

Τίτλος Μαθήματος	Διεθνής Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-204				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Οι μαθητές θα εισαχθούν στις τεχνικές, τα συστατικά και τα καρυκεύματα που είναι μοναδικά για μια ποικιλία από διεθνής κουζίνες. Διάφορες εθνικές επιρροές και μαγειρικές όπως οι θρησκευτικές, γεωγραφικές, ο τουρισμός, κ.λπ. θα μελετηθούν. Η προετοιμασία, το μαγείρεμα και η παρουσίαση σύμφωνα με τις παραδόσεις ή / και τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Ο συγχρονισμός, η οργάνωση και η παρουσίαση των πιάτων τονίζονται. Ρωσική, Ασιατική (Κίνα, Ιαπωνία, Ινδία) και Ιταλική Κουζίνα περιλαμβάνονται. Δίνεται η ευκαιρία στο μαθητή να αυξήσει τη γνώση, την κριτική σκέψη και την πρακτική εφαρμογή των δεξιοτήτων.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Γνωρίζουν τις διάφορα καρυκεύματα, μπαχαρικά και πρώτες ύλες διεθνών κουζινών.</li> <li>• Γνωρίζουν τις θρησκευτικές και άλλες επιρροές που επηρέασαν τις διάφορες κουζίνες.</li> <li>• Κατανοούν την ανάγκη γνωριμίας και εκμάθησης της κάθε κουλτούρα.</li> <li>• Παρασκευάζουν σύγχρονες και παραδοσιακές συνταγές διεθνών κουζινών.</li> <li>• Παρασκευάζουν κρύες και ζεστές επιλογές διεθνών κουζινών.</li> <li>• Αναπτύξουν συγκριτικά και επισιτιστικά τις διάφορες διεθνείς κουζίνες</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 121, 102, 122, 128, 103, 190	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><b>Ρωσική κουζίνα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παράδοση, ιστορική άποψη και θρησκευτικές επιρροές</li> <li>• Ρωσική γαστρονομία</li> <li>• Ξένες επιρροές</li> <li>• Προϊόντα μαγειρικής</li> <li>• Μέθοδοι μαγειρέματος</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαφορετικά πιάτα</li> <li>• Προτίμηση σύνθεση και Κύκλος</li> <li>• Συνταγές</li> </ul> <p><b><u>Σκανδιναβική κουζίνα</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παράδοση, ιστορική αναδρομή και θρησκευτικές επιρροές</li> <li>• Σκανδιναβική γαστρονομία</li> <li>• Ξένες επιρροές</li> <li>• Προϊόντα μαγειρέματος</li> <li>• Μέθοδοι μαγειρέματος</li> <li>• Διάφορα πιάτα</li> <li>• Συνταγές</li> </ul> <p><b><u>Ασιατική Κουζίνα</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ασιατικά καρυκεύματα, υλικά και τεχνικές μαγειρικής</li> <li>• Ανάπτυξη των οργανωτικών δεξιοτήτων και των δεξιοτήτων μαγειρέματος</li> <li>• Διάφορα πιάτα από την Κίνα, την Ιαπωνία και την Ινδία</li> <li>• Συνταγές</li> </ul> <p><b><u>Μεσογειακή Κουζίνα</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σύγχρονη και παραδοσιακή τοπική κουζίνα της Μεσογείου (Ιταλία, Ισπανία, Ελλάδα)</li> <li>• Παραδοσιακά και Σύγχρονα προϊόντα</li> <li>• Η παραγωγή των ειδών στο μενού, παρουσίαση πιάτων και σημερινών τεχνικών μαγειρέματος</li> <li>• Συνταγές</li> </ul> <p><b><u>Γαλλική κουζίνα</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παραδοσιακές και μοντέρνες τεχνικές</li> <li>• Κουζίνα 'Νοβέλ'</li> <li>• Ξένες επιρροές</li> <li>• Μέθοδοι μαγειρέματος</li> <li>• Προϊόντα μαγειρικής</li> <li>• Διαφορετικά πιάτα</li> <li>• Συνταγές</li> </ul> <p><b><u>Μεξικάνικη κουζίνα</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ντόπια μπαχαρικά, υλικά και μέθοδοι μαγειρέματος</li> <li>• Μοντέρνα και παραδοσιακή Μεξικάνικη κουζίνα</li> <li>• Παραδοσιακά και μοντέρνα προϊόντα</li> <li>• Δημιουργία και παρουσίαση πιάτων</li> <li>• Παραδοσιακοί και μοντέρνοι μέθοδοι μαγειρέματος</li> <li>• 'Street food'</li> <li>• Συνταγές</li> </ul>
<b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b>	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.
<b>Βιβλιογραφία</b>	Υποχρεωτική:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> <li>• The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>“Basic Cookery: The Process Approach”</i>, D. R. Stevenson, International Edition, Stanley Thomas Ltd.</li> <li>• <i>Practical Cookery</i>, 13<sup>th</sup> Edition, David Foscett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education</li> <li>• <i>“Kitchen Essentials”</i>: The Complete Illustrated Reference to the Ingredients, Equipment, Terms, and Techniques Used by Le Cordon Bleu Hardcover – Houghton Mifflin Harcourt; 1 Edition.</li> <li>• <i>“Classical Food Preparation and presentation”</i>, WKH Bode, Md Leto, Batsford Academic and Educational London.</li> <li>• <i>“Food Preparation &amp; Cookery”</i>, C. Finch &amp; H. Cracknell.</li> <li>• <i>“Cultural Foods”</i>, P. Goyan Kittler/K. P. Sucher.</li> <li>• <i>“The complete Asian cook book”</i>, C. Solomon.</li> <li>• <i>“Classic Indian Cookery”</i>, J. Sahni.</li> <li>• <i>“Classic Russian Cooking”</i>, E. Molokbovets.</li> <li>• <i>“Russian Regional Recipes”</i>, S. Ward.</li> <li>• <i>“Classical &amp; Contemporary Italian Cookery for Professionals”</i>, Ellmor.</li> <li>• <i>“A Taste of Japan”</i>, J. Ridgewell.</li> <li>• <i>“The Modern Art of Chinese Cooking”</i>, B. Tropp.</li> <li>• <i>“International Gastronomy”</i>, C. Finch &amp; H. L. Cracknell, Thomson Learning.</li> </ul>														
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμμετοχή στην τάξη</li> <li>• Εργασίες</li> <li>• Εξέταση</li> <li>• Πρακτική αξιολόγηση</li> <li>• Τελική εξέταση</li> </ul> <table border="1" data-bbox="540 1325 1222 1570"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Εργασία στην τάξη</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Πρότζεκτ</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td> <td>30 – 40%</td> </tr> <tr> <td>Κατοίκον εργασία</td> <td>0 – 20%</td> </tr> <tr> <td>Κουίζ</td> <td>0 – 10%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή</td> <td>0 – 10%</td> </tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Εργασία στην τάξη	15 – 30%	Πρότζεκτ	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Κατοίκον εργασία	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Εργασία στην τάξη	15 – 30%														
Πρότζεκτ	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Κατοίκον εργασία	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														