Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος:	Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος		
Κωδικός Μαθήματος:	CAPM 115G		
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών :	Μαγειρικές Τέχνες / 1° Έτος		
Τμήμα :	MT I	**Εξάμηνο :**	Εαρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας :	2 περιόδους θεωρία και 10 περιόδους εργαστήρια	**ECTS:**	8

Εκπαιδευτής:	Μαρία Χαρίτου		
Ώρες Γραφείου :	Δευτερά : 08:30 – 10:00		
Αριθμός Γραφείου :	maria.charitou.mc@gmail.com	**Τηλ. Γραφείου :**	

Προαπαιτούμενα

- Αναγνώριση, Αγορά και Αποθήκευση Προϊόντων
- Αναγνώριση /Τεμαχισμός Κρεάτων, Θαλασσινών και Κρύων Παρασκευών
- Βασικές Αρχές Μαγειρικής

Φιλοσοφία Μαθήματος

Σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στις βασικές μεθόδους μαγειρέματος και την εφαρμογή τους για την ετοιμασία εδεσμάτων. Το μάθημα αυτό παρέχει στους φοιτητές ευρεία αντίληψη της θεωρίας που διέπει τις βασικές μεθόδους μαγειρέματος, μέσω εντατικής πρακτικής εξάσκησης για τη βελτίωση των δεξιοτήτων τους στις μαγειρικές τέχνες.

Στόχοι

Το μάθημα αυτό παρέχει στους φοιτητές ευρεία αντίληψη της θεωρίας που διέπει τις βασικές μεθόδους μαγειρέματος μέσω εντατικής πρακτικής εξάσκησης για τη βελτίωση των δεξιοτήτων τους στις μαγειρικές τέχνες. Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να αναγνωρίζουν και να αναλύουν τους διαφόρους τρόπους μεταφοράς της θερμότητας στα τρόφιμα.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

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

- Κατανοούν και να χρησιμοποιούν σωστά την ορολογία της μαγειρικής.
- Αναγνωρίζουν και να αναλύουν τους διαφόρους τρόπους μεταφοράς της θερμότητας στα τρόφιμα.
- Εξηγούν την επίδραση των διατροφικών και οικονομικών παραγόντων στο σχεδιασμό του εδεσματολογίου.
- Αναπτύξουν την δεξιότητα τους στην ορθή εφαρμογή της κάθε μεθόδου μαγειρέματος.
- Ετοιμάζουν μικρής κλίμακας μενού με επιτυχή υλοποίηση όλων των μεθόδων μαγειρέματος.
- Διεξάγουν τη σωστή παραγωγή εδεσμάτων και την κατάλληλη διαχείριση των περισσευμάτων τροφίμων εντός του διαθέσιμου χρόνου εργασίας.

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.	27/01– 31/01	**Θεωρία:** Εισαγωγή στις Μεθόδους Μεταφοράς Θερμότητας • Υγρές Μέθοδοι Μαγειρέματος: Boiling, Steaming **Επίδειξη:** **1.** Steamed Fish with Garlic and Spring Onions **2.** Boiled Chicken**,** with Rice and Sauce Suprême **3.** Boiled/Steamed Cauliflower **4.** Boiled/Steamed Spinach **5.** Mashed Potatoes **6.** Farfalle with Chives and Bacon **7.** Boiled white beans	**Κεφ: 7** (Foskett, Paskins , Thorpe, & Campbell, 2013) **Κεφ: 7, 9, 12** (Foskett, Rippington, Paskins, & Thorpe, 2015) Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		Θεωρία: Υγρές Μεθόδους Μαγειρέματος: «Βράσιμο σε Πολύ Υγρό/Σιγοβράσιμο, Στον Ατμό» **Πρακτική:** Οι σπουδαστές θα εξασκηθούν και θα αξιολογηθούν στις πιο πάνω μεθόδους	
2.	03/02-07/02	**Θεωρία:** Υγρές Μέθοδοι Μαγειρέματος «Poaching , en Papillote» **Επίδειξη:** **1.** Poaching Fish with white wine sauce **2.** Poached Chicken Suprême With Madeira and Mushroom Café Cream Sauce **3.** Fish en papillote with crushed new potatoes **4.** Fondant potatoes	**Κεφ: 9** **Κεφ: 11** **Κεφ: 12** Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		Θεωρία: Υγρές Μέθοδοι Μαγειρέματος «Ποσέ , en Papillote» **Πρακτική:** Οι σπουδαστές θα εξασκηθούν και θα αξιολογηθούν στις πιο πάνω μεθόδους	
3.	10/02-14/02	• **Θεωρία:** Ξηρές Μέθοδοι Μαγειρέματος Sauté, Griddle, Stir Fry **Επίδειξη:** **1.** Stir Fry Pork and Vegetables **2.** Sauté of Chicken chasseur **3.** Sauté Potatoes Fry Rice **4.** Buttered carrots	**Κεφ: 11** (Foskett, Paskins , Thorpe, & Campbell, 2013) **Κεφ: 10, Κεφ: 11,** **Κεφ: 12** (Foskett, Rippington, Paskins, & Thorpe, 2015)
		• **Θεωρία:** Ξηρές Μέθοδοι Μαγειρέματος «Σοτάρισμα / Pan-Frying / Stir- Fried» **Πρακτική:**	

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο
		Οι σπουδαστές θα εξασκηθούν και θα αξιολογηθούν στις πιο πάνω μεθόδους	
4.	17/02-21/02	• **Θεωρία:** Ξηρές Μέθοδοι Μαγειρέματος Shallow Fry, Deep Fry **Επίδειξη:** **1.** Keftedes **2.** Shallow Fried Fish Meunière **3.** Goujons of Fish in Batter **4.** Chicken Kiev **5.** Chips **6.** Shallow fried courgettes	**Κεφ: 11** (Foskett, Paskins , Thorpe, & Campbell, 2013) **Κεφ: 9, Κεφ: 11,** **Κεφ: 12** (Foskett, Rippington, Paskins, & Thorpe, 2015) Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		• **Θεωρία:** Ξηρές Μέθοδοι Μαγειρέματος «Ξέβαθο Τηγάνισμα / Βαθύ Τηγάνισμα» **Πρακτική:** • Οι σπουδαστές θα εξασκηθούν και θα αξιολογηθούν στις πιο πάνω μεθόδους	
5.	24/02-28/02	• **Θεωρία:** Ξηρές Μέθοδοι Μαγειρέματος Grilling **Επίδειξη:** **1.** Grilled Lamb Cutlets and Parsley Butter **2.** Βοδινό Σχάρας – Βαθμοί Ψησίματος **3.** Grilled Chicken **4.** Grilled Filet of Fish **5.** Grilled Vegetables (tomato, mushrooms , courgette) **6.** Πατάτες Duchess	**Κεφ: 9, Κεφ: 10, Κεφ: 11, Κεφ: 12** Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		• **Θεωρία:** Ξηρές Μέθοδοι Μαγειρέματος «Ψήσιμο στη Σχάρα / Ψήσιμο στο Γκριλ» **Πρακτική:** Οι σπουδαστές θα εξασκηθούν και θα αξιολογηθούν στις πιο πάνω μεθόδους	
6.	03/03-06/03	• **Θεωρία:** Ξηρές Μέθοδοι Μαγειρέματος Roasting **Επίδειξη:** **1.** Roast Chicken and Gravy **2.** Roast Beef **3.** Roast Gravy **4.** Yorkshire Pudding **5.** Roast potatoes and roasted vegetables	**Κεφ:10, Κεφ:11, Κεφ:12** Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		• **Θεωρία:** Ξηρές Μέθοδοι Μαγειρέματος «Roasting (Ρόστο)» **Πρακτική:** Οι σπουδαστές θα εξασκηθούν και θα αξιολογηθούν στις πιο πάνω μεθόδους	

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο
7.	09/03-13/03	• **Θεωρία:** Ξηρές Μέθοδοι Μαγειρέματος Baking, Tandoori **Επίδειξη:** **1.** Oven Baked Jacket Potatoes **2.** Quiche Lorraine **3.** Tandoori Chicken **4.** Baked Fish with Herb Crust	**Κεφ:9, Κεφ:11, Κεφ:12, Κεφ:14** Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		• **Θεωρία:** Ξηρές Μέθοδοι Μαγειρέματος Roasting **Πρακτική:** • Οι σπουδαστές θα εξασκηθούν και θα αξιολογηθούν στις πιο πάνω μεθόδους	
8.	16/03-20/03	• **Θεωρία:** Συνδυασμός Μεθόδων Μαγειρέματος Stew / Casserole **Επίδειξη:** **1.** Brown Lamb Stew (Navarin) **2.** Irish Stew **3.** Goulash **4.** Coq au Vin **5.** Vegetable Curry **6.** Ρύζι Πιλάφι	**Κεφ:7, Κεφ:10, Κεφ:11, Κεφ:12** Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		• **Θεωρία:** Συνδυασμός Μεθόδων Μαγειρέματος «Στιού / Casserole» **Πρακτική:** Οι σπουδαστές θα εξασκηθούν και θα αξιολογηθούν στις πιο πάνω μεθόδους	
9.	23/03-27/03	• **Θεωρία:** Συνδυασμός Μεθόδων Μαγειρέματος Braising **Επίδειξη:** • Braised Rice • Braised Beef • Braised Fennel with Black Olives and Cardamom • Pommes Boulangères	**Κεφ:7, Κεφ:10, Κεφ:12** Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		• **Θεωρία:** Συνδυασμός Μεθόδων Μαγειρέματος Braising **Πρακτική:** • Οι σπουδαστές θα εξασκηθούν και θα αξιολογηθούν στις πιο πάνω μεθόδους	
10.	30/03-03/04	• **Θεωρία:** Συνδυασμός Μεθόδων Μαγειρέματος Sous-Vide **Επίδειξη:** • Sous Vide Pork Chop • Sous Vide Leg of Chicken	Σημειώσεις Εκπαιδευτή

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό Κεφάλαιο
		• Sous Vide Vegetables (carrots, cauliflower, broccoli) • Sous Vide Potatoes	
		• **Θεωρία:** Συνδυασμός Μεθόδων Μαγειρέματος Sous-Vide **Πρακτική:** Οι σπουδαστές θα εξασκηθούν και θα αξιολογηθούν στις πιο πάνω μεθόδους	
11.	06/04-10/04	Ετοιμασία Μικρής Κλίμακας Μενού I (Ομάδα A) • Délice of Fish Pochés à la Florentine • Pork Grilled Chops • Herb butter • Potatoes sauté • Stir Fried Vegetables	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		Ετοιμασία Μικρής Κλίμακας Μενού I (Ομάδα B)	
12.	13/04-14/04 & 22/04-24/04	Ετοιμασία Μικρής Κλίμακας Μενού II (Ομάδα A) Ετοιμασία Μικρής Κλίμακας Μενού II (Ομάδα B) • Chicken Pané (Hors d' Oeuvre size) • Coleslaw • Brown Lamb Stew • Potatoes boiled • Barrel shaped carrots	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		Ετοιμασία Μικρής Κλίμακας Μενού I (Ομάδα B)	
	15/04-21/04	EASTER HOLIDAYS	
13.	27/04-30/04	**Τελική Πρακτική Αξιολόγηση (Ομάδα A)** • Chicken Chasseur • Puree Potatoes • Boiled Carrots, Courgette	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
		Τελική Πρακτική Αξιολόγηση (Ομάδα B) • Chicken Chasseur • Puree Potatoes • Boiled Carrots, Courgette	
14.	04/05-08/05	Επανάληψη Διδακτικής Ύλης / Παρουσιάσεις Φοιτητών	
		Επανάληψη Διδακτικής Ύλης / Παρουσιάσεις Φοιτητών	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

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

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

1. Hunter, G., & Tinton, T. (2007). *Professional Chef Level 2 Diploma* (2 ed.). Hampshire: Cengage Learning EMEA.
2. Hunter, G., & Tinton, T. (2011). *Professional Chef Level 1 Diploma* (2 ed.). Hampshire: Cengage Learning EMEA.
3. Hunter, G., & Tinton, T. (2013). *advanced Professional Chef Level 3 Diploma* (2 ed.). Hampshire: Cengage Learning EMEA.
4. Foskett, D., Paskins , P., Thorpe, S., & Campbell, J. (2013). *Practical Cookery For Level 1 Diploma* (2nd ed.). London: Hodder Education.
5. Campbell, J., Farrelly, G., Foskett, D.,Paskins, P. and Rippington, N., 2012. *Practical Cookery,* 12th ed. London: Hodder Education.
6. Αμερικανικό Ινστιτούτο Μαγειρικής (CIA), 2010. *Το Βιβλίο του Σεφ.* 8η Εκ. Θεσσαλονίκη: Μιλλιάρης-Παιδεία, Α.Ε.
7. The Culinary Institute of America, 2012. *Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen,* 4th ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
8. The Culinary Institute of America, 2011. *The Professional Chef*, 9th Ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.