

Τίτλος Μαθήματος	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ Ι				
Κωδικός Μαθήματος	COOK0105				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό-Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αντρέας Παρασκευά				
ECTS	15	Διαλέξεις / Εβδομάδα		Εργαστήρια / Εβδομάδα	15
Στόχος Μαθήματος	<p>Το μάθημα εισάγει τους/τις σπουδαστές/τριες στις βασικές γνώσεις και δεξιότητες μαγειρικής. Οι σπουδαστές/τριες θα γνωρίσουν τη σημαντικότητα του μενού και των συνταγών στην παραγωγή, καθώς επίσης και της ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων στην κουζίνα. Το μάθημα δίνει ιδιαίτερη έμφαση στο να γνωρίσουν οι σπουδαστές/τριες τον εξοπλισμό και την ταυτοποίηση υλικών στην κουζίνα, τα βασικά παρασκευάσματα, συμπεριλαμβανομένων των ζυμών, σούπες και σάλτσες, τις δεξιότητες κοπής λαχανικών με μαχαίρι, τις βασικές μεθόδους και τεχνικές μαγειρέματος, καθώς επίσης και βασικά παρασκευάσματα πατάτας, σιτηρών ρυζιού, σιτηρών, οσπρίων και λαχανικών.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατέχουν βασικές επαγγελματικές γνώσεις και δεξιότητες • Κατανοούν τη σημασία του μενού, της συνταγής και της ασφάλειας και υγιεινής στη κουζίνα • Εφαρμόζουν βασικούς μαθηματικούς υπολογισμούς • Προετοιμάζουν ποικιλία βασικών μαγειρικών παρασκευασμάτων • Χρησιμοποιούν επιδέξια το μαχαίρι στην κοπή λαχανικών και φρούτων • Παρασκευάζουν ποικιλία από βασικές σάλτσες, ζυμούς, σούπες και τα παράγωγά τους • Χρησιμοποιούν τις βασικές μεθόδους και τεχνικές μαγειρέματος • Εφαρμόζουν βασικές συνταγές και παρασκευάζουν βασικές συνταγές πατάτας, ρυζιού, σιτηρών, οσπρίων και λαχανικών. 				
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Εισαγωγή στο Επάγγελμα • Μενού και Συνταγές • Ασφάλεια και Υγιεινή Τροφίμων και Κουζίνας • Ταυτοποίηση Εργαλείων και Εξοπλισμού • Αναγνώριση Συστατικών και Κουζινών • Επικοινωνία στον Χώρο Εργασίας • Βασικοί μαθηματικοί υπολογισμοί • Δεξιότητες Κοπής Λαχανικών και Φρούτων με Μαχαίρια • Μέθοδοι και Τεχνικές Μαγειρέματος • Ζυμοί / Σούπες / Σάλτσες 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Πατάτες / Ρύζια / Σιτηρά / Όσπρια / Λαχανικά
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Το διδακτικό προσωπικό επιλέγει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω μεθόδους διδασκαλίας για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του μαθήματος (χωρίς να περιορίζεται σε αυτές): διαλέξεις, επίδειξη, εργαστήριο, πρακτική εξάσκηση, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτώσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες, συνεντεύξεις με ειδικούς.</p>
Βιβλιογραφία	<p>Το Βιβλίο του Chef. Culinary Institute of America. Ελληνική Έκδοση. ISBN: 978-960-457-294-6</p> <p>Ράπτης Δ. Ν. Εισαγωγή Στην Επαγγελματική Μαγειρική. INTERBOOKS, ISBN: 9789608905936</p> <p>Πόγκας, Ι., Wright, J., Treuille, E. Ολοκληρωμένες Τεχνικές Μαγειρικής. Εκδόσεις Τσιτσιλώνη. Le Cordon Bleu.</p> <p>CIA. The Professional Chef. Wiley. ISBN: 9780470421352</p> <p>Labensky, S. Hause, A. Martel, P. Eddy, V. On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals. Prentice Hall. ISBN-10: 0134441907</p>
Αξιολόγηση	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Projects (Ομαδικές ή Ατομικές): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Εξέταση: 40%</p> <p>Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%</p>
Γλώσσα	Ελληνική