Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος:	Παραγωγή Κρεατικών, Θαλασσινών Παρασκευών και Κρύα Κουζίνα		
Κωδικός Μαθήματος :	CAPM 112G		
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών :	Μαγειρικές Τέχνες / 1^{ο} Έτος		
Τμήμα :	MT I A	**Εξάμηνο :**	Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας :	5 περιόδους εργαστήριο την εβδομάδα	**ECTS :**	3

Εκπαιδευτής:	Νικόλας Θεοδούλου		
Ώρες Γραφείου :	Τετάρτη: 09:00 – 10:00		
Αριθμός Γραφείου :	201	**Τηλ. Γραφείου :**	22404830
Ηλεκτρονική Διεύθυνση :	Nicolastheodoulou8@gmail.com		

Προαπαιτούμενα

Συναπαιτούμενα

- CAMP 113G - Αναγνώριση, Αγορά και Αποθήκευση Προϊόντων
- CAPM 111G – Βασικές Αρχές Μαγειρικής

Φιλοσοφία Μαθήματος

Αυτό το μάθημα έχει σκοπό να εισαγάγει τους φοιτητές στην παραγωγή και προετοιμασία των διαφόρων κρεάτων και θαλασσινών, και στις βασικές λειτουργίες της κρύας κουζίνας, εφαρμόζοντας θεωρία και τεχνικές για την επίτευξη του στόχου αυτού. Οι φοιτητές θα αποκτήσουν τις βασικές γνώσεις στον χειρισμό προϊόντων (κρέατα, πουλερικά, ψάρια και θαλασσινά) και θα μάθουν τις βασικές διαδικασίες της παραγωγής εδεσμάτων στο τμήμα της κρύας κουζίνας «Garde Manger».

Στόχοι

Το μάθημα αυτό παρέχει μια βασική κατανόηση της θεωρίας της Κρύας Κουζίνας, των δεξιοτήτων και των τεχνικών. Οι φοιτητές εισάγονται στη επαγγελματική κουζίνα μέσο της θεωρίας και της επίδειξης κρύων παρασκευών και τεχνικών παρουσίασης κρύων μπουφέ. Περιλαμβάνει επίσης αναγνώριση, αγορά και αποθήκευση προϊόντων, κρεάτων και ψαρικών.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

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

1. Εργάζονται ατομικά αλλά και ως μέλη μιας ποικιλόμορφης ομάδας, για την ανάπτυξη διαπροσωπικών δεξιοτήτων στο χώρο της κουζίνας.
2. Διακρίνουν τις διαφορές στις κατηγορίες στην ετοιμασία των κρύων σουπών, κρύων σαλτσών, τα

είδη των σαλατών, τα πρόσθετα αρωματικά, τα κράκερ, τουρσί και τα είδη των σάντουιτς. **3.** Αναγνωρίζουν τις μορφές των προϊόντων που διατίθενται στην αγορά, τα χαρακτηριστικά και τους δείκτες ποιότητας των πουλερικών, των κυνηγίων, του χοιρινό, του αρνί και του βοδινού κρέατος, των ψαρικών, τα μαλάκια και τα οστρακοειδή. **4.** Αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη εξοπλισμού, σκευών και μαχαιριών, και να επιδεικνύουν την δεξιότητα τους και να τα χρησιμοποιούν σωστά. **5.** Ετοιμάζουν με δεξιότητα διάφορες κρύες παρασκευές. **6.** Επιδείξουν με μαεστρία την δεξιότητα στον τεμαχισμό και μεριδοποίηση των κρεάτων, των πουλερικών, των ψαρικών, των θαλασσινών και στο κόψιμο των λαχανικών. **7.** Εφαρμόζουν τις ορθές διαδικασίες του χειρισμού και ασφάλειας των τροφίμων. **8.** Επιδεικνύουν τη σωστή παραγωγή και έλεγχο της διαχείρισης των περισσευμάτων των τροφίμων. **9.** Να αντιλαμβάνονται την σχετική επαγγελματική ορολογία

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

1) Διαλέξεις / Συζητήσεις **2)** Ερευνητική Εργασία **3)** Εργαστηριακές Επιδείξεις **4)** Ατομική και Ομαδική Εργασία

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	**30%**	**100%**
• Διαγωνίσματα	**30%**	
• Τελική Γραπτή Εξέταση	**40%**	

Πρακτικό Μέρος: 60%

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

Απαιτήσεις Μαθήματος

Ανατρέξτε το εγχειρίδιο των φοιτητών Παράρτημα Ι για τις απαιτήσεις των εργαστηρίων του κλάδου των μαγειρικών τεχνών

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο
1.	**Πέμπτη 03/10/2019**	**<u>Εισαγωγή στην Χασαπική και την Κρύα Κουζίνα</u>** **<u>Αναγνώριση του Εργαστηριακού Εξοπλισμού και των Μαχαιριών</u>** **<u>Ορθός και Ασφαλής Χειρισμός των Μαχαιριών</u>** ○ Ακόνισμα **Κεφ: 4 Σελ: 44** ○ Κοψίματα **Κεφ: 12 Σελ: 343** (Julienne, Brunoise, Chopping, Chifonade, Barrel Shape, Rodelle) ○ Φύλαξη	Κεφ: 4 Σελ: 41 – 45 Κεφ: 12 Σελ: 343, 378 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
2.	**Πέμπτη 10/10/2019**	**<u>Αναγνώριση και Επεξεργασία Πουλερικών</u>** **<u>Αναγνώριση και Επεξεργασία Κυνηγίων</u>** ○ Αναγνώριση και Κατηγορίες Πουλερικών **Κεφ: 11 Σελ: 295, 296, 301, 303** ○ Σημεία Καλής Ποιότητος και Αποθήκευση Πουλερικών **Κεφ: 11 Σελ: 296, 297** ○ Αναγνώριση Φτερωτού και Άγριου Κυνηγίου **Κεφ: 11 Σελ: 304 - 306** ○ Αποθήκευση Κυνηγίου **Κεφ: 11 Σελ: 305** **(Επίδειξη / Πρακτική)** **<u>Τεμαχισμός και Επεξεργασία Κοτόπουλου</u>** ○ Δέσιμο και Ράψιμο Κοτόπουλου (Roasting) **Κεφ: 11 Σελ: 297** ○ Τεμαχισμός Κοτόπουλου (Sautéing / Grilling) **Κεφ: 11 Σελ: 298 - 299** ○ Αποστέωση Κοτόπουλου (Breasts / Legs) **Κεφ: 11 Σελ: 300 - 301** ○ Παρασκευή Drumsticks (Φτερούγα)	Κεφ: 11 Σελ: 295 - 303 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
3.	**Πέμπτη 17/10/2019**	**<u>Επεξεργασία Κυνηγίου</u>** ○ Τεμαχισμός και Αποστέωση Πάπιας ○ Τεμαχισμός και Αποστέωση Ορτυκιού ○ Τεμαχισμός και Αποστέωση Κουνελιού	Κεφ: 11 Σελ: 306 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
4.	**Πέμπτη 24/10/2019**	**<u>Αναγνώριση και Επεξεργασία Χοιρινού</u>** **<u>Θεωρία:</u>** Σημεία καλής Ποιότητας και Αποθήκευση Χοιρινού **(Επίδειξη / Πρακτική)** **<u>Επεξεργασία Χοιρινού</u>** ○ Τεμαχισμός Χοιρινού Σφαγίου ○ Αποστέωση Χοιρινού Μεριού ○ Αποστέωση Χοιρινής Σπάλας ○ Κόψιμο Χοιρινών Μπριζόλων ○ Κόψιμο Χοιρινών Spare Ribs **Κεφ: 10 Σελ: 230**	Κεφ: 10 Σελ: 228 - 231 Σημειώσεις Εκπαιδευτή

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο
5.	**Πέμπτη 31/10/2019**	**<u>Αναγνώριση και Επεξεργασία Αμνοεριφίου</u>** **<u>Θεωρία</u>:** Αναγνώριση Αμνοεριφίων (Κατηγορίες) ○ Σημεία Καλής Ποιότητας και Αποθήκευσης Κρεάτων Αμνοεριφίων **(Επίδειξη / Πρακτική)** **<u>Επεξεργασία Αμνοεριφίου</u>** ○ Τεμαχισμός Αμνοεριφίων **Κεφ: 10 Σελ: 217-218** ○ Αποστέωση Αρνίσιου Μπουτιού ○ Τεμαχισμός και Αποστέωση Μπροστινού Τεταρτημορίου ○ Κόψιμο Αρνίσιων Παγιδακιών **Κεφ: 10 Σελ: 219-220**	Κεφ: 10 Σελ: 217 - 221 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
6.	**Πέμπτη 07/11/2019**	**<u>Αναγνώριση και Επεξεργασία Βοδινού και Μοσχαρίσιου Σφάγιου</u>** **Θεωρία:** ○ Αναγνώριση Βοδινού και Μοσχαρίσιου Σφάγιου / Κατηγορίες ○ Βοδινά και Μοσχαρίσια Τεμάχια ○ Σημεία Καλής Ποιότητας και Αποθήκευση Βοδινών και Μοσχαρίσιων Κρεάτων ○ Μεριδοποίηση Βοδινών και Μοσχαρίσιων Τεμαχίων ○ Κατάλληλες Μέθοδοι Μαγειρέματος για Βοδινά και Μοσχαρίσια Κρέατα **(Επίδειξη και Πρακτική)** **<u>Επεξεργασία Βοδινού</u>** ○ Τεμαχισμός Βοδινού Μεροφίλετου (Πιστόλας) **Κεφ: 10 Σελ: 221-22** ○ Καθαρισμός και Μεριοποίηση Βοδινού Φιλέτου (Filet Steak, Chateaubriand, Filet Mignons, Stroganoff) **Κεφ: 10 Σελ: 223** ○ Καθαρισμός και Μεριδοποίηση Sirloin (Entrecote Steak, Escalope) **Κεφ: 10 Σελ:222-223**	Κεφ: 10 Σελ: 221 – 228, 262, 274,275 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
7.	**Πέμπτη 14/11/2019**	**<u>Αναγνώριση και Επεξεργασία Ψαριών και Ψαρικών</u>** **<u>Θεωρία</u>:** ○ Κατηγορίες Ψαριών και Ψαρικών **Κεφ: 9 Σελ: 157-158** ○ Ταυτοποίηση των Κυριοτέρων Ειδών ○ Σημεία καλής Ποιότητας και Αποθήκευσης **Κεφ: 9 Σελ: 158** **(Επίδειξη / Πρακτική)** **<u>Επεξεργασία Ψαριών και Ψαρικών</u>** ○ Τεμαχισμός Στρογγύλου και Επίπεδου Ψαριού (π.χ. Σολομό, Πέστροφα, Λαβράκι, Γλώσσα) -	Κεφ: 9 Σελ: 157 - 174 Σημειώσεις Εκπαιδευτή

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο
		Darne, Tronçon, Fillet, Colbert, En Lorgette, Colère - **Κεφ: 9 Σελ: 161-164** ○ Τεμαχισμός Φιλέτου Ψαριού (e.g. Sole, Plaice) - Suprême, Goujon, Paupiette, Delice) **Κεφ: 9 Σελ: 164-165** ○ Καθαρισμός και Ετοιμασία Μαλακίων - Χταποδιού, Καλαμαριού, Σουπιάς **Κεφ: 9 Σελ: 172** ○ Ετοιμασία Ψαρικών (Οστράκων, Οστρακόδερμων) - Μύδια, Αστακούς, Γαρίδες (Butterfly Cut) **Κεφ: 9 Σελ: 171**	
8.	**Πέμπτη 21/11/2019**	**<u>Κρυες σούπες και Κρύες Σάλτσες</u>** **<u>Θεωρία</u>:** ○ Κατηγορίες Κρύων Σουπών ○ Κατηγορίες Κρύων Σαλτσών **(Επίδειξη/ Πρακτική)** **<u>Παρασκευή Κρύων Σουπών</u>** ○ Gazpacho Andalusia ○ Vichyssoise **Κεφ: 5 Σελ: 50** ○ Chilled Clear Borscht **<u>Παρασκευή Κρύων Σαλτσών</u>** ○ Mayonnaise **Κεφ: 18 Σελ: 577** ○ Salsa Fresca **Κεφ: 5 Σελ: 52, 101, 102** ○ Pesto Sauce **Κεφ: 18 Σελ: 588** ○ Cocktail Sauce **Κεφ: 18 Σελ: 581** ○ Red Bell Pepper Coulis ○ Apple Sauce **Κεφ: 5 Σελ: 98** ○ Vinaigrette Sauce **Κεφ: 18 Σελ: 576**	Κεφ: 5 Σελ: 48 – 51, 76 98 Κεφ: 18 Σελ: 576, 577, 581, 588 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
9.	**Πέμπτη 28/11/2019**	**<u>Σαλάτες και Σάλτσες Σαλατών (Salad Dressings)</u>** **<u>Θεωρία</u>:** Κατηγορίες Σαλατών **Κεφ: 18 Σελ: 573** ○ Υλικά για Σαλάτες **Κεφ: 18 Σελ: 590** **(Επίδειξη / Πρακτική)** **<u>Παρασκευή Σαλατών και Σαλτσών για Σαλάτες</u>** ○ Caesar Salad **Κεφ: 18 Σελ: 602** ○ Coleslaw Salad **Κεφ: 18 Σελ: 595** ○ Potato Salad **Κεφ: 18 Σελ: 596** ○ Waldorf Salad **Κεφ: 18 Σελ: 596** ○ Russian Salad **Κεφ: 18 Σελ: 597** ○ Village Salad **Κεφ: 18 Σελ: 590**	Κεφ: 18 Σελ: 573, 576, 577, 590 – 603 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
10.	**Πέμπτη 05/12/2019**	**<u>Condiments, Crackers and Pickles</u>** **<u>Ανοικτά και Κλειστά Sandwiches (Αμφίψωμα)</u>** **<u>Θεωρία</u>:** ○ Αρωματικά Τροφίμων και Αρώματα ○ Κατηγορίες Sandwich ○ Κύρια Μέρη (Components) των Sandwiches **(Επίδειξη / Πρακτική)** **<u>Παρασκευή Condiments and Pickles</u>** ○ Tomato Chutney **Κεφ: 18 Σελ: 585**	Κεφ: 18 Σελ: 585 – 589, 617 - 619 Σημειώσεις Εκπαιδευτή

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο
		○ Beetroot Relish **Κεφ: 18 Σελ: 586** ○ Pickled Vegetables **Κεφ: 18 Σελ: 587** **<u>Παρασκευή Sandwiches</u>** ○ Croque Monsieur ○ Club Sandwich ○ Smoked Salmon Tea Sandwich ○ Open / Closed Sandwiches **Κεφ: 18 Σελ: 617, 619**	
11.	**Πέμπτη 12/12/2019**	Τελική Πρακτική Αξιολόγηση	
12.	**Πέμπτη 19/12/2019**	Επανάληψη Διδακτικής Ύλης / Παρουσιάσεις Φοιτητών	
13	**Πέμπτη 09/01/2020**	Επανάληψη Διδακτικής Ύλης / Παρουσιάσεις Φοιτητών	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

- Foskett, D., Rippington, N., Paskins, P. & Thorpe, S., 2015. *Practical Cookery For Level 2.* 13 ed. London: Hodder Education.

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

- Foskett, D., Rippington, N., Paskins, P. & Thorpe, S., 2014. *Practical Cookery For Level 3 NVQ and VRQ Diploma.* 6th ed. London: Hodder Education.
- The Culinary Institute of America, 2010. *Το Βιβλίο του Chef the Culinary Book.* Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Παιδεία / Μαλιάρης Παιδεία Α.Ε..
- The Culinary Institute of America, 2011. *The Professional Chef.* 9 ed. Hoboken: John Wiley and Sons, Inc.
- The Culinary Institute of America, 2012. *Garde Manger the Art and Craft of the Cold Kitchen.* 4 ed. Hoboken: John Wiley and Sons,Inc.