Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Αναγνώριση, Αγορά και Αποθήκευση Προϊόντων
Κωδικός Μαθήματος : CAPM 113G
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες / 1^{ο} Έτος
Τμήμα : MT I A **Εξάμηνο :** Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 3

Καθηγητής / Εκπαιδευτής: Χριστίνα Γεωργιάδη
Ώρες Γραφείου : Πέμπτη 09:30-10:30
Αριθμός Γραφείου : 210 **Τηλ. Γραφείου :** 22404842
Ηλεκτρονική Διεύθυνση : cgeorgiades@hhic.mlsi.gov.cy

Προαπαιτούμενα : Δεν υπάρχει ανάγκη προηγούμενου υπόβαθρου γνώσεων

Φιλοσοφία μαθήματος

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή των φοιτητών στην αναγνώριση, αγορά, αποθήκευση και χειρισμό των προϊόντων. Παρέχει στους φοιτητές βασική γνώση των κύριων στοιχείων και ενεργειών που σχετίζονται με την αναγνώριση, την αγορά, την αποθήκευση και το χειρισμό των προϊόντων. Οι φοιτητές θα είναι σε θέση να προσδιορίσουν τα χαρακτηριστικά και τη σύνθεση διαφόρων ομάδων τροφίμων και θα εξοικειωθούν με τους παράγοντες ποιότητας που σχετίζονται με τη διάρκεια ζωής των τροφίμων.

Στόχοι

Το μάθημα αυτό παρέχει στους φοιτητές βασική γνώση των κύριων στοιχείων και διαδικασιών που σχετίζονται με την αναγνώριση, την αγορά, την αποθήκευση και το χειρισμό ενός μεγάλου φάσματος τροφίμων.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

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

- Κατανοούν τη σχετική ορολογία του περιεχόμενου του μαθήματος.
- Κατανοούν τη σημασία της ορθής αναγνώρισης των τροφίμων.
- Αναγνωρίζουν τη σημασία της διαδικασίας της αγοράς προϊόντων.
- Περιγράφουν τους παράγοντες που σχετίζονται με τη διαδικασία της παραλαβής, αποθήκευσης και χειρισμού των ομάδων τροφίμων.
- Προσδιορίζουν τα χαρακτηριστικά και τη σύνθεση των τροφίμων.
- Διερευνούν τόσο τα φρέσκα όσο και τα προπαρασκευασμένα τρόφιμα.
- Επεξηγούν τους παράγοντες που σχετίζονται με τη ποιότητα, τη διατήρηση και τη αύξηση της

διάρκειας ζωής των φρέσκων, κατεψυγμένων, κονσερβοποιημένων και αποξηραμένων τροφίμων.

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

1) Διαλέξεις
2) Συζητήσεις
3) Ομαδική Παρουσίαση Μελετών

Αξιολόγηση

Διαγωνίσματα	10 %
Μέσω-εξέταση	20%
Τελική Γραπτή Εξέταση	30 %
Εργασίες	40 %
	100%

Απαιτήσεις Μαθήματος

Βλέπετε το εγχειρίδιο των φοιτητών για τις απαιτήσεις των θεωρητικών μαθημάτων.

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
1.	03/10-04/10	• Εισαγωγή στη βασική λειτουργιά της Αναγνώρισης Προϊόντων	
2.	10/10-11/10	• Διαδικασία της Αγοράς και Προμήθειας Προϊόντων	Σημειώσεις Εκπαιδευτή Σελ. 26
3.	17/10-18/10	• Μπαχαρικά, Καρυκεύματα και Αρτύματα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
4.	24/10-25/10	• Βότανα	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
5.	31/10-01/11	• Λαχανικά και Όσπρια • Εκδρομή	Σελ. 119, 340-342 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
6.	07/11-08/11	• Δημητριακά	Σελ. 117,121 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
7.	14/11-15/11	• Αυγά	Σελ. 105 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
8.	21/11-22/11	• Κατηγορίες Φρούτων, Ξηροί Καρποί και Σπόροι	Σημειώσεις Εκπαιδευτή
9.	28/11-29/11	• Τύποι Γάλακτος και Γαλακτοκομικά Προϊόντα	Σελ. 441 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
10.	05/12-06/12	• Λίπη και Έλαια	Σελ. 438-439 Σημειώσεις

Εβδομ.	Ημερομηνίες	Ύλη / Θέματα που θα καλυφθούν	Σχετικό κεφάλαιο / Υλικό
			Εκπαιδευτή
11.	12/12-13/12	• Φυσικά Σάκχαρα	Σελ. 439 Σημειώσεις Εκπαιδευτή
12.	19/12-20/12	• Παρουσίαση Μελετών I	
13.	09/01-10/01	• Παρουσίαση Μελετών II	

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

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

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

1. Foskett, D., Rippington, N., Paskins, P., & Thorpe, S. (2014). Practical Cookery For Level 3 NVQ and VRQ Diploma (6th ed.). London: Hodder Education.
2. Αμερικανικό Ινστιτούτο Μαγειρικής (CIA), 2010. *Το Βιβλίο του Σεφ.* 8η Εκ. Θεσσαλονίκη: Μιλλιάρης-Παιδεία, Α.Ε.
3. The Culinary Institute of America, 2011. *The Professional Chef*, 9th Ed. New Jersey: Wiley
4. Garlough, R., 2010. *Modern Food Service Purchasing: Business Essentials to Procurement*. New York: Delmar
5. Kiple, K. and Ornelas K., 2000. *The Cambridge World History of Food.* Cambridge: Cambridge University Press.
6. Fortin, F. and D'Amico Serge. 1996. *The Visual Food Encyclopedia: The Definitive Practical Guide to Food and Cooking.* Hoboken: Wiley
7. Dowell, P., Bailey A., 1991. *The Book of Ingredients*. Middlesex: Mermaid Books.