Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος:	Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)		
Κωδικός Μαθήματος :	CAPM 212G		
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών :	Μαγειρικές Τέχνες / 2ο Έτος		
Τμήμα :	MT II	**Εξάμηνο :**	Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας :	4 περιόδους εργαστήρια την εβδομάδα	**ECTS :**	2

Καθηγητής / Εκπαιδευτής:	Στάλω Βατυλιώτου		
Ώρες Γραφείου :	Πέμπτη 08:00 – 10:30		
Αριθμός Γραφείου :	206	**Τηλ. Γραφείου :**	22-404834
Ηλεκτρονική Διεύθυνση :	stalo_10@hotmail.com		

Προαπαιτούμενα Μαθήματα:

CAPM 111G – Βασικές Αρχές Μαγειρικής
CAPM 112G - Αναγνώριση και Τεμαχισμός Κρεάτων, Θαλασσινών και Κρύων Παρασκευών
CAPM 113G - Αναγνώριση, Αγορά και Αποθήκευση Προϊόντων
CAPM 115G – Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος

Φιλοσοφία Μαθήματος:

Το μάθημα αυτό δίνει τη δυνατότητα στους φοιτητές να κατανοήσουν τη θεωρία και να αποκτήσουν τις πρακτικές εμπειρίες της κρύας κουζίνας σε ανώτερο επίπεδο.

Στόχοι:

Στόχος του μαθήματος αυτού είναι να αναπτύξουν οι φοιτητές τις δεξιότητές τους σε τεχνικές ανώτερου επιπέδου της κρύας κουζίνας με έμφαση στον συνδυασμό, τη δημιουργικότητα, το σχεδιασμό, την παραγωγή και την παρουσίαση μιας ποικιλίας καινοτόμων κρύων παρασκευασμάτων.

Αναμενόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα:

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

1. Εργαστούν από κοινού και ανεξάρτητα μέσα σε ομάδες.
2. Διακρίνουν τους διάφορους τύπους των γεμίσεων και μουσελίνες.
3. Κατανοήσουν και να ακολουθούν τις ορθές διαδικασίες για την ετοιμασία κρύων παρασκευών όπως τερίνες, βερίνες, πατέ, γκαλαντίνες και ρολά.
4. Προσδιορίζουν τις κατηγορίες των τυριών και να περιγράφουν την διαδικασία παράγωγης και τις συνθήκες αποθήκευσης.
5. Εξηγούν το ρολό των αλάτων, της άλμης και την διαδικασία του καπνίσματος στη διατήρηση των τροφίμων, καθώς και να είναι σε θέση να κατηγοριοποιούν τα προϊόντα αυτά.
6. Προσδιορίζουν το ρολό των κρύων ορεκτικών σε «a la carte» και ειδικών εκδηλώσεων.
7. Αναγνωρίζουν τις αρχές της σύνθεσης, της ετοιμασίας και της παρουσίασης των κρύων ορεκτικών.

8. Ετοιμάζουν μικρής κλίμακας μπουφέ κρύων παρασκευών με βάση το περιεχόμενο του μαθήματος.
9. Ασκούν ορθή διαχείριση των τροφίμων και του διαθέσιμου χρόνου.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας:

- Διαλέξεις
- Ομαδικές Συζητήσεις
- Ερευνητική Εργασία
- Εργαστηριακές Επιδείξεις
- Εργαστηριακές Εργασίες

Αξιολόγηση:

Οι φοιτητές θα αξιολογούνται τόσο στο θεωρητικό όσο και στο πρακτικό μέρος του μαθήματος. Για να επιτύχει ο φοιτητής πρέπει να συγκεντρώσει τουλάχιστο **50% στο θεωρητικό μέρος** και **50% στο πρακτικό μέρος** του μαθήματος.

Θεωρητικό Μέρος: 40%

• Ερευνητική Εργασία	20 %	**100 %**
• Διαγωνίσματα	40 %	
• Τελική Γραπτή Εξέταση	40 %	

Πρακτικό Μέρος: 60%

• Συνεχής Εργαστηριακή Αξιολόγηση (Ατομική και Ομαδική Εργασία)	60 %	**100 %**
• Τελική Πρακτική Αξιολόγηση	40 %	

Απαιτήσεις Μαθήματος:

Βλέπετε το εγχειρίδιο των φοιτητών Παράρτημα Ι για τις απαιτήσεις των εργαστηριών του κλάδου των μαγειρικών τεχνών

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος:

Εβδ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο /Υλικό
1.	08/10/2015	**Τερίνες, Βερίνες και Πατέ (Επίδειξη)** • Paté Grand Mere • Poached Salmon and Lemon Terrine • Chicken Terrine	Κεφ. 7 Σελ. 300 – 315 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
2.	15/10/2015	Τερίνες, Βερίνες και Πατέ (Αξιολόγηση Εργαστηρίου)	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
3.	22/10/2015	**Γκαλαντίνες και Ρολά (Επίδειξη)** • Galatine de Volaille • Roulade de Volaille • Balotine de Poulet	Κεφ. 7 Σελ. 316 – 363 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
4.	29/10/2015	**Γκαλαντίνες και Ρολά (Αξιολόγηση Εργαστηρίου)**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
5.	05/11/2015	**Ο Κόσμος του Τυριού**	Κεφ. 8 Σελ. 365 – 441 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
6.	12/11/2015	**Επεξεργασμένα και Καπνιστά Τρόφιμα**	Κεφ. 5 & 6 Σελ. 201 – 297

Εβδ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο /Υλικό
			Σημειώσεις Εκπαιδευτή
7.	19/11/2015	**Hors D'Oeuvres (Επίδειξη)** • Canapes • Shrimp Cakes with S/ce Remoulade • Herbed Goat Cheese in Phyllo • Beef Carpaccio **Hors D'Oeuvres (Αξιολόγηση Εργαστηρίου)**	Κεφ.9 Σελ. 443 – 564 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
9.	26/11/2015	**Μοντέρνα Κρύα Ορεκτικά (Επίδειξη)** • Salmon Tartare with Avocado Mousse and Chilled Tomato Soup • Roasted Shallot Custard • (Salmon Tartare with Avocado Mousse and Chilled Tomato Soup) • Salmon Tartare • Avocado Mousse • Tomato Soup • Rocket Mousse With Beets in a Shot	Κεφ. 9 Σελ. 443 – 564 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
10.	03/12/2015	**Μοντέρνα Κρύα Ορεκτικά (Αξιολόγηση Εργαστηρίου)**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
11.	10/12/2015	**Μικρής Κλίμακας Μπουφέ Κρύων Παρασκευών**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
12.	17/12/2015	**Τελική Πρακτική Αξιολόγηση**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
13.	07/01/2016	**Επανάληψη Διδακτέας Ύλης**	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία:

1. The Culinary Institute of America, 2012. *Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen,* 4th ed. Hoboken: John Wiley & Sons.

Ενδεικτική Βιβλιογραφία:

1. Garlough, R., & Campbell, A., 2011. *Modern Garde Manger: A Global Perspective*. 2nd Ed. New York: Delmar-Cengage Learning.
2. Το Αμερικανικό Ινστιτούτο Μαγειρικής (CIA), 2010. *Το Βιβλίο του Σεφ.* 8η εκ. Θεσσαλονίκη: Μιλλιάρης-Παιδεία, Α.Ε.