Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Προετοιμασία Μπουφέ &Σύγχρονες Τεχνικές Προετοιμασίας Πιάτων
Κωδικός Μαθήματος: CAPM 211G

Πρόγραμμα Σπουδών/ Έτος Σπουδών :Μαγειρικές Τέχνες / 2ΟΕτος
Τμήμα : MT II **Εξάμηνο :**Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους θεωρία και 10 περιόδους εργαστήρια **ECTS :** 7

Καθηγητής / Εκπαιδευτής: Ανδρέας Καβάζης
Ώρες Γραφείου: Δευτέρα 10:00-11:00
Αριθμός Γραφείου: 202 **Τηλ. Γραφείου:** 22404828
Ηλεκτρονική Διεύθυνση: kavazis_andreas@hotmail.com

Προαπαιτούμενα:
CAPM 111G - Βασικές Αρχές Μαγειρικής
CAPM 112G - Αναγνώριση και Τεμαχισμός Κρεάτων, Θαλασσινών και Κρύων Παρασκευών
CAPM 115G - Κύριες Μέθοδοι Μαγειρέματος
CAPM 121G - Βασικές Αρχές Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής

Συν-απαιτούμενα Μαθήματα:
CAPM 212G - Κρύα Κουζίνα (Ανώτερο Επίπεδο)
CAPM 221G - Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική (Ανώτερο Επίπεδο)

Φιλοσοφία μαθήματος

Το μάθημα αυτό έχει σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να παρέχει στους φοιτητές τις τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες για τον σχεδιασμό, τον προγραμματισμό και την παραγωγή πρωτότυπων εδεσμάτων, με έμφαση στις διάφορες μορφές παρουσίασης τους σε πιάτο. Επιπλέον, σκοπεύει να εισαγάγει τους φοιτητές στις αρχές της ετοιμασίας μπουφέ.

Στόχοι

Το μάθημα αυτό έχει ως στόχο να εξοικειώσει τους φοιτητές με τη μεθοδολογία και την ιδεολογία του μπουφέ με έμφαση στην παραγωγή πρωτότυπων εδεσμάτων, κυρίως στην εφαρμογή των σύγχρονων μορφών παρουσίασης τους σε πιάτο, χρησιμοποιώντας μια ποικιλία από κατηγορίες τροφίμων.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

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

1. Αναγνωρίσουν τη σημασία του πλαισίου, σχεδιασμού και γαστρονομικών αρχέτυπων του πιάτου.
2. Εξοικειωθούν με τα ορόσημα της παρουσίασης εδεσμάτων
3. Αναγνωρίζουν και να επεξηγούν τις μορφές παρουσίασης εδεσμάτων.
4. Εφαρμόζουν αποτελεσματικά τις σύγχρονες μορφές παρουσίασης εδεσμάτων
5. Συζητούν για την εξέλιξη και τη μεθοδολογία του μπουφέ.
6. Διακρίνουν τις πτυχές και τους τρόπους διαρρύθμισης του μπουφέ.
7. Σχεδιάζουν και να προγραμματίζουν ένα επιτυχημένο μπουφέ.
8. Κατανοούν τη σημασία της διακόσμησης τροφίμων και παρουσίαση εδεσμάτων σε μπουφέ.

Ετοιμάζουν μικρής κλίμακας θεματικά μπουφέ εφαρμόζοντας τις αρχές και την ιδεολογία του μπουφέ.

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	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

Βλέπετε 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	Σχετικόκεφάλαιο / Υλικό
1.	03/10-04/10	Ανάλυση Ερευνητικής Μελέτης Μαθήματος Το Πλαίσιο του Πιάτου Θεωρία Ορεκτικών Πιάτων Εστιατορίου **Μοντέρνα Ζεστά Ορεκτικά**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
2.	10/10-11/10	Κλασσικό Στυλ Παρουσίασης Εδεσμάτων Θεωρία Φρέσκων Ζυμαρικών **Μοντέρνα Εδέσματα με βάση τα Φρέσκα Ζυμαρικά**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
3.	17/10-18/10	Nouvelle – Νέα διαρρύθμιση πιάτου Θεωρία Χορτοφαγικών Εδεσμάτων **Μοντέρνα Χορτοφαγικά Εδέσματα**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
4.	24/10-25/10	Νέο-Αμερικάνικο και ΦιούσιονΣτυλ Παρουσίασης **Μοντέρνα Εδέσματα με βάση τα Πουλερικά**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
5.	31/10-01/11	Παγκόσμιο Στυλ Παρουσίασης Εδεσμάτων **Μοντέρνα Εδέσματα με βάση τα Κυνήγια**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
6.	07/11-08/11	Σχεδιασμός και Γαστρονομικά Αρχέτυπα του Πιάτου **Μοντέρνα Εδέσματα με βάση το Χοιρινό**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
7.	14/11-15/11	Αρχές Διαρρύθμισης Εδεσμάτων σε Πιάτο **Μοντέρνα Εδέσματα με βάση το Αρνί**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
8.	21/11-22/11	Τα Ορόσημα της Παρουσίασης Εδεσμάτων **Μοντέρνα Εδέσματα με βάση το Βοδινό**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
9.	28/11-29/11	Σύγχρονες Τάσεις Παρουσίασης Εδεσμάτων **Μοντέρνα Εδέσματα με βάση τα Ψάρια/Θαλασσινά**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
10.	05/12-06/12	Εισαγωγή στα Μπουφέ - Εξέλιξη και Μεθοδολογία των Μπουφέ - Πτυχές και Τρόποι Διαρρύθμισης του Μπουφέ - Σχεδιασμός του Μπουφέ - Διακόσμηση και Παρουσίαση του Μπουφέ **Μπουφέ Μοντέρνων Μεσογειακών Γεύσεων**	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
11.	12/12-13/12	Τελική Πρακτική Αξιολόγηση	
12.	19/12-20/12	Παρουσιάσεις Φοιτητών	
13.	09/01-10/01	Παρουσιάσεις Φοιτητών Επανάληψη Διδακτέας Ύλης	

ΑπαιτούμενηΒιβλιογραφία

1. Αμερικανικό Ινστιτούτο Μαγειρικής (CIA), 2010. *Το Βιβλίο του Σεφ.* 8η Εκ. Θεσσαλονίκη: Μαλλιάρης Παιδεία

Σημειώσεις εκπαιδευτή με βάση το περιεχόμενο του μαθήματος

ΠρόσθετηΒιβλιογραφία

1. Murphy, C., and Clyne, V., 2014. *Modern Buffet Presentation*. Hoboken: Wiley
2. Leonard, E., 2012. *Modern Buffets: Blueprint for Success.* Hoboken:Wiley
3. The Culinary Institute of America, 2012. *Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen,* 4th ed. Hoboken:Wiley
4. Sikorski, E., 2012. *Cooking to the Image: A Plating Handbook.* Hoboken: Wiley
5. Garlough, R., & Campbell, A., 2011. *Modern Garde Manger: A Global Perspective.* 2nd ed. New York: Delmar-Cengage Learning.
6. Styler, C., 2006. *Working the Plate: The Art of Food Presentation. Hoboken*: Wiley

Dornenburg A. & Page K., 2008. *The Flavor Bible: The Essential Guide to Culinary Creativity.* New York: Little, Brown and Company.