

30.

Τίτλος Μαθήματος	Σύγχρονη Ευρωπαϊκή Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA256				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Πρακτικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 <sup>ο</sup> Έτος / 4 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικολάου Άριστος				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	3
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην αναδυόμενη σύγχρονη ευρωπαϊκή κουζίνα, να εξηγήσει την εθνική της καταγωγή και να τους εκπαιδεύσει στα βασικά πιάτα και συνταγές της.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p><b>Γνώσεις:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Αναφέρουν</b> την ιστορία της ευρωπαϊκής κουζίνας και αντιπροσωπευτικά πιάτα της Ευρωπαϊκής Κουζίνας</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Εκτελούν</b> αντιπροσωπευτικά πιάτα της Ευρωπαϊκής Κουζίνας</li> <li>• <b>Παράγουν</b> σύγχρονα προϊόντα που ανταποκρίνονται στις νέες ευρωπαϊκές τάσεις</li> <li>• <b>Αξιολογούν</b> την επίδραση των σύγχρονων τάσεων στο στυλ, την προετοιμασία και την παρουσίαση της σύγχρονης ευρωπαϊκής κουζίνας.</li> </ul> <p><b>Ικανότητες:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ενσωματώνουν</b> στην πρακτική τους τις πρόσφατες εξελίξεις στη διεθνή δυτική γαστρονομία και τις τοπικές και παγκόσμιες τάσεις της σύγχρονης κουζίνας</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			

<p><b>Περιεχόμενο Μαθήματος</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Θεωρητικό Μέρος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη της σύγχρονης Ευρωπαϊκής κουζίνας</li> <li>• Η συμβολή της Ιταλικής, Γαλλικής και Γερμανικής κουζίνας στην ευρωπαϊκή κουζίνα</li> <li>• Η συμβολή της Μεσογείου στη σύγχρονη κουζίνα</li> <li>• Η κουζίνα των Γερμανόφωνων χωρών όπως της Γερμανίας, της Αυστρίας, της Ελβετίας και της Ολλανδίας</li> <li>• Οι κουζίνες της Σκανδιναβίας</li> <li>• Η Κουζίνα της Ιβηρικής χερσονήσου</li> <li>• Πρακτικές και προετοιμασία των πιάτων</li> <li>• Γερμανική μαγειρική και ζαχαροπλαστική</li> <li>• Η μαγειρική της Βιέννης</li> <li>• Ιρλανδική και Αγγλική κουζίνα</li> <li>• Ισπανική και Μεσογειακή κουζίνα</li> </ul> <p><b>Δημιουργία και καινοτομία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Δημιουργικότητα στη διακόσμηση πιάτων</li> <li>• Ανάπτυξη και δοκιμή συνταγών</li> <li>• Αισθητηριακή ανάλυση</li> <li>• Ανάλυση αγοράς</li> <li>• Διατροφική ανάλυση</li> <li>• Εξισορρόπηση συνταγής</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Πρακτικό Μέρος</b></p> <p><b>Εβδομάδα 1-3 Η κουζίνα των Γερμανόφωνων χωρών όπως της Γερμανίας, της Αυστρίας, της Ελβετίας και της Ολλανδίας</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σούπα με αλεύρι Mehlsuppe</li> <li>• Basler Lächerli</li> <li>• Fasnachtskiechli</li> <li>• Raclette</li> <li>• Alplermagronen</li> <li>• Rosti</li> <li>• Στόλεν (γερμανικό χριστόψωμο) Stollen</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 4-6 Οι κουζίνες της Σκανδιναβίας</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lussekatter (Σουηδικά ψωμάκια με σαφράν)</li> <li>• Σουηδικό κέικ σοκολάτας (Kladdkaka)</li> <li>• Kanelbullar - Σουηδικά ψωμάκια κανέλας</li> <li>• Rödbetsallad</li> <li>• Frikadeller</li> <li>• Lohikeitto</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 7-8 Ιβηρική Χερσόνησος</b></p>
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella.</li> <li>• Patatas bravas.</li> <li>• Churros.</li> <li>• Gazpacho.</li> <li>• Tortilla.</li> <li>• Pulpo a la Gallega.</li> <li>• Cochinillo asado.</li> <li>• Jamon Iberico και chorizo.</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 9-10 Ιταλική κουζίνα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας</li> <li>• Τιραμισού</li> <li>• Λαζάνια</li> <li>• Πανετόνε</li> <li>• Πίτσα</li> <li>• Μπολονέζ και άλλες πάστες</li> </ul> <p><b>Εβδομάδα 11-12 Ιρλανδική και Αγγλική κουζίνα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ιρλανδέζικο ραγού</li> <li>• Τάρτα με κάστανα</li> <li>• Σκωτσέζικο κοτόπουλο</li> <li>• Sheperd's pie</li> <li>• Roast Beef</li> <li>• Yorkshire Pudding</li> <li>• Sausage-Potato Hot-Pot</li> <li>• Welsh Rarebit</li> </ul>
<p><b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b></p>	<p>Γίνεται ένας συνδυασμός τάξης και πρακτικού μαθήματος, ο οποίος περιλαμβάνει διαλέξεις, επιδείξεις και δραστηριότητες που γίνονται στην κουζίνα. Οι φοιτητές εκτελούν πρακτική εργασία στο εργαστήριο (π.χ. μαγείρεμα), κάτω από την εποπτεία του διδάσκοντα. Το πρακτικό μέρος του μαθήματος, είτε κατά τη διάρκεια της τελικής πρακτικής εξέτασης είτε της ενδιάμεσης πρακτικής εξέτασης, αξιολογείται χρησιμοποιώντας μια φόρμα ανατροφοδότησης που συμπληρώνεται από τον διδάσκοντα. Η φόρμα ανατροφοδότησης περιλαμβάνει τα κριτήρια και τον οδηγό βαθμολόγησης για την αξιολόγηση της πρακτικής εφαρμογής των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων από τους φοιτητές. Η φόρμα ανατροφοδότησης βρίσκεται αναρτημένη στον οδηγό μαθήματος, τον οποίο μπορείτε να βρείτε στο Moodle</p>

<p><b>Βιβλιογραφία</b></p>	<p><b>Ελληνική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Culinary Institute of America, (2022). Η βίβλος του Chef. [<i>The professional Chef</i>]. 3<sup>η</sup> Έκδοση. Μαλλιάρης Παιδεία . ISBN: 978-960-644-110-3.</li> <li>• Cremonini- Λογαρά, Luciana (2013). Η τέχνη της αυθεντικής Ιταλικής Κουζίνας : σε 234 συνταγές. Food –Beverages. ISBN: 978-960-16-5379-2</li> <li>• Μαυρομμάτης, Α. (2019). Μαυρομμάτης: 45 Συνταγές από την Ελλάδα φτιαγμένες με αγάπη. [<i>Mavrommatis: 45 recipes from Greece made with love</i>]. Ducasse Edition.</li> <li>• Κιζιρίδου, Θ. (2002). Ποντίων εδέσματα : Συντάγες μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής. Εκδοτικός Οίκος Αδελφών Κυριακίδη. ISBN: 9603436488</li> <li>• Halsey, K. (2009). Γαλλική κουζίνα (Le Cordon Bleu - Σπιτική Συλλογή). Ελευθερουδάκης. ISBN: 9783833151866</li> <li>• KES College notes.</li> </ul> <p><b>Αγγλική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melton, S. Authentic Greek Cypriot Recipes From Cyprus : Traditional Cyprus Food. Independently Publication. ISBN: 9798459720136</li> <li>• Maincent-Morel, M. (2020). <i>The French Chef Handbook: La cuisine de reference</i>. ISBN-102857086954</li> <li>• Castro E Silva, Miguel (2007). The food &amp; cooking of Portugal : traditions, ingredients, tastes, techniques, 65 classic recipes. Aqua marine. ISBN: 1-903141-43-5</li> <li>• Hill, Anja (2007). The food &amp; Cooking of Finland : Traditions, Ingredients, Tastes, Techniques, Over 60 Classic Recipes. Aquamarine. ISBN: 1-903141-44-3</li> <li>• Licitra,P. (2020). The Easy Italian Cookbook. 100 Quick and Authentic Recipes. Rockridge Press. ISBN: 978-1-64611-508-2</li> <li>• KES College handouts.</li> </ul>
<p><b>Αξιολόγηση</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10%</li> <li>• Ενδιάμεση πρακτική εξέταση: 20%</li> <li>• Τελική Γραπτή Εξέταση: 30%</li> <li>• Τελική Πρακτική Εξέταση: 40%</li> </ul>
<p><b>Γλώσσα</b></p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>