

59.

Τίτλος Μαθήματος	Κρύα Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA404				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	4 <sup>ο</sup> Έτος/ 7 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικολάου Άριστος				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές/τριες στις αρχές της κρύας κουζίνας και όλων των σχετικών παρασκευών και να τους δώσει την ευκαιρία να εξασκηθούν στο εργαστήριο.				
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>Εξηγούν την παρασκευή και συντήρηση σαλτσών [Dressings] για σαλάτες</li> <li>Αναγνωρίζουν τον απαραίτητο εξοπλισμό συμπεριλαμβανομένων των εγκαταστάσεων της κουζίνας</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Παράγουν υπό-προϊόντα κρέατος με αλάτι ή στεγνά, καπνιστά, γκαλαντίνες, πατέ, τερίνες, κλπ.</li> <li>Παρασκευάζουν βασικές και σύνθετες σαλάτες, στολίσματα για τα φαγητά του μπουφέ</li> </ul> <p><b>Ικανότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Αναπτύσσουν διάγραμμα μπουφέ της κρύας κουζίνας</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p style="text-align: center;"><b>Θεωρητικό Μέρος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Παρουσίαση καθρεφτών κρύας κουζίνας για μπουφέ</li> <li>Σχεδιασμός μενού για μπουφέ</li> <li>Θέματα μενού</li> <li>Μπάρ (station) σαλατών</li> <li>Μπάρ (station) ζυμαρικών</li> <li>Προετοιμασία και παραγωγή για μπουφέ</li> <li>Σχεδιασμός μενού</li> <li>Βελτίωση παρουσίασης τροφίμων για μπουφέ</li> <li>Γαρνιτούρες για τρόφιμα μπουφέ</li> </ul>				

- Γλυπτική πάγου
- Γλυπτική λαχανικών

### Πρακτικό Μέρος

#### Εβδομάδα 1-2

- Κατασκευή ειδικών παρασκευασμάτων του κρέατος, όπως πατέ, τερίνες και γκαλαντίνες
- Σαλάτες: απλές και σύνθετες
- Σάλτσες για σαλάτες και άλλα κρύα παρασκευάσματα

#### Εβδομάδα 3

- Κατασκευή ειδικών παρασκευασμάτων hors d'oeuvre, ορεκτικά, finger food
- Παρασκευή κρύων σάντουιτς και ανοικτών σάντουιτς
- Ψωμιά και αλείμματα
- Γεμίσεις, γαρνιτούρες

#### Εβδομάδα 4-5

- Παρασκευή κρύας σούπας λαχανικών και φρούτων
- Κρεμώδης σούπες
- Διαυγείς κρύες σούπες

#### Εβδομάδα 6

- Παρασκευή κρύων σαλτσών για ντρέσιγκς-Γαλακτώματα
- Σάλτσες με γαλακτοκομικά Προϊόντα
- Σάλτσες

#### Εβδομάδα 7-8

- Coulis και Πουρέ
- Σάλτσες Επικάλυψης (Aspic)
- Διάφορες κρύες σάλτσες

#### Εβδομάδα 9

- Τσάτνεϊ (chutney)
- Relish
- Compote

#### Εβδομάδα 10

- Αρωματικά λάδια και ξύδια
- Τουρσιά

#### Εβδομάδα 11-12

- Chips and Crisps
- Κρακερς

<b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b>	<p>Το μάθημα διδάσκεται με συνδυασμό θεωρίας, συζήτησης, πρακτικής στο εργαστήριο και επισκέψεις σε επαγγελματικά εργαστήρια. 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>
<b>Βιβλιογραφία</b>	<p><b>Ελληνική Κουζίνα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boscolo, R., Savio, C. (2002). Το μεγάλο βιβλίο διακόσμησης για μπουφέ. Τσιτσιλώνης. ISBN: 960-8058-23-6</li> <li>• Boscolo, R., and Pierluca, A. (2010). Η τέχνη του Μπουφέ : Κρύα &amp; Ζεστά πιάτα. [<i>The art of buffet: Cold and hot dishes</i>]. Τσιτσιλώνης. ISBN: 9789608058378.</li> <li>• Ντερέκας, Κ (2010). Διακόσμηση εδεσμάτων : Ταξίδι στη διακόσμηση: φρούτων-λαχανικών, κρεάτων-ψαριών, ζύμης-βουτύρου, ζάχαρης-σοκολάτας, διακόσμηση σε πάγο, ανθικές συνθέσεις. Interbooks. ISBN: 9789603902218</li> <li>• KES College notes.</li> </ul> <p><b>Αγγλική Κουζίνα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grotz, P., and Blanc, R. (1990). <i>Successful cold buffets</i>. Virtue &amp; Company Limited. ISBN: 0-900778-33-4.</li> <li>• Depaz R. (2020). 111 Yummy Buffet Recipes: Cook it Yourself with Yummy Buffet Cookbook! Independently published; Illustrated edition. ISBN-13 : 979-8684428791</li> <li>• Taylor, M. (2019). Party-perfect Bites: delicious recipes for canapés, finger food and party snacks. Ryland Peters &amp; Small; Revised edition. ISBN-13 : 978-1788791571</li> <li>• KES College handouts.</li> </ul>
<b>Αξιολόγηση</b>	<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>
<b>Γλώσσα</b>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>