 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Οι χρόνοι μαγειρέματος • Περίληψη της μαγειρικής ορολογίας • Δημιουργία γεύσης • Κλασικοί συνδυασμοί γεύσης • Καρυκεύματα και αρωματικά συστατικά • Πρωτεΐνες, κρέατα και ψάρια • Γαλακτοκομικά προϊόντα • Χόρτα, φρούτα και ξηροί καρποί <p style="text-align: center;">Πρακτικό Μέρος</p> <p>Εβδομάδα 1-2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμογή δεξιοτήτων πρώτου εξαμήνου • Συνταγές με πουλερικά <p>Εβδομάδα 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κοτόπουλο - Συνταγές φοιτητών <p>Εβδομάδα 4-5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χοιρινό <p>Εβδομάδα 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βοδινό και αρνί <p>Εβδομάδα 7 Ψάρια</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καθάρισμα • φιλετάρισμα • συνταγές με ψάρια <p>Εβδομάδα 8-9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σνακ και σάντουιτς <p>Εβδομάδα 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σαλάτες και κοκτέιλ <p>Εβδομάδα 11-12</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρόγευμα και γαλλικές συνταγές
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Η διδασκαλία βασίζεται σε θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα που πραγματοποιούνται στα εργαστήρια μαγειρικής / αρτοποιίας. Η θεωρία διδάσκεται μέσω μικρών διαλέξεων και ακολουθείται πάντα από πρακτική εξάσκηση. 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>Greek Bibliography:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Ducasse, A. (2017). Ζυμαρικά: Σύγχρονη παρουσίαση-Ιδιαίτερες γεύσεις [<i>Pasta: Modern presentation-Special Flavours</i>]. Τσιτσιλώνης Α. ISBN-13: 9789608058477. • Roux, M. (2013). Σάλτσες : Γλυκές και αλμυρές. [<i>Sauces: Sweet and Savoury</i>]. Β. Παξινού μετ. Τσιτσιλώνης. ISBN: 9789608085309. • Hasley, K. (2009). Σάλτσες (Le Cordon Bleu - Σπιτική Συλλογή). [<i>Sauces (Le</i>

	<p><i>Cordon Bleu – Home collection</i>]. Ε. Δασκαλάκη μετ. Ελευθερουδάκης. ISBN: 9783833151811.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clark, P. (2000). Πίτσες και σνακ (Μαγειρεύω Γρήγορα και Νόστιμα). Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 9602394293 • Εμμανουηλίδου, Κ. (2013). Λαχανικά (30 Οικονομικές Συνταγές). [<i>Vegetables (30 economic recipes)</i>]. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 9789604575626. • Η Καθημερινή. Λαχανικά : Ωμά, μαγειρεμένα, σε σαλάτες. [<i>Vegetables: Raw, cooked, in sauces</i>]. Η Καθημερινή. ISBN: 978-960-6782-53-4. • KES College notes <p>English Bibliography:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cesarani, V., and Kinton, R. (2004). <i>Practical Cookery</i>. Kinton Ronald. 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. • Thomas, K. (2020). <i>The French Laundry, Per Se</i>. Artisan. ISBN: 101579658490 • Bocuse, P. (2016). <i>Institut Paul Bocuse Gastronomique: The definitive step-by-step guide to culinary excellence</i>. Hamlyn. ISBN-100600634175. • Fraser, L. (2007). <i>75 Classic pasta sauces</i>. Southwater. ISBN: 978-1-84476-453-2. • Vetri, M., and Joachim, D. (2018). <i>Mastering Pizza: The Art and Practice of Handmade Pizza, Focaccia, and Calzone</i>. Ten Speed Press; Illustrated edition. ISBN-10 : 0399579222 • Fraser, L. (2007). <i>75 Classic pasta sauces</i>. Southwater. ISBN: 978-1-84476-453-2. • KES College handouts.
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή 10% • Πρακτικές ασκήσεις 30% • Τελική πρακτική εξέταση 30% • Τελική γραπτή εξέταση 30%
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>