

Τίτλος Μαθήματος	Διεθνής Κουζίνα II				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-314				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Τρίτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Κωνσταντίνου				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος Μαθήματος	Οι σκοποί του μαθήματος είναι να εξετάσει την σχέση των τροφίμων και των διάφορων πολιτισμών. Η σειρά μαθημάτων ερευνά τη χρήση των συστατικών και των μοναδικών καρυκευμάτων στην Αμερικανική, Λατινοαμερικάνικη κουζίνα και στη Μέση Ανατολή. εξερευνάται επίσης η προετοιμασία των παραδοσιακών και εθνικών εδεσμάτων. Μέσα από την έρευνα στα διαφορετικά είδη επιλογών από την Αμερικανική Ήπειρο και τη Μέση Ανατολή, η σειρά μαθημάτων θα δώσει στους σπουδαστές την ευκαιρία να προσθέσουν τα παραδοσιακά και τοπικά συστατικά στα πιάτα και να πειραματιστούν με τις διαπολιτισμικές κουζίνες. Η εστίαση αυτής της σειράς μαθημάτων είναι στις τεχνικές μαγειρέματος διαφορετικών χωρών, στις μεθόδους μαγειρέματος και στις διαφορετικές γεύσεις. Η διαχείριση του χρόνου, δεξιότητες οργάνωσης, υπογραμμίζονται επίσης.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να: - Γνωρίζουν τα διάφορα καρυκεύματα, μπαχαρικά και πρώτες ύλες διεθνών κουζινών. - Γνωρίζουν τις θρησκευτικές και άλλες επιρροές που επηρέασαν τις διάφορες κουζίνες. - Κατανοούν την ανάγκη γνωριμίας και εκμάθησης της κάθε κουλτούρα. - Παρασκευάζουν σύγχρονες και παραδοσιακές συνταγές διεθνών κουζινών. - Παρασκευάζουν κρύες και ζεστές επιλογές διεθνών κουζινών. - Αναπτύσσουν συγκριτικά και επισιτιστικά τις διάφορες διεθνείς κουζίνες.				

Προαπαιτούμενα	ICUL-101, 121, 102, 122, 128, 214, 113, 193, 293	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Αμερικανική κουζίνα</u> • Αμερικανική τοπική κουζίνα • Εγγενής Αμερικανική Κουζίνα • Πολιτισμοί Αποδήμων και γεωγραφικές επιπτώσεις • Επιρροές της Ασίας, του Μεξικού και της Σκανδιναβίας • Υλικά και μπαχαρικά • Τεχνικές μαγειρέματος (Βόρεια και Νότια) • Συνταγές <u>Κουζίνα Λατινικής Αμερικής</u> • Τοπική κουζίνα Μεξικού και Καραϊβικής. • Συστατικά τροφίμων. • Αρχές περιφερειακής γεύσης. • Τεχνικές μαγειρικής • Κλασικά πιάτα / συνταγές <u>Κουζίνα Μέσης Ανατολής</u> • Συστατικά, καρυκεύματα και τεχνικές μαγειρικής της Μέσης Ανατολής (Συρία, Λίβανος, Τουρκία κ.α) • Κλασικά πιάτα • Συστατικά τροφίμων • Τεχνικές μαγειρικής • Αρχές περιφερειακής γεύσης • Συνταγές <u>Ευρωπαϊκή Κουζίνα</u> • Σύγχρονη και παραδοσιακή τοπική κουζίνα (Γαλλία, Γερμανία, Αγγλία, Αυστρία) • Συστατικά, καρυκεύματα και τεχνικές μαγειρικής της Μέσης Ανατολής • Κλασικά πιάτα • Συστατικά τροφίμων • Τεχνικές μαγειρικής • Αρχές περιφερειακής γεύσης • Συνταγές <u>Αφρικάνικη κουζίνα</u> • Σύγχρονη και παραδοσιακή τοπική κουζίνα (Μαροκινή, Αιγυπτιακή, Τυνησιακή κ.α.) • Συστατικά, καρυκεύματα και τεχνικές μαγειρικής της Μέσης Ανατολής • Κλασικά πιάτα • Συστατικά τροφίμων • Τεχνικές μαγειρικής • Αρχές περιφερειακής γεύσης • Συνταγές <u>Πρακτική Εξάσκηση</u> Η πρακτική εξάσκηση θα γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στο εργαστήριο που θα είναι εργαστήριο ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας και θα		

	συμπληρώνει τις θεωρητικές ενότητες και επιδείξεις όπου θεωρείται αναγκαίο. Στο πρόγραμμα αυτό η κύρια πρακτική εξάσκηση θα αποτελείται από τα ακόλουθα: • ετοιμασίες κατά ομάδες και εξοικείωση με τις πρώτες ύλες των πιο πάνω χωρών. • εξοικείωση με μικροεξοπλισμό και εκμάθηση των μεθόδων μαγειρέματος της κάθε χώρας. • προετοιμασία «mise en place» κατά ομάδες. • εφαρμογή των συνταγών και των τεχνικών. • παρουσίαση και αξιολόγηση.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Παραδείγματα, επιδείξεις & εργαστήρια και τεχνικές στα εργαστήρια.
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική: • Το βιβλίο του Chef, <i>The Culinary Institute of America, Μαλλiάρης Παιδεία, (τελευταία έκδοση)</i> • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής “Chef d Oeuvre, Νικολάου, Ντίνα Adverta, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή Προτεινόμενη: • J. H. Greeh (τελευταία έκδοση), A taste of Cuba. New York: Dutton • W. C. Kaufman (τελευταία έκδοση), Recipes from the Caribbean and Latin America New York: Dell • N. I. Rexach. (τελευταία έκδοση) The Hispanic American Cook Book. Secaucus. N.J. Stuard • C. Ferguson, Flavours of Mexico (τελευταία έκδοση) • R. Hicks, Mexican Cooking (τελευταία έκδοση) • M. O’Neill, New York Cookbook(τελευταία έκδοση) • H. Levenstein, Revolution at the table, the Transformation of the American Diet, (τελευταία έκδοση) • G. Karansos, American Regional Cooking for 8 to 50 (τελευταία έκδοση) • Raden, C., The New Book of Middle Eastern Food (τελευταία έκδοση) • P. Wolfert, The Cooking of the Eastern Mediterranean (τελευταία έκδοση) • E. David, The French Provincial Cooking (τελευταία έκδοση)
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική