

26.

Τίτλος Μαθήματος	Τεχνικές Μαγειρικής II				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA235				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 <sup>ο</sup> Έτος/ 3 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικολάου Άριστος				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	5
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα αποτελεί τη συνέχεια του μαθήματος “CBPA161 Τεχνικές Μαγειρικής I”. Ο στόχος του είναι η περαιτέρω εμβάθυνση στη θεωρία και πρακτική της προετοιμασίας φαγητού.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p><b>Γνώσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Αναγνωρίζουν</b> τα διαθέσιμα προϊόντα, τις διαφορές και ομοιότητές τους και τη χρήση τους στα διάφορα τρόφιμα.</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Επιλέξουν</b> και να <b>εφαρμόσουν</b> την κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος για την ετοιμασία φαγητού</li> <li>• <b>Εφαρμόζουν</b> βασικές τεχνικές τεμαχισμού / καθαρισμού – μεριδοποίησης – φιλεταρίσματος και επεξεργασίας των κρεάτων / ψαρικών καθώς και τις ενδεδειγμένες χρήσεις τους</li> <li>• <b>Εφαρμόζουν</b> τις ενδεδειγμένες μεθόδους μαγειρέματος και αποθήκευσης για το κάθε είδος ξεχωριστά (π.χ. κρέας, ψαρικά κ.α.) και τους παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν την ποιότητα τους</li> </ul> <p><b>Ικανότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ενωματώνουν</b> τις γνώσεις και δεξιότητές τους κατά τον τεμαχισμό / φιλετάρισμα τροφίμων, εκτέλεση συνταγών και σερβίρισμα</li> <li>• <b>Αναπτύσσουν</b> συνταγές μαγειρικής αξιοποιώντας διάφορες κατηγορίες τροφίμων (πουλερικά, ψάρια, οστρακοειδή κ.α.).</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	CBPA161 Τεχνικές Μαγειρικής I		<b>Συναπαιτούμενα</b>		

<b>Περιεχόμενο Μαθήματος</b>	<b>Θεωρητικό Μέρος</b>
	<b>Εισαγωγή στην επεξεργασία κρεάτων:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανατομία πουλερικών, χοιρινού και βοδινού κρέατος, ανατομία αρνιού, κουνελιού, λαγού</li> <li>• Πάπια, πατέ</li> </ul>
	<b>Εισαγωγή στην κρύα κουζίνα:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ετοιμασία ειδικών παρασκευασμάτων κρέατος όπως πατέ, τερίνες και γκαλαντίνες</li> <li>• Πρώτες ύλες για σαλάτες</li> <li>• Σαλάτες απλές και σύνθετες</li> <li>• Σάλτσες για σαλάτες και άλλα κρύα παρασκευάσματα</li> <li>• Σνακ, σάντουιτς και ορεκτικά</li> <li>• Τύποι Σνακ</li> </ul>
	<b>Εισαγωγή στα Θαλασσιά:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ταξινόμηση και περιγραφή των ψαριών</li> <li>• Δομή ψαριών και πρωτεΐνες</li> <li>• Χειρισμός των ψαριών και μέθοδοι αποθήκευσης</li> <li>• Βρώσιμα και μη βρώσιμα ψάρια και οστρακοειδή</li> <li>• Πώς να επιλέξετε και να αγοράσετε πρώτης ποιότητας ψάρια</li> <li>• Δεξιότητες στη χρήση του μαχαιριού</li> </ul>
	<b>Πρακτικό Μέρος</b>
	<b>Εβδομάδα 1-2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicken a la crème</li> <li>• Chicken salad</li> <li>• Chicken souvlaki</li> <li>• Plating Chicken</li> <li>• Braised rabbit legs:</li> <li>• Terrine starter</li> </ul>
	<b>Εβδομάδα 3-4</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escalope (Snitzel)</li> <li>• Keftedes (Meat Balls)</li> <li>• Afelia (Marinate pork in red wine)</li> <li>• Lamb shank</li> <li>• Giouvetsi</li> </ul>
	<b>Εβδομάδα 5-6</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beef tartar</li> <li>• Beef burger</li> <li>• Beef carpaccio</li> <li>• Beef fillet</li> <li>• Beef salad</li> </ul>
	<b>Εβδομάδα 7</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duck steam buns</li> <li>• Duck Plating</li> <li>• Foie gras plate</li> </ul>
	<b>Εβδομάδα 8</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seabass whole</li> <li>• Fried fish</li> <li>• Seabass plating</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuna grilled</li> <li>• Salmon tartar</li> <li>• Salmon salad</li> <li>• Salmon plating</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bisque sauce</li> <li>• Saganaki prawns</li> <li>• Ravioli</li> <li>• Tortellini</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 11-12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calamari</li> <li>• Mussels</li> <li>• Octopus</li> </ul>
<p><b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b></p>	<p>Το μάθημα διδάσκεται μέσω διαλέξεων, παρουσιάσεων και πρακτικής εξάσκησης στα εργαστήρια μαγειρικής υπό την επίβλεψη και καθοδήγηση του διδάσκοντα. 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><b>Βιβλιογραφία</b></p>	<p><b>Greek Bibliography</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Culinary Institute of America. (2022) Η βίβλος του Chef. [<i>The professional Chef</i>] 3<sup>η</sup> Έκδοση. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 978-960-644-110-3.</li> <li>• Κηπουρός, Κ., Δημητρακόπουλος, Ε., Κατσώνης, Α. (2020). Τεχνικός μαγειρικής τέχνης. [<i>Culinary Arts technician</i>]. Λεξίτυπον. ISBN:978-960-597-231-8.</li> <li>• Μαυρομμάτης, Α. (2019). Μαυρομμάτης: 45 Συνταγές από την Ελλάδα φτιαγμένες με αγάπη. [<i>Mavrommatis: 45 recipes from Greece made with love</i>]. Ducasse Edition.</li> <li>• National Geographic (2010). 500 Ταξίδια ζωής στη γεύση : Μοναδικοί προορισμοί γευσιγνωσίας και συνταγές απ' όλο τον πλανήτη. National geographic society. ISBN: 9789604881291</li> <li>• Μπάσδου, Ρ. (2007). 85 συνταγές για σάλτσες και ντρέσιγκ (Το Μενού της Ημέρας). Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 9789604570300</li> <li>• Ducasse, A., Moret Christophe Berardinelli Francesco (2017). Ζυμαρικά : Σύγχρονη παρουσίαση-Ιδιαίτερες γεύσεις. Tsitsilonis. ISBN: 978-960-8058-47-7</li> <li>• KES College notes</li> </ul> <p><b>English Bibliography:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuller, J., and Renold, E. (2001). The chef's compendium of professional recipes. Butterworth – Heinemann. ISBN: 0-7506-0490-5.</li> <li>• Georgiou, C. (2001). Greek Meze : healthy and delicious meals from the Greek table. Tsitsilonis. ISBN: 960-8058-28-7.</li> <li>• America's Test Kitchen Group (2007). The best of America's test kitchen : The year's best recipes, equipment reviews and tastings. America's Test Kitchen. ISBN: 978-1-933615-09-7</li> <li>• Leonard, E. (2007). Club cuisine : Cooking with a master chef. John Wiley &amp; Sons. ISBN: 0-471-74171-X</li> <li>• KES College handouts.</li> </ul>
<p><b>Αξιολόγηση</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10%</li> <li>• Ενδιάμεση πρακτική εξέταση: 20%</li> <li>• Τελική Γραπτή Εξέταση: 30%</li> <li>• Τελική Πρακτική Εξέταση: 40%</li> </ul>
<p><b>Γλώσσα</b></p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>