

|                         |  |                      |        |                       |    |
|-------------------------|--|----------------------|--------|-----------------------|----|
| Τίτλος Μαθήματος        | Διεθνής Κουζίνα  |                      |        |                       |    |
| Κωδικός Μαθήματος       | ICATR-213  |                      |        |                       |    |
| Τύπος μαθήματος         | Υποχρεωτικό  |                      |        |                       |    |
| Επίπεδο                 | 1 <sup>ος</sup> Κύκλος   |                      |        |                       |    |
| Έτος / Εξάμηνο φοίτησης | Δεύτερο / Εαρινό   |                      |        |                       |    |
| Όνομα Διδάσκοντα        | Παναγιώτης Θεοδοσίου   |                      |        |                       |    |
| ECTS                    | 3  | Διαλέξεις / εβδομάδα | 3      | Εργαστήρια / εβδομάδα | 10 |
| Στόχος 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. Αναπτύξουν συγκριτικά και επισιτιστικά τις διάφορες διεθνείς κουζίνες.</li> </ul>          |                      |        |                       |    |
| Προαπαιτούμενα          | ICATR 101,121 (L), 103, 102, 122(L), 104, 114 193  | Συναπαιτούμενα       | Κανένα |                       |    |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>   | <p><b><u>Ρωσική κουζίνα</u></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> <li>• Διαφορετικά πιάτα</li> <li>• Προτίμηση σύνθεση και Κύκλος</li> <li>• Συνταγές</li> </ul> <p><b><u>Ασιατική Κουζίνα</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ασιατικά καρκεύματα, 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>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p> | <p>Παραδείγματα, επιδείξεις &amp; εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.</p>   |
| <p>Βιβλιογραφία</p>            | <p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>“Practical Cookery”</i>, 13<sup>th</sup> Edition, David Foskett, Neil Rippington, Patricia Paskins, Steve Thorpe, Hodder Education</li> <li>• Notes of the instructor</li> <li>• <i>“The Professional Chef”</i>, The Culinary Institute of America, John Wiley &amp; Sons; 9th Revised edition</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>• Σημειώσεις καθηγητή</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>“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> </ul> |

|            |   |
|------------|---|
|            | <ul style="list-style-type: none"><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 | Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις.   |
| Γλώσσα     | Ελληνική  |