

31.

Τίτλος Μαθήματος	Διεθνής Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA254				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος / 4 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Πισιήλης Γιώργος				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	3
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εκπαιδεύσει τους φοιτητές στις τεχνικές, φαγητά και σκεύη μαγειρικής των διαφόρων χωρών, όπως επίσης να τους βοηθήσει στο να αντιλαμβάνονται τις ανάγκες των χορτοφάγων, των διαφόρων θρησκειών και ομάδων ανθρώπων με διάφορα διατροφικά προβλήματα.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζουν υλικά και μπαχαρικά στις διάφορες κουζίνες και να είναι σε θέση να υλοποιούν συγκεκριμένες συνταγές διεθνούς κουζίνας, τόσο παραδοσιακές όσο και σύγχρονες • Αναγνωρίζουν και ονομάζουν τις βασικές μεθόδους μαγειρέματος που εφαρμόζονται σε κάθε συνταγή • Περιγράφουν τη σημασία των παραδόσεων, της θρησκείας, της διατροφής, της εποχικότητας στις διάφορες κουζίνες του κόσμου. <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συγκρίνουν πιάτα από διάφορες χώρες • Ολοκληρώνουν συνταγές λαμβάνοντας υπόψη τη διακόσμηση, χρώμα, γεύση και το μέγεθος της μερίδας. <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναπτύσσουν συνταγές διεθνής κουζίνας 				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<p>Θεωρητικό Μέρος</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Ασιατική Κουζίνα <ul style="list-style-type: none"> ○ Είδη Ασιάτικης κουζίνας ○ Φιλοσοφία Ασιάτικης κουζίνας ○ Διατροφική ανάλυση Ασιάτικης κουζίνας ○ Πώς η θρησκεία και η φιλοσοφία επηρεάζουν τις διατροφικές συνήθειες ○ Ντόπια προϊόντα και γεύσεις συγκεκριμένων περιοχών • Αφρικάνικη κουζίνα <ul style="list-style-type: none"> ○ Είδη Αφρικάνικης κουζίνας ○ Φιλοσοφία Αφρικάνικης κουζίνας ○ Διατροφική ανάλυση Αφρικάνικης κουζίνας ○ Ντόπια προϊόντα και γεύσεις συγκεκριμένων περιοχών ○ Οι μέθοδοι μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στις παραδοσιακές κουζίνες της Αφρικής • Νότια Αμερική <ul style="list-style-type: none"> ○ Τα τυπικά γευστικά προφίλ των φαγητών και των τυπικών συστατικών ○ Είδη κουζίνας Νοτίου Αμερικής ○ Διατροφική ανάλυση κουζίνας Νοτίου Αμερικής ○ Ντόπια προϊόντα και γεύσεις συγκεκριμένων περιοχών • Βόρεια Αμερική <ul style="list-style-type: none"> ○ Τα τυπικά γευστικά προφίλ των φαγητών και των τυπικών συστατικών ○ Είδη κουζίνας Βόρειας Αμερικής ○ Διατροφική ανάλυση κουζίνας Βόρειας Αμερικής ○ Ντόπια προϊόντα και γεύσεις συγκεκριμένων περιοχών • Ευρωπαϊκή Κουζίνα <ul style="list-style-type: none"> ○ Τα τυπικά γευστικά προφίλ των φαγητών και των τυπικών συστατικών ○ Είδη Ευρωπαϊκής κουζίνας ○ Διατροφική ανάλυση Ευρωπαϊκής Κουζίνας ○ Ντόπια προϊόντα και γεύσεις συγκεκριμένων περιοχών ○ Τοπικές γεύσεις και επιρροές λόγω γεωγραφίας και ιστορίας • Διεθνή τυριά • Διεθνή προϊόντα • Διεθνή υλικά
	<p>Πρακτικό Μέρος</p>
	<p>Εβδομάδα 1 – 2 – Κινέζικη Κουζίνα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ρύζι, νούοντλς • Θαλασσινά • Κρέατα • Φρέσκα λαχανικά • Φύτρες
	<p>Εβδομάδα 3 – Ιαπωνική Κουζίνα</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Σάλτσες • Σούσι • Φύκια θάλασσας • όσπρια • έλαια <p>Εβδομάδα 4 – 5 Ινδική Κουζίνα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συνταγές με: <ul style="list-style-type: none"> • Κάρι, κουρκουμα (τουρμερικ), σαφράν, πιπέρι (ασπρο-μαυρο), Σπόροι μαραθου, κάρδαμο, Σπόροι σιναπιού (μουστάρδας), Ινδική καρύδα κ.α. <p>Εβδομάδα 6- Αφρική κουζίνα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κουζίνα Ανατολικής Αφρικής • Κουζίνα Βόρειας Αφρικής • Κουζίνα Δυτικής Αφρικής <p>Εβδομάδα 7- Νότια Αφρική</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boerewors • Biltong • Pap • Chakalaka • Babotie • Potjiekos • Vetkoek <p>Εβδομάδα 8-9 –Κουζίνα Λατινικής Αμερικής (Βραζιλία και Μεξικό)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moqueca de camarão • Farofa • Acaraje • Mandioca • Açai • Beijinho de coco • Nopales • Flore de calabaza • Huitlacoche • Romeritos • Pepitas • Εντσιλάντας • Κεσαντίγιας • Πολο πιμπιλ (pollo pibil) • Σοκολάτα και μεξικάνικη κουζίνα
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Το μάθημα είναι ένας συνδυασμός θεωρίας, συζήτησης, πρακτικής στο εργαστήριο και επαγγελματικών επισκέψεων σε επαγγελματικά εργαστήρια. Το πρακτικό μέρος του μαθήματος, είτε κατά τη διάρκεια της τελικής πρακτικής εξέτασης είτε</p>

	<p>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>Βιβλιογραφία</p>	<p>Greek Bibliography:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gruner, H., Metz, R., Straub, A., και Pickhan B. (2008). Επαγγελματική μαγειρική: Ελληνική και διεθνής κουζίνα. [<i>Professional cooking: Greek and international cuisine</i>]. 2^η Έκδοση. Volume 1. Μ. Βούλγαρη μετ. Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις. ISBN 978-960-331-420-2. • Garcia, L. (2011). Ιταλική Κουζίνα (Νέες Συνταγές Διεθνούς Κουζίνας 4). [<i>Italian Cuisine</i>]. Γ. Μάργαρης, μετ. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 9789604574032. • Δρίσκας, Β. (2008). Κινέζικη Κουζίνα. [<i>Chinese Cuisine</i>]. Εκδόσεις Πατάκη. ISBN: 9789601630236 • Bonci, G. (2018). Η καλύτερη πίτσα του κόσμου : Συνταγές και μυστικά από τον "βασιλιά" της Ρώμης. Πατάκης. ISBN: 978-960-16-5514-7 • Halsey, K. (2005). Ασιατική κουζίνα : 50 επιλεγμένες συνταγές μαγειρεύω γρήγορα & νόστιμα. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 9602398205 • Καραγιάννης, Γ. (2016). Ψωμί και ζύμες : 130 παραδοσιακές συνταγές απ' την Ελλάδα και τον κόσμο. Ψυχάλου. ISBN: 9786185049423 • KES College notes. <p>English Bibliography:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macveigh, J. (2009). <i>International Cuisine</i>. Cengage Learning. ISBN: 978-1-4180-4965- 2. • Chamberlain, L. and Atkinson, C. (2007). Polish & Russian : The classic cookbook. Southwater. • Basan, G. (2007). Morocco food & cooking : traditions tastes, techniques, 75 classic recipes. Aquamarine. ISBN: 1-903141-48-6 • Lambert Ortiz, E. (2007). 70 classic mexican recipes : Easy-to-make, authentic and delicious dishes, shown step by step in 250 photographs. Southwater. ISBN: 1-84476-434-6 • Fernandez, R. (2007). 85 classic recipes Indian : easy - to - make, authentic and delicious dishes, shown step by step in more than 350. Southwater. ISBN: 1-84476-435-4 • Tsuji, S. (2011). Japanese cooking : A simple art. Kodansha USA. ISBN: 9781568363882 • KES College handouts.

Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Ενδιάμεση πρακτική εξέταση: 20% • Τελική γραπτή Εεέταση: 30% • Τελική πρακτική εξέταση: 40%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική