

Τίτλος Μαθήματος	Σύγχρονες Τεχνικές Μαγειρικής και Τάσεις				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-415				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τέταρτο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	6
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Αυτή η ενότητα έχει σχεδιαστεί για να παρέχει στους μαθητές την ευκαιρία να αναπτύξουν εξειδικευμένη τεχνογνωσία και δημιουργική ικανότητα στον τομέα των σύγχρονων μεθόδων, τεχνικών και τάσεων μαγειρικής. Στόχος αυτού του μαθήματος είναι να επιστήσει την προσοχή των φοιτητών στην ύπαρξη διαφορετικών γαστρονομικών τάσεων που επηρεάζουν τον τομέα των τροφίμων. Θα επιτρέψει στους μαθητές να συγκρίνουν και να αντιπαραβάλουν κλασικά και σύγχρονα στυλ τροφίμων και να τα επανασχεδιάσουν με τις τρέχουσες τάσεις στο γαστρονομικό περιβάλλον. Οι μαθητές θα βασιστούν στις γνώσεις τους στη μαγειρική που αναπτύχθηκαν τα προηγούμενα χρόνια σπουδών. Αυτή η ενότητα προκαλεί τους μαθητές να εξερευνήσουν μέσα από έρευνα και πρακτική εφαρμογή τα χαρακτηριστικά του αρχικού πιάτου, μετατρέποντάς το ενδεικτικά του δικού τους γαστρονομικού στυλ. Επιπλέον, θα επιτρέψει στους μαθητές να μάθουν και να αναλύσουν το επάγγελμά τους σε μεγαλύτερο βάθος, δίνοντάς τους έτσι τη δυνατότητα να το αναπτύξουν περαιτέρω όταν έρθει η ώρα. Με αυτόν τον τρόπο, στοχεύει επίσης στη δημιουργία ευαισθητοποίησης για τις μελλοντικές τάσεις, η διατύπωση των οποίων θα απαιτήσει πιθανώς τη συμβολή ή τη συμμετοχή τους</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Να μάθουν πώς οι οικονομικές, πολιτιστικές και κοινωνικές παράμετροι δημιουργούν σύγχρονες τάσεις. • Γνωρίζουν για τις τάσεις του παρελθόντος και του παρόντος στον κόσμο • Δημιουργήσουν μια εικόνα για τις μελλοντικές τάσεις. • Επιδείξουν επάρκεια στις σύγχρονες μεθόδους και τεχνικές μαγειρέματος. • Επιδείξουν προηγμένες μαγειρικές δεξιότητες σε όλους τους ρόλους της σύγχρονης κουζίνας. • Εξασκήσουν τεχνικές προηγμένης παρασκευής φαγητού με ταυτόχρονη τήρηση των προτύπων ποιότητας. • Τροποποιήσουν μαγειρικές τεχνικές για την προετοιμασία και παρουσίαση μιας ποικιλίας προϊόντων του περιεχομένου του μαθήματος. • Επιλέξουν κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος και παρουσίασης για 				

	<p>ποικίλες ζεστές και κρύες εφαρμογές.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατανοήσουν και αναλύσουν τις προσδοκίες των καταναλωτών στον τομέα των τροφίμων. • Αξιολογήσουν την επίδραση των σύγχρονων τάσεων στο στυλ, την προετοιμασία και την παρουσίαση της σύγχρονης κουζίνας • Δημιουργήσουν ειδικό μενού σχετικά με τις τάσεις της σύγχρονης κουζίνας και σύγκρισή τους. 		
Προαπαιτούμενα	Όλα τα μαθήματα του 1 ^{ου} , 2 ^{ου} και 3 ^{ου} χρόνου	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Χορτοφαγική και vegan κουζίνα • Κουζίνα χωρίς γλουτένη • Κουζίνα σπα • Πρωινό fusion • Αποδομημένη κουζίνα • Υγιεινό και μοντέρνο street food • Σύγχρονος εθνικός μπουφές • Βιστρονομία • Ευέλικτη διατροφή • Ξίνιση/Ζύμωση <p>Πρακτική εξάσκηση: Η πρακτική εκπαίδευση θα πραγματοποιηθεί σε ειδικά διαμορφωμένο εργαστήριο που θα συμπληρώνει τις θεωρητικές ενότητες και τις επιδείξεις όπου χρειάζεται.</p> <p>Σε αυτό το πρόγραμμα η κύρια πρακτική εκπαίδευση θα αποτελείται από τα ακόλουθα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επεξηγήσεις και ανάλυση εργαστηριακού προγράμματος. • Πώς εργάζονται οι μαθητές χρησιμοποιώντας νέες μεθόδους και τεχνικές μαγειρικής. • Ρύθμιση μενού με βάση την ανάμειξη υλικών από διαφορετικές κουζίνες. • Εξάσκηση των μαθητών σε ομάδες. • Γκουρμέ πιάτα με χαρακτήρα «νουβέλ». • Έλεγχος και αξιολόγηση. 		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις σε αμφιθεατρικά σύγχρονα εργαστήρια, εργασίες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.		
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Culinary Institute of America. 2022. <i>Η Βίβλος του Chef</i>. Μαλλιάρης Παιδεία. Γ΄ Έκδοση. ISBN-13: 9789606441103 • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής "Chef d Oeuvre, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (Τελευταία Έκδοση). • Σημειώσεις καθηγητή 		

Προτεινόμενη:

The Art And Craft Of The Cold Kitchen /Garde Manger Fourth Edition, The Culinary Institute Of America, John Wiley & Sons, INC., Hoboken, New Jersey 2012.

- El Bulli 2005 Catalogue, Ferran Adria, Juli Soler, Albert Adria, Phaidon Press Limited 2014.
- Modernist Cuisine The Art And Science Of Cooking, History And Fundamentals, Techniques And Equipment, Animals And Plants, Ingredients And Preparations, Plated Dish Recipes, Kitchen Manual, Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, The Cooking Lab, LLC 2011.
- The Noma Guide to Fermentation, Rene Redepi, David Zilber, Artisan 2018.
- Against the Grain: Extraordinary Gluten-Free recipes Made from Real, All-Natural Ingredients: A Cookbook, Cain Nancy, Clarkson Potter, 2015.
- Mugaritz A Natural Science Of Cooking, Andoni Luis Aduriz, Phaidon Press Limited 2012.
- Eleven Madison Park The Cookbook, Daniel Humm – Will Guidara, Data Humm, Daniel.
- Kinton, R and Ceserani, V. The Theory of Catering, Hodder & Stoughton (Τελευταία Έκδοση)
- Gourmet Today, Reichl, Ruth, Houghton Mifflin Harcourt, (Τελευταία Έκδοση).
- The Gourmet Bachelor, Chad Carns, Carns Concepts; (Τελευταία Έκδοση).
- Professional Cooking, Wayne Gisslen, John Wiley and Sons; (Τελευταία Έκδοση).
- A la Carte, Maria Villegas (Author), Benjamin Villegas (Editor), Villegas Editores (Τελευταία Έκδοση).

Bocuse a La Carte, Paul Bocuse, Pantheon (Τελευταία Έκδοση).

Αξιολόγηση

- Συμμετοχή στην τάξη
- Εργασίες
- Πρακτική αξιολόγηση
- Εξέταση
- Τελική εξέταση

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