

Τίτλος Μαθήματος	ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ Ι				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-214				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Κωνσταντίνου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	0	Εργαστήρια / εβδομάδα	13
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.</li> <li>• Αναπτύξουν συγκριτικά και επισιτιστικά τις διάφορες διεθνείς κουζίνες</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 121, 102, 122, 128, 113, 193	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ρωσική κουζίνα</b> <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> </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>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>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το βιβλίο του Chef, <i>The Culinary Institute of America, Μαλλiάρης Παιδεία (τελευταία έκδοση)</i></li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The New Professional Chef. The Culinary Inst. of America (τελευταία έκδοση)</li> <li>• D. R. Stevenson, Basic Cookery: The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd,</li> <li>• Classical Food Preparation and presentation WKH Bode, Md Leto, Batsford Academic and Educational London (τελευταία έκδοση)</li> <li>• C. Finch &amp; H. Cracknell, Food Preparation &amp; Cookery (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Ceserani Kinton, Foskett, Adv. Practical Cookery (τελευταία έκδοση)</li> <li>• P. Goyan Kittler/K. P. Sucher, Cultural Foods (τελευταία έκδοση)</li> <li>• C. Solomon, The complete Asian cook book (τελευταία έκδοση)</li> <li>• J. Sahni, Classic Indian Cookery (τελευταία έκδοση)</li> <li>• E. Molokbovets, Classic Russian Cooking (τελευταία έκδοση)</li> <li>• S. Ward, Russian Regional Recipes (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Ellmor, Classical &amp; Contemporary Italian Cookery for Professionals (τελευταία έκδοση)</li> <li>• J. Ridgewell, A Taste of Japan (τελευταία έκδοση)</li> <li>• B. Tropp, The Modern Art of Chinese Cooking (τελευταία έκδοση)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ceserani, Kinton, Foskett. Practical cookery 10<sup>th</sup> Edition. Hodder &amp; Stoughton (τελευταία έκδοση).</li><li>• C. Finch &amp; H. L. Cracknell, International Gastronomy. Thomson Learning (τελευταία έκδοση)</li></ul>
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα και τελικές εξετάσεις
Γλώσσα	Ελληνική